

Десятидневное циклическое (вариабельное) сбалансированное меню бюджетного питания горячих завтраков и обедов для организации питания обучающихся 7-11 лет в муниципальных образовательных учреждениях Всеволожского района, стоимостью 164,00 руб., в том числе: молока 16,00 руб.

Приложение №6 к СидПдИ 2.3/2.4.1590-20

Дата: 2 Выход

Неделя:

1

Семь:

Возраст: 7-11

Год	№ год	Присл. пищи, наименование блюда	Месяц порции	Питательная ценность (г)							Энергетическая ценность (ккал)	Семь: Возраст: 7-11											
				Б	Ж	У	В1	С	А	Е		Са	Р	Мг	Fe								
2008	192	Запеканка рисовая со сухими молочком	220/10	7,45	12,2	31,6	269,5	0,05	0	0,09	1,3	14,50	92	25,84	1,6								
			к/к	Молоко питьевое	200	5,3	5	9,6	108	0,08	2,6	0,04	0	2,40	180	28	0,2						
			к/к	Витон обогащенный микроэлементами	70	5,6	2,43	37,1	196	0,84	0	0	0	13,3	9,1	45,5	0,7						
Итого за Завтрак			500	18,35	19,56	78,3	573,5	0,97	2,6	0,13	1,3	267,8	281,1	99,34	2,5								

Обед (ПЕРВОЕ БЛЮДО И НАПИТОК НА ВЫБОР)

2011	52	Салат из свежих овощей с маслом растительным	60	2,7	5,53	3,6	54,4	0,01	2,19	0,01	2,2	21,24	33,6	12,41	1
2008	91	Рассольник "Ленинградский" со сметаной	200/5	2,4	4,64	13,2	106,4	0,07	6,4	0,17	0,16	27,2	63,2	21,6	0,8
АКП*	336/04	Бульон куриный с зеленью	200/10/2	4,3	1,1	1,1	92	0,00	0,18	0,0	0,00	2,00	0,00	3,00	0,10
2008	314	Пшеница рубленый из пшцы	90	10,72	12,1	17,8	213,88	0,09	14,4	0,12	3,24	73,8	147,6	34,2	1,8
2008	331	Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	150	5,5	4,8	36,5	196	0,06	0	0,03	0,8	11	36	7	0,8
2007	123	Компот из свежемороженых ягод (клубника)	200	0,2	0,68	17,42	69,44	0,006	40	0	0,1	7,52	6,6	6,2	0,3
2008	430	Чай с сахаром	200	0,2	0,1	13	60	0	0	0	0	5	8	4	0,3
	к/к	Хлеб ржаной-пшеничный обогащенный микроэлементами	30	1,95	0,3	13,5	66	0,07	0	0	0,67	5,4	5,7	26,1	1,2
Итого за Обед			735	23,47	27,45	102,02	706,82	0,31	62,99	0,33	7,17	146,16	292,70	107,51	5,90
Итого за день				41,82	47,03	180,27	1279,32	1,276	65,29	0,46	9,47	113,96	573,8	206,95	8,40

Десятидневное циклическое (вариаптивное) сбалансированное меню бюджетного питания горячих завтраков и обедов для организации питания обучающихся 7-11 лет в муниципальных образовательных учреждениях Всеволожского района, стоимостью 164,00 руб., в том числе: молоко 16,00 руб.

Приложение №8 к СанПиН 2.172.4.1590-20

Год изобрази №	№ рецеп	Прочие пищ. наименования блока	Масса порции	Неделя: 3 Среда							Семь: 7-11 Волдаст 7-11						
				Б	Ж	У	Энергетическая ценность (ккал)	В1	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe		
1	2		4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16		
Завтрак																	
2008/ АКТ#	184/05	Каши овсяная "Груше" с соусом ягодным (ягодное ассорти)	200/30	8,4	12,0	30,5	251,0	0,17	13,22	0,05	0,26	144,00	230,12	70	2,6		
	к/к	Молоко питьевое	200	5,3	5	9,6	108	0,08	2,6	0,04	0	240	180	28	0,2		
	к/к	Ватон обогащенный микроэлементами	70	5,6	2,43	37,1	195	0,84	0	0	0	13,3	9,1	43,5	0,7		
Итого за Завтрак			500	19,25	19,43	77,2	555,0	1,09	15,82	0,09	0,26	397,3	419,22	143,5	3,5		
Обед (ПЕРВОЕ БЛЮДО И НАПИТОК НА ВЫБОР)																	
2008	23	Салат из помидоров и огурцов с растительным маслом	60	0,34	5,9	1,74	63,6	0,02	10,8	0,06	2,94	14,4	17,4	9,6	0,54		
2008	95	Борщ со свежей капустой с картофелем и сметаной	200/5	3,56	4,48	17,5	160	0,2	9,5	19,5	1,7	10,3	144	27	0,8		
АКТ#	336/04	Будиль куриный с зеленым	200/10/2	4,3	1,1	1,1	92	0,00	0,18	0,0	0,00	2,00	0,00	3,00	0,10		
2008	265	Плов (свинина)	240	19	16,4	45	401	0,036	0	0,06	2,16	9,96	153,6	20,04	2,04		
2008	402	Компот из смеси сухофруктов	200	0,6	0,1	25,7	131	0,02	0	0,01	0,5	21	23	16	0,7		
2008	430	Чай с сахаром	200	0,2	0,1	15	60	0	0	0	0	5	8	4	1		
	к/к	Хлеб ржанко-пшеничный обогащенный микроэлементами	30	1,95	0,3	13,5	66	0,07	0	0	0,67	5,4	5,7	26,1	1,2		
Итого за Обед			735	25,65	27,18	103,44	821,60	0,35	20,30	19,63	7,97	61,06	343,70	98,74	5,28		
Итого за день				44,90	46,61	180,64	1376,60	1,44	36,12	19,72	8,23	458,36	762,92	242,24	8,78		

Десятидневное пищевое (газифицированное) сбалансированное меню бюджетного питания горячих завтраков и обедов для организации питания обучающихся 7-11 лет в муниципальных образовательных учреждениях Всеволожского района.

Приложение №8 к СанПиН 2.3.2.4.3590-20

Дети: 4 человек

Семь: Возраст: 7-11

Год или сборник	№ рецепта	Пример пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)							Энергетическая ценность (ккал)	Витаминизация (мг)						
				Б	Ж	У	8	В1	С	А		Е	Са	Р	Мg	Fe		
Завтрак				4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16		
2008	187	Каша "Янгарина" (пшено, яйцо)	230	8,1	12,2	26,5	271,3	0,17	13,22	0,05	0,26	144,00	230,12	70	2,6			
	к/к	Молоко питьевое	200	5,3	5	9,6	108	0,08	2,6	0,04	0	240	180	28	0,2			
	к/к	Выгон обогащенный микроэлементами	70	5,6	2,43	37,1	196	0,84	0	0	0	13,3	9,1	45,5	0,7			
Итого за завтрак				500	19	19,62	76,5	576,3	1,09	15,82	0,09	0,26	397,3	419,22	143,5	3,5		
Обед (ПЕРВОЕ БЛЮДО И НАПИТОК НА ВЫБОР)																		
2011	70/2	Огурец соленый (порционно)	60	0,48	0,06	1,02	7,8	0	4,68	0	0	18,78	0	13,32	0,54			
АКП*	73/01	Суп овощной со спящими перцем	200	4,6	4,8	16,18	147,9	0,1	9	0,16	0,26	23,7	103,01	29,4	1,5			
АКП*	336/03	Булочка курный с грецкими	200/10/10	9,5	7,6	18,1	171,6	0,00	0,40	0,0	0,00	3,00	0,00	4,00	0,20			
АКП*	21	Рис, запеченная по-омски	90	15,9	16,8	23,8	280	0,05	3,1	0,02	2,5	27	86,3	12	0,5			
2008	335	Картофельное пюре	150	3,1	5,4	20,3	174	0,14	5	0,04	0,2	47	85	29	1,1			
АКП*	29/04	Компот из свежемороженых ягод (яблочное ассорти)	200	0,2	0	25,7	105	0,01	13	0	0,1	8	5	3	0			
2008	430	Чай с сахаром	200	0,2	0,1	15	60	0	0	0	0	5	8	4	1			
	к/к	Хлеб ржанно-пшеничный обогащенный микроэлементами	30	1,95	0,3	13,5	66	0,07	0	0	0,67	5,4	5,7	26,1	1,2			
Итого за Обед				730	26,23	27,26	100,50	780,70	0,23	29,78	0,18	3,53	82,88	200,01	83,82	2,44		
Итого за день				48,23	47,03	173,65	1356	1,32	45,6	0,27	3,79	180,18	619,23	277,32	5,94			

Десятидневное цикличное (вариативное) сбалансированное меню бюджетного питания горячих завтраков и обедов для организации питания обучающихся 7-11 лет в муниципальных образовательных учреждениях Всеволожского района, стоимостью 164,00 руб., в том числе: молоко 16,00 руб.

Днев. 5 Питание
Неделя:

Семь
Возраст: 7-11

Год изобретения	№ реп.	Продукт пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевая ценность (г)							Энергетическая ценность (ккал)	Семь						
				Б	Ж	У	В1	С	А	Е		Са	Р	Мг	Fe			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16			
2008/ АКТГ*	184/06	Каши гречневая молочная с ягодным соусом (клубника)	200/50	8,4	11,8	24,6	263,2	0,18	1,3	0,05	0,52	128,30	234	112,4	4			
	к/к	Молоко питьевого	200	5,3	5	9,6	108	0,08	2,6	0,04	0	240	180	28	0,2			
	к/к	Битон обогащенный микроэлементами	70	5,6	2,43	37,1	196	0,84	0	0	0	13,3	9,1	45,5	0,7			
Итого за завтрак			500	19,25	19,23	71,3	567,2	1,1	3,9	0,09	0,52	381,6	423,1	185,9	4,9			

Обед (ПЕРВОЕ БЛЮДО И НАПИТОК НА ВЫБОР)

2008/ 2011	74/ 71	Салат из белокочанной капусты и маслом растительным (до 28,02/ Овощи порционно (супресс свежий) (с 01.03)	60 (40)	0,96	3,06	4,14	48	0,018	23,4	0,02	1,44	31,2	16,2	9	0,4
2008	116(01)/73	Суп-пюре из тыквы с гречаниками	200/10	3,03	2,5	22	127,3	0,03	4,20	0,1	0,18	51,00	41,10	12,00	0,70
АКТГ*	336/04	Бульон куриный с зеленью	200/10/2	4,3	1,1	1,1	92	0,00	0,18	0,0	0,00	2,00	0,00	3,00	0,10
АКТГ/ 2008	336,04/3/64	Выпечки (свиная) в соусе томатном	90/40	12	13,5	16,4	212	0	3,3	0	4	9,6	21,5	6	0,4
2008	331	Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	150	5,5	4,8	36,5	196	0,06	0	0,03	0,8	11	36	7	0,8
2016	1210	Напиток из плодов шиповника	200	0,4	0,2	23,8	100	0	110	0	0	14	2	4	0,6
2008	430	Чай с сахаром	200	0,2	0,1	15	60	0	0	0	0	5	8	4	0,6
	к/к	Хлеб ржанно-пшеничный обогащенный микроэлементами	30	1,95	0,3	13,5	66	0,07	0	0	0,67	5,4	5,7	26,1	1,2
Итого за обед			780/760	23,84	24,36	116,34	749,30	0,18	140,90	0,12	7,99	122,20	122,50	64,10	4,10
Итого за день				43,69	43,69	187,64	1316,50	1,28	144,80	0,21	7,61	333,80	545,60	250,00	9,00

Десятидневное циклическое (запартавное) сбалансированное меню бюджетного питания горячих завтраков и обедов для организации питания обучающихся 7-11 лет в муниципальных образовательных учреждениях Веволожского района. Стоимость 164,00 руб., в том числе: молоко 16,00 руб.

Приложение №8 к СидЛдН1 2.02.4.3590-20

День: 6. Подсчетов
Неделя:

Сезон:
Возраст: 7-11

Год из оборота д	№ рецеп	Продукт пищи, наименование блюда	Масса порции	Питательная ценность (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Содержание витаминов (мг)										Минеральные вещества (мг)					
				Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16								
Завтрак																							
2008/	189/05	Кашиа пшеничная молочная с соусом ягодным (клубника)	200/30	8,4	12,1	32,8	283,5	0,14	1,3	0,05	0,8	150,80	193,1	38,3	2,6								
	к/к	Молоко питьевое	200	5,3	5	9,6	108	0,08	2,6	0,04	0	240	180	28	0,2								
	к/к	Батон обогащенный микроэлементами	70	5,6	2,43	37,1	196	0,84	0	0	0	13,3	9,1	45,5	0,7								
Итого за завтрак			500	19,25	19,53	79,5	587,5	1,06	3,9	0,09	0,8	404,1	382,2	111,8	3,5								
Обед (ПЕРВОЕ БЛЮДО И НАПИТОК НА ВЫБОР)																							
АКТ*	68	Салат из моркови с маслом растительным	60	0,73	3,25	4	57,5	0,058	4,81	1,95	0,83	26,04	53	36,59	0,6								
2008	99/73	Суп картофельный с горохом и гречками	200/10	7,22	3,2	20,86	149,8	0,15	4,80	0,2	0,54	43,00	121,20	32,40	1,72								
АКТ*	336/03	Булочка круглая с гречками	200/10/10	9,5	7,6	18,1	171,6	0,00	0,40	0,0	0,00	3,00	0,00	4,00	0,20								
2015	260	Гуаш из сынины	90	10,9	13,39	23,74	211,5	0,2	0,75	0,17	0,82	19,1	68,6	12,93	0,7								
2008	325	Рис отварной	150	3,7	6,3	32	203,0	0,02	0	0,05	0,3	3	61	19	0,6								
2008	436	Напиток лимонный	200	0,2	0	6,4	68	0,01	6,4	0	0	6,88	3,52	1,92	0,17								
2008	430	Чай с сахаром	200	0,2	0,1	15	60	0	0	0	0	5	8	4	1								
	к/к	Хлеб ржанно-пшеничный обогащенный микроэлементами	30	1,95	0,3	13,5	66	0,07	0	0	0,67	5,4	5,7	26,1	1,2								
Итого за Обед			740	24,70	26,44	100,50	755,80	0,51	16,76	2,34	3,16	103,42	313,02	128,94	4,99								
Итого за день				43,95	45,97	180	1343,3	1,568	20,66	2,43	3,96	107,52	695,22	240,74	8,49								

Десятидневное циклическое (вариаптивное) сбалансированное меню бюджетного питания горячих завтраков и обеда для организации питания обучающихся 7-11 лет в муниципальных образовательных учреждениях Всеволожского района, стоимостью 164,00 руб., в том числе: молоко 16,00 руб.

Год исчисления д	№ рецепта	Пример пищи, наименование блюда	Масса порции	Месяц: 7 Выводим							Сезон: Выводим: 7-11						
				Б	Ж	У	Энергетическая ценность (ккал)	В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16		
Завтрак																	
2008	192	Завтрак рисовая со ступенчатым молоком	220/10	7,45	12,2	31,6	269,5	0,05	0	0,09	1,3	14,50	92	25,84	1,6		
	к/к	Молоко питьевое	200	5,3	5	9,6	108	0,08	2,6	0,04	0	240	180	28	0,2		
	к/к	Батон обогащенный микроэлементами	70	5,6	2,43	37,1	196	0,84	0	0	0	13,3	9,1	45,5	0,7		
Итого за Завтрак			300	18,35	19,6	78,3	573,5	0,97	2,6	0,13	1,3	267,8	281,1	99,34	2,5		
Обед (ПЕРВОЕ ЕЛЮДО И НАПИТОК НА ВЫБОР)																	
2011	52	Салат из свежих отварной с маслом растительным	60	2,7	5,53	3,6	54,4	0,01	2,19	0,01	2,2	21,24	33,6	12,41	1		
АКП*	73,01	Суп овощной со сладким перцем	200	4,6	4,8	18,1	147,9	0,1	9	0,16	0,26	23,7	103,01	29,4	1,5		
АКП*	336/04	Бульон куриный с зеленью	200/10/2	4,3	1,1	1,1	92	0,00	0,18	0,0	0,00	2,00	0,00	3,00	0,10		
АКП*	232	Шницель рубленый мясной	90	10,15	11	21,9	184,5	0,16	0	0,05	3,24	10,8	138	21	1,8		
2008	335	Картофельное пюре	150	3,1	5,4	20,3	174	0,14	5	0,04	0,2	47	85	29	1,1		
2008	402	Компот из смеси сухофруктов	200	0,6	0,1	25,7	131	0,02	0	0,01	0,5	21	23	16	0,7		
2008	430	Чай с сахаром	200	0,2	0,1	15	60	0	0	0	0	5	8	4	1		
	к/к	Хлеб ржаной-пшеничный обогащенный микроэлементами	30	1,95	0,3	13,5	66	0,07	0	0	0,67	5,4	5,7	26,1	1,2		
Итого за Обед			730	23,10	27,13	103,10	757,80	0,50	16,19	0,27	7,23	129,14	388,31	133,91	7,30		
Итого за день				41,45	46,71	181,35	1331,3	1,47	18,79	0,4	8,53	196,94	669,41	233,25	9,8		

Десятидневное циклическое (вариативное) сбалансированное меню бюджетного питания горячих завтраков и обедов для организации питания обучающихся 7-11 лет в муниципальных образовательных учреждениях Всеволожского района.
 Стоимостью 164,00 руб., в том числе: молока 16,00 руб.

Дата: 8 Среда
 Неделя: 2

Срок: 7-11
 Возраст: 7-11

Год дл.сборник а	№ п/п	Гречка пшп. лимонное масло	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витаминизация (мг)										
				Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16			
2008/ АКТ*	184/05	Каша овсяная "Греческая" с соусом ягодно-лимонным (ягодное ассорти)	200/30	8,4	12,0	30,5	251,0	0,17	13,22	0,05	0,26	144,00	230,12	70	2,6			
	к/к	Молоко питьевое	200	5,3	5	9,6	108	0,08	2,6	0,04	0	240	180	28	0,2			
	к/к	Батон обогащенный микроэлементами	70	5,6	2,43	37,1	196	0,84	0	0	0	13,3	9,1	45,5	0,7			
Итого за Завтрак			500	19,25	19,43	77,2	555	1,09	15,82	0,09	0,26	397,3	419,22	143,5	3,5			

Обед (ПЕРВОЕ ВПЛОДО И НАПИТОК НА ВЫБОР)

Год дл.сборник а	№ п/п	Овощи пропаривонно (отуред свежий)	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витаминизация (мг)										
				Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16			
2011	71	Овощи пропаривонно (отуред свежий)	40	0,48	0,09	1,5	8,4	0,018	6	0,006	0,06	13,8	25,2	8,4	0,36			
2008	95	Борщ со свежей капустой с картофелем и сметаной	200/5	2,56	4,48	17,5	160	0,2	9,5	19,5	1,7	10,3	144	27	0,8			
АКТ*	336/04	Бульон куриный с зеленью	200/10/2	4,3	1,1	1,1	92	0,00	0,18	0,0	0,00	2,00	0,00	3,00	0,10			
2008	256	Переця по-строгановски	90	12,9	14	18	205,16	0,34	2,5	0,06	0,5	47,4	188,8	32,5	2,8			
2008	331	Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	150	5,5	4,8	36,5	196	0,06	0	0,03	0,8	11	36	7	0,8			
2007	123	Компот из свежесамороженных ягод (кабоника)	200	0,2	0,08	17,42	69,44	0,006	40	0	0,1	7,52	6,6	6,2	0,3			
2008	430	Чай с сахаром	200	0,2	0,1	15	60	0	0	0	0	5	8	4	1			
	к/к	Хлеб ржанно-пшеничный обогащенный микроэлементами	30	1,95	0,3	13,5	66	0,07	0	0	0,67	5,4	5,7	26,1	1,2			
Итого за Обед			715	23,59	23,75	104,42	705,00	0,69	58,00	19,600	3,83	95,42	406,30	107,20	6,26			
Итого за день				42,84	43,18	181,62	1260,00	1,78	73,82	19,609	4,09	192,72	825,52	250,70	9,76			

Десятидневное инвентарное (выявленное) сбалансированное меню бюджетного питания горячих завтраков и обесов для организации питания обучающихся 7-11 лет в муниципальных образовательных учреждениях Всеволожского района, стоимостью 164,00 руб., в том числе: молоко 16,00 руб.

Приложение №8 к СидПдИ 2.37.4-3390-20

Дата: 9 Января

Сезон:

Возраст: 7-11

Год квартал а	№ п/п	Группы лиц, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)						Энергетическая ценность (ккал)	Сезон											
				Б	Ж	У	В1	С	А		Е	Са	Р	Мg	Fe							
				3	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16						
Завтрак																						
2008	187	Каши "Дитгария" (пшено, яблоко)	230	8,1	12,2	26,5	271,3	0,17	13,22	0,05	0,26	144,00	230,12	70	2,6							
	к/к	Молоко пшеничное	200	5,3	5	9,6	108	0,08	2,6	0,04	0	240	180	28	0,2							
	к/к	Батон обогащенный микроэлементами	70	5,6	2,43	37,1	196	0,84	0	0	0	13,3	9,1	43,5	0,7							
Итого за Завтрак				500	19,00	19,67	75,5	575,3	1,09	15,82	0,09	0,26	397,3	419,22	143,5	3,5						

Обед (ПЕРВОЕ ЕДИНЮ И НАПИТОК НА ВЫБОР)

2008	23	Салат из помидоров и огурцов с растительным маслом	60	0,54	6,06	1,74	63,6	0,02	10,8	0,06	2,94	14,4	17,4	9,6	0,54		
2008	116(01)73	Суп-пюре из тыквы с гречками	200/10	3,03	2,5	22	127,3	0,03	4,20	0,1	0,18	51,00	41,10	12,00	0,70		
2008	336(03	Бульон куриный с гречками	200/10/10	9,5	7,6	18,1	171,6	0,00	0,40	0,0	0,00	3,00	0,00	4,00	0,20		
2008	258	Жаркое по-домашнему со свинойной	240	18,05	18,4	50	398,6	0,1	4,6	0,1	0,2	34,5	18,3	13,3	0,9		
2016	1210	Напиток из плодов шиповника	200	0,4	0,2	21,8	100	0	110	0	0	14	2	4	0,6		
2008	430	Чай с сахаром	200	0,2	0,1	15	60	0	0	0	0	5	8	4	1		
	к/к	Хлеб ржанно-пшеничный обогащенный микроэлементами	30	1,95	0,3	13,5	66	0,07	0	0	0,67	5,4	5,7	26,1	1,2		
Итого за Обед				740	23,97	27,46	111,04	755,50	0,22	129,60	0,23	3,99	109,30	84,50	65,00	3,94	
Итого за день				42,97	47,13	184,19	1330,30	1,31	145,42	0,32	4,25	506,60	503,72	208,50	7,44		

Десятидневное пищевое (вариативное) сбалансированное меню бюджетного питания горячих завтраков и обедов для организации питания обучающихся 7-11 лет в муниципальных образовательных учреждениях Всеволожского района, стоимостью 164,00 руб., в том числе: молоко 16,00 руб.

Приложение №8 к Сиди Днд 2.7/2.4 3590-30

Год	№ рецептуры	Пример пищи наименование блюда	Масса порции	Неделя: 10 Пятница							Сезон: Воздух: 7-11						
				Пшеница высшего (1)			Зерноотходы (пшеница) (пшеница)				Витаминиз. (мг)			Минеральные вещества (мг)			
1	2	3	4	В	Ж	У	8	В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe		
Завтрак																	
2008/	189/04	Каша рисовая молочная с соусом ягодным (клубника)	200/30	8,3	11,8	24,6	263,2	0,18	1,3	0,05	0,52	128,30	23,4	112,4	4		
	к/к	Молоко питьевое	200	5,3	5	9,6	108	0,08	2,6	0,04	0	240	180	28	0,2		
	к/к	Батон обогащенный микроэлементами	70	5,6	2,43	37,1	196	0,84	0	0	0	13,3	9,1	45,5	0,7		
Итого за Завтрак			500	19,20	19,23	71,30	567,2	1,1	3,9	0,09	0,52	381,6	423,1	185,9	4,9		
Обед (ПЕРВОЕ БЛЮДО И НАПИТОК НА ВЫБОР)																	
2008/	74/	Салат из белокочанной капусты и мяском растительным (по 28 02/)	60	(40)	0,96	3,06	4,14	48	0,018	23,4	0,02	1,44	31,2	16,2	9	0,4	
2011	71	Овощи порционно (супресс свежий) (с 01.03)															
2008	91	Рассольник "Ленин райский" со сметаной	200/5	2,4	4,64	13,2	106,4	0,07	6,4	0,17	0,16	27,2	63,2	21,6	0,8		
АКП*	336/04	Булочки куруiniai с зеленью	200/10/2	4,3	1,1	1,1	92	0,00	0,18	0,0	0,00	2,00	0,00	3,00	0,10		
АКП*	611,01	Котлеты мясные (свинина)	90	14,04	11,7	13,5	192,42	0	3,3	0	4	9,6	21,5	6	0,4		
2008	323	Каша гречневая рассыпчатая	150	3,6	4,6	37,7	212	0,03	0	0,03	0,3	11	78	26	0,6		
АКП*	29/04	Компот из свежемороженых ягод (ягодное ассорти)	200	0,2	0	25,7	105	0,01	13	0	0,1	8	5	3	0		
2008	430	Чай с сахаром	200	0,2	0,1	15	60	0	0	0	0	5	8	4	1		
	к/к	Хлеб ржанно-пшеничный обогащенный микроэлементами	30	1,95	0,3	13,5	66	0,07	0	0	0,67	5,4	5,7	26,1	1,2		
Итого за Обед			735/715	23,15	24,30	107,74	729,82	0,20	46,10	0,22	6,67	92,40	189,60	91,70	3,40		
Итого за день																	
				42,35	43,53	179,04	1297,02	1,30	58,00	0,31	7,19	474,08	612,70	277,60	8,30		
Итого за 10 дней																	
				431,36	456,06	1808,40	13242,64	14,32	621,46	46,22	60,88	4749,60	6520,34	2384,94	84,40		
Итого среднее за день																	
				43,1	45,6	180,8	1324,3	1,4	62,1	4,6	6,0	475,0	652,0	238,5	8,4		

Приложение к диссертационному диссертационному меню
***АКД- акт контрольной проработки**

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1983 г

Методические указания города Москвы. Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях, 2007

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга СПб 2008, под редакцией Кутумовой М.Н

Сборник рецептов на продукцию общественного питания М. П. Могильный Изд. 2-е. Дели плюс, 2016

Таблица химического состава и калорийности российских продуктов питания. Справочник -Москва, Дели принт, 2007 -276с. Редакция Сухихина И.М., Тугельяна В.А

Допускается отклонения в случае сбора поставки в наименованиях по фруктам, джемам, напиткам, сезонные замены овощей и фруктов