ПРИМЕРНОЕ 20 - ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ

ГОРЯЧИй ЗАВТРАК для детей с 12 лет и старше (сезон осень,зима,весна)

Меню содержит обязательные вложения - титульный лист, аннотацию, таблицу энергетической ценность (калорийности) горячего завтрака для обучающихся с 12 лет и старше, таблицу рекомендуемой массы порций блюд (в граммах) для детей двух возрастных групп

1 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Бутерброд с маслом			**18/5**	**1,48**	**6,17**	**9,13**	**73,00**	**№1-2014**
батон	18,00	18,00					**175,00**	
масло сливочное 72.5 %	5,00	5,00						
Каша молочная в ассоритменте			**200**	**2,64**	**5,06**	**25,29**	**180,00**	**№182-2011**
крупа рисовая	25,00	25,00						
или крупа пшеничная	25,00	25,00						
или крупа овсяная	24,00	24,00						
или крупа пшеная	27,00	27,00						
или крупа ячневая	24,00	24,00						
вода	89,00	89,00						
молоко питьевое 2,5% жирности	98,00	98,00						
соль йодированая	0,29	0,29						
сахар песок	1,00	1,00						
масло сливочное 72.5 %	2,52	2,52						
Запеканка творожная со сгущеным молоком			**100/20**	**12,49**	**7,82**	**23,17**	**196,00**	**№219-2011**
творог	92,92	92,00						
яйцо куриное	6,00	6,00						
крупа манная	8,00	8,00						
сахар песок	1,00	1,00						
сухари панировочные	2,00	2,00						
сметана	4,00	4,00						
масса полуфабриката		**113,00**						
масло растительное для смазки листа	1,00	1,00						
молоко сгущенное с сахаром 8,5%	20,00	20,00						
или								

Сырники творожные со сгущеным молоком пром. произ-ва			**100/20**	**12,33**	**7,82**	**23,17**	**196,0**	
Чай с сахаром			**200**	**0,01**	**0,00**	**5,98**	**39,98**	**№ 377-2011**
чай заварка	1,00	1,00						
вода питьевая	205,00	205,00						
сахар песок	2,00	2,00						
Хлеб пшеничный или хлеб пшеничный с содержанием витаминов и минералов			**25**	**1,39**	**0,27**	**14,47**	**69,06**	
ИТОГО:			**557**	**18,01**	**19,32**	**78,04**	**558,04**	

2 день

Наименование блюда	**Брутто, г**	**Нетто, г**	**Химический состав**					
			Выход, г	**Белки, г**	**Жиры, г**	**Угл. г**	**ЭЦ, ккал**	**Номер рецепуры**
Колбаска мясная			**100**	**8,13**	**8,80**	**18,02**	**166,78**	**ТТК**
фарш говяжий	48,44	44,44						
филе бедра	15,89	14,44						
свинина	19,83	18,89						
вода питьевая	14,44	14,44						
хлеб пшеничный	10,00	10,00						
лук репчатый	9,83	9,02						
соль йодированная	0,20	0,20						
яйцо куриное	3,00	3,00						
мука пшеничная	5,56	5,56						
масса п/ф		**120,00**						
масло растительное для смазки листа	1,50	1,50						
или								
Колбаска мясная п/ф пром. произ			**100**	**8,13**	**8,80**	**18,02**	**166,78**	ТТК
Колбаска мясная п/ф пром. произ зам.	120,00	120,00						
масло растительное для смазки листа	1,50	1,50						
Макароные изделия отварные			**180**	**4,22**	**2,85**	**24,10**	**139,20**	**№ 332-2004**
макароные изделия	65,00	65,00						
соль йодированная	0,50	0,50						
вода питьевая	390,00	390,00						
масло сливочное 72.5 %	4,00	4,00						
Какао с молоком			**200**	**2,80**	**2,54**	**12,58**	**87,05**	**№ 693-2004**
какао-порошок	2,50	2,50						
вода питьевая	110,00	110,00						
сахар песок	4,00	4,00						

молоко питьевое 2,5% жирности	100,00	100,00						
Язычок слоеный с сахаром			**50**	**1,56**	**4,00**	**9,02**	**95,63**	**ТТК**
яйцо куриное	1,00	1,00						
сахар песок	2,00	2,00						
тесто слоеное промышленного производства	58,00	58,00						
масса п/ф		**61,00**						
масло растительное для смазкилиста	0,50	0,50						
или								
Язычок слоеный с сахаром пром.произ. п/ф зам.								
Язычок слоеный с сахаром пром.произ. п/ф зам.	60,00	60,00						
масло растительное для смазки листа	1,00	1,00						
Хлеб пшеничный или хлеб пшеничный с содержанием витаминов и минералов			**25**	**1,39**	**0,27**	**14,47**	**69,06**	
ИТОГО:			**555**	**18,11**	**18,46**	**78,18**	**557,72**	

3 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Номер рецептуры
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Горячий бутерброд "Пикантный"			**30**	**6,06**	**5,03**	**13,40**	**118,90**	**ТТК**
сыр Сулугуни	11,11	11,00						
батон молочный	18,00	18,00						
сметана 15%	5,00	5,00						
Борщ с птицей и сметаной			**250**	**7,56**	**11,28**	**17,02**	**178,30**	**ТТК**
курица-тушка	29,00	20,00						
масса отварной птицы		***16,00***						
картофель - 01.09.-31.10.- 33%	26,60	20,00						
01.11.-31.12. -43%	28,60	20,00						
01.01-29.02 - 54%	30,80	20,00						
01.03 - 67%	33,40	20,00						
капуста белокочанная свежая	25,00	20,00						
свекла - до 01.01 - 20%	50,00	40,00						
с 01.01 - 25%	53,20	40,00						
морковь до 01.01.-25%	13,75	11,00						
с 01.01 - 33%	14,63	11,00						

томатная паста (без консервантов и красителей)	3,25	3,25						
лук репчатый	11,90	10,00						
лавровый лист	0,02	0,02						
масло растительное	5,00	5,00						
вода питьевая	200,00	200,00						
сметана	6,00	6,00						
лимонная кислота	0,13	0,13						
соль йодированная	0,60	0,60						
сахар песок	1,00	1,00						
Чай с молоком и сахаром			**200**	**1,55**	**1,28**	**12,00**	**75,64**	**№ 685-2004**
чай чёрный	1,00	1,00						
сахар песок	5,00	5,00						
молоко питьевое 2,5% жирности	50,00	50,00						
вода питьевая	160,00	160,00						
Фрукт (посчитана средняя пищевая ценность - яблоко, апельсин, груша, мандарин, банан)			**120**	**0,66**	**0,38**	**14,25**	**85,00**	
Хлеб ржаной или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов			**40**	**2,24**	**0,44**	**23,16**	**110,50**	
ИТОГО:			**640**	**18,07**	**18,41**	**79,83**	**568,34**	

4 день

Наименование блюда	**Брутто, г**	**Нетто, г**	**Химический состав**					
			Выход, г	**Белки, г**	**Жиры, г**	**Угл. г**	**ЭЦ, ккал**	**Номер рецептуры**
Овощи натуральные (на подгарнировку)			**100**	**1,17**	**0,17**	**4,50**	**23,83**	**№ 106-2013**
огурцы свежие	105,00	100,00						
или томаты свежие	105,00	100,00						
или								
Овощи консервированные без уксуса (огурцы) на подгарнировку)	190,00	100,00	**100**	**0,83**	**0,16**	**1,66**	**11,50**	**№101-2004**
Чахохбили			**100**	**10,11**	**10,87**	**7,76**	**123,18**	**№ 491-2004**
филе куриное	67,10	61,00						
или грудка куриная на кости	68,75	62,50						
масса готового мяса		**50,00**						
лук репчатый	27,37	23,00						
томаты свежие	24,15	23,00						
или томаты с/м	23,00	23,00						
вода питьевая	33,00	33,00						

мука пшеничная в/с	2,20	2,20						
соль йодированная	0,30	0,30						
масло растительное	3,50	3,50						
лимонная кислота	0,17	0,17						
Гречка рассыпчатая			**180**	**4,80**	**6,75**	**24,62**	**200,46**	**№ 243-2011**
крупа гречневая	66,00	66,00						
вода питьевая	128,00	128,00						
масло растительное	4,40	4,40						
соль йодированная	0,30	0,30						
Напиток из смеси сухофруктов			**200**	**0,74**	**0,28**	**24,67**	**114,68**	ТТК
сухофрукты	18,20	18,20						
сахар песок	6,00	6,00						
вода питьевая	220,00	220,00						
Хлеб пшеничный или хлеб пшеничный с содержанием витаминов и минералов			**40**	**1,78**	**0,35**	**18,52**	**88,40**	
ИТОГО:			**620**	**18,60**	**18,42**	**80,07**	**550,55**	

5 день

Наименование блюда	**Брутто, г**	**Нетто, г**	**Химический состав**					
			Выход, г	**Белки, г**	**Жиры, г**	**Угл. г**	**ЭЦ, ккал**	**Номер рецептуры**
Шницель рыбный			**100**	**12,05**	**12,40**	**28,05**	**213,60**	**ТТК**
минтай тушка с/м	89,04	57,08						
или филе минтая	89,62	57,08						
свинина	22,17	21,11						
вода питьевая	13,00	13,00						
хлеб пшеничный	9,56	9,56						
лук репчатый	11,90	10,00						
сухарь панировочный	6,00	6,00						
соль йодированная	0,25	0,25						
яйцо куриное	3,00	3,00						
масса п/ф		**120,00**						
масло растительное для смазки листа	1,50	1,50						
или								
Шницель рыбный п/ф пром.производства			**100**	**12,05**	**12,40**	**28,05**	**213,60**	**ТТК**
шницель рыбный п/ф пром.произ	120,00	120,00						
масло растительное для смазки листа	1,50	1,50						

Пюре картофельное			**200**	**3,90**	**5,64**	**25,06**	**164,94**	**№ 520-2004**
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	255,36	192,00						
01.11.-31.12. -30%	274,56	192,00						
01.01-29.02 - 35%	295,68	192,00						
01.03 - 40%	320,64	192,00						
молоко питьевое 2,5% жирности	28,35	27,00						
соль йодированная	0,45	0,45						
масло сливочное 72.5 %	3,00	3,00						
Чай с сахаром			**200**	**0,01**	**0,00**	**5,98**	**39,98**	**№ 377-2011**
чай заварка	1,00	1,00						
вода питьевая	205,00	205,00						
сахар песок	6,00	6,00						
Хлеб ржаной или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов			**50**	**2,80**	**0,55**	**21,29**	**138,12**	
ИТОГО:			**550**	**18,76**	**18,59**	**80,38**	**556,64**	
Итого за 5 дней :				**91,55**	**93,19**	**396,50**	**2791,30**	
Средняя за 1 день :				**18,31**	**18,64**	**79,30**	**558,26**	

6 день

Наименование блюда	**Брутто, г**	**Нетто, г**	**Химический состав**					
			Выход, г	**Белки, г**	**Жиры, г**	**Угл. г**	**ЭЦ, ккал**	**Номер рецептуры**
Кукуруза консервированная (бланшированная)			**100**	**1,42**	**0,12**	**24,18**	**38,15**	**№ 245-2006**
кукуруза консервированная	154,00	100,00						
Гуляш из свинины			**100**	**11,53**	**11,29**	**11,02**	**160,26**	**433-2004**
свинина с/м	73,50	70,00						
масса тушеного мяса		50,00						
лук репчатый	15,86	13,33						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4,00	4,00						
мука пшеничная в/с	4,44	4,44						
масло растительное	4,00	4,00						
соль йодированная	0,20	0,20						
вода питьевая	67,00	67,00						
Рис отварной			**180**	**3,94**	**6,93**	**22,30**	**265,11**	**№ 511-2004**
крупа рисовая	63,00	63,00						
масло растительное	5,30	5,30						

вода питьевая	152,00	152,00						
соль йодированная	0,50	0,50						
Напиток ягодный			**200**	**0,01**	**0,00**	**9,98**	**39,98**	**ТТК**
смородина с/м	25,00	25,00						
или клубника с/м	25,00	25,00						
или брусника с/м	25,00	25,00						
вода питьевая	215,00	215,00						
сахар песок	6,00	6,00						
Хлеб пшеничный или хлеб пшеничный с содержанием витаминов и минералов			**25**	**1,11**	**0,21**	**11,58**	**55,25**	
ИТОГО:			**605**	**18,01**	**18,55**	**79,06**	**558,75**	

7 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	Номер рецептуры
Тефтель мясной			**100**	**9,29**	**10,70**	**18,41**	**155,84**	**ТТК**
фарш говяжий	41,82	41,00						
филе куриное	40,70	37,00						
лук репчатый	10,71	9,00						
крупа рис круглый	10,40	10,40						
масса отварного риса		**26,00**						
вода питьевая	24,50	24,50						
соль йодированная	0,25	0,25						
мука пшеничная в/с	5,00	5,00						
масса п/ф		***118,00***						
масло растительное	1,50	1,50						
или								
Тефтель мясной п/ф пром.произ			**100**					
тефтель мясной п/ф пром.произ	118,00	118,00						
масло растительное	1,50	1,50						
Рагу из овощей			**180**	**3,48**	**2,91**	**12,05**	**142,40**	**224-2004**
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	175,56	132,00						
01.11.-31.12. -30%	188,76	132,00						
01.01-29.02 - 35%	203,28	132,00						
01.03 - 40%	220,44	132,00						
морковь 20 %	25,50	20,40						
морковь 25%	27,13	20,40						

капуста белокочанная	78,00	62,40						
лук репчатый	15,47	13,00						
томатная паста	2,40	2,40						
соль йодированная	0,45	0,45						
чеснок	0,54	0,45						
или сушеный чеснок	0,05	0,05						
масло растительное	6,00	6,00						
Чай "Витаминый"			**200**	**0,27**	**0,05**	**13,46**	**55,46**	**ТТК**
чай чёрный	1,00	1,00						
вода питьевая	215,00	215,00						
сахар песок	5,00	5,00						
плоды шиповника	2,00	2,00						
Витушка с повидлом из слоеного теста			**40**	**3,55**	**5,23**	**15,63**	**111,2**	**ТТК**
тесто слоеное промышленного производства	48,00	48,00						
повидло	8,00	8,00						
мука пшеничная в/с на подпыл	1,00	1,00						
яйцо куриное	1,00	1,00						
масло растительное для смазки листа	1,00	1,00						
масса п/ф		**58,00**						
или								
Витушка с повидлом из слоеного теста п/ф			**40**					
Витушка с повидлом из слоеного теста пром.произ заморож.	58,00	58,00						
масло растительное для смазки листа	1,00	1,00	**20**	**0,89**	**0,17**	**9,26**	**44,20**	
Хлеб ржаной или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов			**20**	**1,12**	**0,22**	**11,58**	**55,25**	
Итого:			**560**	**18,60**	**19,28**	**80,39**	**564,35**	

8 день

Наименование блюда	**Брутто, г**	**Нетто, г**	**Химический состав**					
			Выход, г	**Белки, г**	**Жиры, г**	**Угл. г**	**ЭЦ, ккал**	**Номер рецептуры**
Овощи натуральные (на подгарнировку)			**100**	**1,17**	**0,17**	**4,50**	**23,83**	**№ 106-2013**
огурцы свежие	105,00	100,00						
или томаты свежие	105,00	100,00						
или								
Овощи консервированные без уксуса (огурцы) на подгарнировку)	190,00	100,00	**100**	**0,55**	**0,11**	**1,11**	**7,67**	**№101-2004**
Бедро или грудка куриные запеченные "Домашние"			**100**	**9,55**	**12,05**	**15,28**	**171,44**	**ТТК**
грудка куриная на кости	134,20	122,00						

или бедро куриное	174,00	145,00						
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	6,00	6,00						
чеснок	0,60	0,50						.
или сушеный чеснок	0,05	0,05						
масло растительное	2,50	2,50						
соль йодированная	0,25	0,25						
Макароные изделия отварные			**180**	**4,22**	**3,69**	**21,96**	**139,20**	**№ 332-2004**
макароные изделия	65,00	65,00						
соль йодированная	0,30	0,30						
вода питьевая	390,00	390,00						
масло сливочное 72.5 %	4,00	4,00						
Кофейный напиток			**200**	**1,70**	**2,84**	**20,14**	**139,00**	**№692-2004**
кофейный напиток	2,00	2,00						
вода питьевая	135,00	135,00						
сахар песок	6,00	6,00						
молоко питьевое 2,5% жирности	80,00	80,00						
Хлеб пшеничный или хлеб пшеничный с содержанием витаминов и минералов			**40**	**1,78**	**0,34**	**18,52**	**88,40**	
ИТОГО:			**620**	**18,42**	**19,09**	**80,40**	**561,87**	

9 день

Наименование блюда	**Брутто, г**	**Нетто, г**	**Химический состав**					
			Выход, г	**Белки, г**	**Жиры, г**	**Угл. г**	**ЭЦ, ккал**	**Номер рецептуры**
Бутерброд с маслом и сыром			**18/5/10**	**5,92**	**7,42**	**11,69**	**117,84**	**№71-2004**
батон	18,00	18,00						
масло сливочное 72.5 %	5,00	5,00						
сыр	10,10	10,00						
Рассольник Ленинградский с птицей,сметаной и зеленью			**250**	**10,00**	**10,65**	**18,06**	**204,58**	**ТТК**
бедро куриное								
курица-тушка	23,56	16,25						
масса отварной птицы		***13***						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	74,48	56,00						
01.11.-31.12. -30%	80,08	56,00						
01.01-29.02 - 35%	86,24	56,00						
01.03 - 40%	93,52	56,00						

крупа перловая	5,00	5,00						
морковь 20 %	16,25	13,00						
морковь 25%	17,29	13,00						
лук репчатый	10,71	9,00						
лавровый лист	0,01	0,01						
огурцы соленые	24,70	13,00						
масло растительное	5,00	5,00						
соль йодированная	0,60	0,60						
вода	235,00	235,00						
сметана 15%	8,00	8,00						
зелень свежая	0,68	0,50						
Фрукт (посчитана средняя пищевая ценность - яблоко, апельсин, груша, мандарин, банан)			**120**	**0,66**	**0,38**	**14,25**	**85,00**	
Чай с сахаром			**200**	**0,01**	**0,00**	**9,98**	**39,98**	**№ 268-2004**
чай заварка	1,00	1,00						
вода питьевая	210,00	210,00						
сахар песок	6,00	6,00						
Хлеб ржаной или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов			**45**	**1,75**	**0,25**	**23,50**	**103,25**	
ИТОГО:			**648**	**18,34**	**18,70**	**77,48**	**550,65**	

10 день

Наименование блюда	**Брутто, г**	**Нетто, г**	**Химический состав**					
			Выход, г	**Белки, г**	**Жиры, г**	**Угл. г**	**ЭЦ, ккал**	**Номер рецептуры**
Плов с мясом			**260**	**11,35**	**12,68**	**32,50**	**253,95**	**№443-2004**
свинина мясная	88,20	84,00						
масса тушеного мяса		**60**						
масло растительное	6,50	6,50						
крупа рисовая	71,00	71,00						
морковь до 01.01.-20%	33,75	27,00						
с 01.01 - 25%	35,91	27,00						
лук репчатый	26,18	22,00						
соль йодированая	0,70	0,70						
вода питьевая	206,00	206,00						
куркума	0,01	0,01						
Палочка слоеная с сыром			**50**	**4,12**	**5,57**	**11,95**	**101,02**	**ТТК**

тесто слоеное промышленного производства	50,00	50,00						
сыр	8.08	8,00						
мука пшеничная в/с на подпыл	0,50	0,50						
яйцо куриное	1,50	1,50						
масло растительное для смазки листа	1,00	1,00						
или								
Палочка слоеная с сыром пром. произ п/ф			**50**					
палочка слоеная с сыром пром.произ. Замор	59,00	59,00						
масло растительное для смазки листа	1,00	1,00						
Напиток из кураги			**200**	**0,60**	**0,08**	**11,52**	**90,70**	**ТТК**
курага	15,00	15,00						
сахар песок	6,00	6,00						
вода питьевая	230,00	230,00						
Хлеб пшеничный или хлеб пшеничный с содержанием витаминов и минералов			**50**	**2,00**	**0,38**	**20,84**	**99,45**	
ИТОГО:			**560**	**18,07**	**18,71**	**76,81**	**545,12**	
Итого за 5 дней :				**91,45**	**94,33**	**394,13**	**2780,74**	
Средняя за 1 день :				**18,29**	**18,87**	**78,83**	**556,15**	

11 день

Наименование блюда	**Брутто, г**	**Нетто, г**	**Химический состав**					
			Выход, г	**Белки, г**	**Жиры, г**	**Угл. г**	**ЭЦ, ккал**	**Номер рецептуры**
Каша молочная в ассортименте			**250**	**7,95**	**9,04**	**23,63**	**212,95**	**№264-2013**
крупа пшено	25,00	37,50						
крупа рисовая	32,00	32,00						
или крупа пшеничная	32,00	32,00						
или крупа овсяная	30,00	30,00						
или крупа ячневая	30,00	30,00						
вода	107,50	107,50						
молоко питьевое 2,5% жирности	120,00	120,00						
сахар песок	3,00	3,00						
соль йодированная	0,70	0,70						
масло сливочное 72.5 %	3,00	3,80						
Пирог Царский			**90**	**8,36**	**9,17**	**27,15**	**217,13**	**№ 85-2006**
масло сливочное 72.5 %	12,50	12,50						
мука пшеничная в/с	34,07	34,07						

разрызлитель	0,03	0,03						
яйцо куриное	12,40	12,40						
творог 9%	43,43	43,00						
сахар песок	2,00	2,00						
масса п/ф		**104,00**						
масло растительное для смазки листа	1,00	1,00						
Чай с лимоном			**200/3**	**0,01**	**0,00**	**9,98**	**39,98**	**(№ 377-2011)**
чай заварка	0,50	1,00						
лимон	3,42	3,00						
вода питьевая	200,00	200,00						
сахар песок	2,00	2,00						
Хлеб пшеничный или хлеб пшеничный с содержанием витаминов и минералов			**40**	**1,78**	**0,34**	**18,52**	**88,40**	
ИТОГО:			**570**	**18,10**	**18,55**	**79,28**	**558,46**	

12 день

Наименование блюда	**Брутто, г**	**Нетто, г**	**Химический состав**					
			Выход, г	**Белки, г**	**Жиры, г**	**Угл. г**	**ЭЦ, ккал**	
Суп гороховый с птицей			**250**	**9,30**	**10,75**	**17,56**	**198,01**	**№ 36-2011**
курица-тушка	29,91	20,63						
масса отварной птицы		***16,50***						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	90,44	68,00						
01.11.-31.12. -30%	97,24	68,00						
01.01-29.02 - 35%	104,72	68,00						
01.03. - 67%	113,56	68,00						
горох лущёный	28,00	28,00						
масло растительное	4,00	4,00						
лук репчатый	11,90	10,00						
морковь до 01.01.-20%	18,75	15,00						
с 01.01 - 25%	19,95	15,00						
соль йодированная	0,40	0,40						
вода	205,00	205,00						
Улитка с корицей			**50**	**6,97**	**7,46**	**17,09**	**155,24**	**ТТК**
тесто слоеное промышленного производства	54,00	54,00						
масло сливочное	2,00	2,00						
корица	0,03	0,03						

сахар песок	1,50	1,50						
мука пшеничная в/с на подпыл	1,00	1,00						
Масса полуфабриката		**57,53**						
масло растительное для смазки листа	1,20	1,20						
яйцо для смазки изделия	2,00	2,00						
сахарная пудра	1,00	1,00						
или								
Улитка пром.производства п/ф			**50**					
улитка пром.произ п/ф зам.	58,00	58,00						
масло растительное для смазки листа	1,20	1,20						
Напиток ягодный			**200**	**0,01**	**0,00**	**9,98**	**39,98**	**ТТК**
смородина с/м	25,00	25,00						
или клубника с/м	25,00	25,00						
или брусника с/м	25,00	25,00						
или яблочно-ягодная смесь	25,00	25,00						
вода питьевая	215,00	215,00						
сахар песок	6,00	6,00						
Хлеб ржаной или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов			**40**	**1,40**	**0,20**	**18,80**	**82,60**	
Фрукт (посчитана средняя пищевая ценность - яблоко, апельсин, груша, мандарин, банан)			**120**	**0,66**	**0,38**	**14,25**	**85,00**	
ИТОГО:			**660**	**18,34**	**18,79**	**77,68**	**560,83**	

13 день

Наименование блюда	**Брутто, г**	**Нетто, г**	**Химический состав**					
			Выход, г	**Белки, г**	**Жиры, г**	**Угл. г**	**ЭЦ, ккал**	**номер рецептуры**
Биточек мясной			**100**	**9,56**	**11,54**	**14,18**	**171,4**	**ТТК**
фарш говяжий	18,36	17,00						
филе куриное	32,70	30,00						
филе бедра	35,20	32,00						
вода питьевая	11,79	11,79						
хлеб пшеничный	10,00	10,00						
лук репчатый	9,81	9,00						
соль йодированная	0,21	0,21						
яйцо куриное	3,00	3,00						
мука пшеничная	5,00	5,00						
масса п/ф		**118,00**						

масло растительное для смазки листа	1,50	1,50						
или								
Биточек мясной пром. производства зам.			**100**					
биточек мясной пром. производства зам.	118,00	118,00						
масло растительное для смазки листа	1,50	1,50						
Макароные изделия отварные			**180**	**4,22**	**4,18**	**18,60**	**139,20**	**№ 332-2004**
макароные изделия	65,00	65,00						
соль йодированная	0,55	0,55						
вода питьевая	390,00	390,00						
масло растительное	4,50	4,50						
Компот из яблок и лимона			**200**	**0,50**	**0,00**	**15,36**	**85,28**	**ТТК**
яблоки свежие	28,25	25,00						
сахар песок	6,00	6,00						
лимон	5,70	5,00						
вода питьевая	215,00	215,00						
Йогурт			**125**	**2,20**	**2,80**	**10,00**	**78,00**	
Хлеб пшеничный или хлеб пшеничный с содержанием витаминов и минералов			**40**	**1,78**	**0,34**	**18,52**	**88,40**	
ИТОГО:			**645**	**18,26**	**18,86**	**76,66**	**562,32**	

14 день

Наименование блюда	**Брутто, г**	**Нетто, г**	**Химический состав**					
			Выход, г	**Белки, г**	**Жиры, г**	**Угл. г**	**ЭЦ, ккал**	**Номер рецептуры**
Кукуруза консервированная (бланшированная)			**100**	**0,85**	**0,07**	**14,51**	**22,89**	**№ 245-2006**
кукуруза консервированная	154,00	100,00						
Курица в соусе с томатом			**100**	**12,39**	**10,62**	**11,06**	**128,96**	**№ 410-2013**
филе куриное	67,10	61,00						
или грудка куриная на кости	68,75	62,50						
масса готовой птицы		**50,00**						
лук репчатый	27,37	23,00						
морковь 20 %	21,25	17,00						
морковь 25%	22,61	17,00						
томатная паста	5,00	5,00						
сметана	3,50	3,50						
вода питьевая	40,00	40,00						

мука пшеничная в/с	2,20	2,20						
соль йодированная	0,25	0,25						
чеснок	0,48	0,40						
сушеный чеснок	0,05	0,05						
масло растительное	3,50	3,50						
сахар песок	0,20	0,20						
Рис отварной			**180**	**3,31**	**7,50**	**23,86**	**265,11**	**№ 511-2004**
крупа рисовая	63,00	63,00						
масло растительное	5,20	5,20						
вода питьевая	152,00	152,00						
соль йодированная	0,45	0,45						
или								
Гречка рассыпчатая			**180**	**4,80**	**6,34**	**25,96**	**200,46**	**№ 243-2011**
крупа гречневая	66,00	66,00						
вода питьевая	128,00	128,00						
масло растительное	3,70	3,70						
соль йодированная	0,40	0,40						
Чай с сахаром			**200**	**0,01**	**0,00**	**9,98**	**39,98**	**№ 268-2004**
чай заварка	1,00	1,00						
вода питьевая	210,00	210,00						
сахар песок	6,00	6,00						
Хлеб пшеничный или хлеб пшеничный с содержанием витаминов и минералов			**40**	**1,78**	**0,34**	**18,52**	**88,40**	
ИТОГО:			**620**	**18,34**	**18,53**	**77,93**	**545,34**	

15 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					ГОТОВО
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	Номер рецептуры
Тефтель рыбный			**100**	**11,05**	**12,70**	**15,60**	**188,36**	**ТТК**
минтай тушка с/м	90,48	58,00						
или филе минтая	91,06	58,00						
филе бедра птицы	21,80	20,00						
вода питьевая	10,00	10,00						
крупа рисовая	5,10	5,10						
масса отварного риса:		**12,75**						
лук репчатый	13,09	11,00						
масло растительное	2,00	2,00						

лук репчатый пассерованный		9,00						
соль йодированная	0,25	0,25						
мука пшеничная	5,00	5,00						
масса п/ф		**116,00**						
масло растительное	1,50	1,50						
или								
Тефтель рыбный п/ф пром.производства			**100**					
тефтель рыбный п/ф пром.производства зам.	116,00	116,00						
масло растительное	1,50	1,50						
Пюре картофельное			**200**	**3,90**	**5,64**	**25,06**	**164,94**	**№ 520-2004**
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	230,09	173,00						
01.11.-31.12. -30%	247,39	173,00						
01.01-29.02 - 35%	266,42	173,00						
01.03 - 40%	288,91	173,00						
молоко питьевое 2,5% жирности	28,35	27,00						
соль йодированная	0,45	0,45						
масло сливочное 72.5 %	3,00	3,00						
Чай ягодный с сахаром			**200**	**0,90**	**0,30**	**5,36**	**48,00**	
чай чёрный	1,00	1,00						
вода питьевая	210,00	210,00						
сахар песок	6,00	6,00						
брусника с/м	5,00	5,00						
Хлеб ржаной или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов			**30**	**1,05**	**0,15**	**14,10**	**61,95**	
Хлеб пшеничный или хлеб пшеничный с содержанием витаминов и минералов			**40**	**1,78**	**0,34**	**18,52**	**88,40**	
ИТОГО:			**570**	**18,68**	**19,13**	**78,64**	**551,65**	
Итого за 5 дней :				**91,72**	**93,86**	**390,19**	**2778,60**	
Средняя за 1 день :				**18,34**	**18,77**	**78,04**	**555,72**	

16 день

Наименование блюда	**Брутто, г**	**Нетто, г**	**Химический состав**					
			Выход, г	**Белки, г**	**Жиры, г**	**Угл. г**	**ЭЦ, ккал**	**Номер рецептуры**
Болоньезе			**100**	**8,22**	**10,69**	**12,06**	**144,00**	**ТТК**
фарш говяжий	54,00	50,00						
лук репчатый	19,83	16,67						
морковь 20 %	22,22	17,78						
морковь 25%	23,64	17,78						

кабачки свежие	20,69	15,56						
или кабачки с/м	15,56	15,56						
масло растительное	7,00	7,00						
томатная паста	5,56	5,56						
вода питьевая	111,11	111,11						
соль йодированная	0,25	0,25						
сахар песок	0.3.3	0.3.3						
орегано сушеный	0,01	0,01						
базилик сушеный	0,01	0,01						
чеснок	0,67	0,56						
Макароные изделия отварные			**180**	**4,22**	**3,12**	**20,10**	**139,20**	**№ 332-2004**
макароные изделия	65,00	65,00						
соль йодированная	0,45	0,45						
вода питьевая	390,00	390,00						
масло сливочное 72.5 %	4,00	4,00						
Напиток из смеси сухофруктов			**200**	**0,68**	**0,28**	**21,64**	**104,68**	ТТК
сухофрукты	16,00	16,00						
сахар песок	6,00	6,00						
вода питьевая	220,00	220,00						
Хлеб пшеничный или хлеб пшеничный с содержанием витаминов и минералов			**30**	**1,50**	**0,45**	**12,15**	**58,35**	
Десерт творожный			**100**	**3,40**	**4,25**	**10,67**	**98,50**	
ИТОГО:			**610**	**18,03**	**18,79**	**76,62**	**544,73**	

17 день

Наименование блюда	**Брутто, г**	**Нетто, г**	**Химический состав**					
			Выход, г	**Белки, г**	**Жиры, г**	**Угл. г**	**ЭЦ, ккал**	**Номер рецептуры**
Бутерброд с повидлом			**18/15**	**1,44**	**0,60**	**18,20**	**90,27**	
повидло	15,00	15,00						
батон молочный	18,00	18,00						
Жаркое по-домашнему			**200**	**14,52**	**17,52**	**22,36**	**296,56**	
свинина с/м	66,15	63,00						
или филе куриное	61,88	56,25						
масса тушеного мяса/птицы		***45***						
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	172,90	130,00						
01.11.-31.12. -30%	185,90	130,00						
01.01-29.02 - 35%	200,20	130,00						
01.03 - 40%	217,10	130,00						

лук репчатый	11,90	10,00						
морковь 20 %	22,50	18,00						
морковь 25%	23,94	18,00						
лавровый лист	0,01	0,01						
томатная паста	5,00	5,00						
соль йодированная	0,70	0,70						
масло растительное	4,60	4,60						
зелень свежая	0,81	0,60						
чеснок	0,60	0,50						
вода	45,00	45,00						
Чай с сахаром			**200**	**0,01**	**0,00**	**9,98**	**39,98**	**№ 268-2004**
чай заварка	1,00	1,00						
вода питьевая	210,00	210,00						
сахар песок	4,50	4,50						
Хлеб пшеничный или хлеб пшеничный с содержанием витаминов и минералов			**30**	**1,50**	**0,45**	**12,15**	**58,35**	
Фрукт (посчитана средняя пищевая ценность - яблоко, апельсин, груша, мандарин, банан)			**120**	**0,66**	**0,38**	**14,25**	**85,00**	
ИТОГО:			**583**	**18,13**	**18,95**	**76,94**	**570,16**	

18 день

Наименование блюда	**Брутто, г**	**Нетто, г**	**Химический состав**					**ГОТОВО**
			Выход, г	**Белки, г**	**Жиры, г**	**Угл. г**	**ЭЦ, ккал**	**Номер рецептуры**
Плов с птицей			**250**	**11,70**	**15,18**	**26,51**	**261,76**	
филе куриное	67,10	61,00						
масса тушеной птицы		***50***						
крупа рис пропаренный	68,70	68,70						
вода питьевая	187,50	187,50						
соль йодированная	0,80	0,80						
морковь 20 %	25,00	20,00						
морковь 25%	26,60	20,00						
куркума	0,01	0,01						
лук репчатый	17,85	15,00						
масло растительное	6,00	6,00						
Рулетик слоеный с вареной сгущенкой			**60**	**4,37**	**3,86**	**12,13**	**102,90**	**ТТК**
тесто слоеное промышленного производства зам.	60,00	60,00						
вареная сгущенка	10,50	10,00						
мука пшеничная в/с на подпыл	1,00	1,00						

яйцо куриное	1,00	1,00						
масло растительное для смазки листа	1,00	1,00						
масса п/ф		**72,00**						
или								
Рулетик слоеный с повидлом			**60**	**4,00**	**3,25**	**12,63**	**103,96**	**ТТК**
тесто слоеное промышленного производства	60,00	60,00						
повидло	10,00	10,00						
мука пшеничная в/с на подпыл	1,00	1,00						
яйцо куриное	1,00	1,00						
масло растительное для смазки листа	1,00	1,00						
масса п/ф		**72,00**						
Чай "Витаминный"			**200**	**0,27**	**0,05**	**13,46**	**55,46**	
чай чёрный	1,00	1,00						
вода питьевая	215,00	215,00						
сахар песок	4,00	4,00						
плоды шиповника	2,00	2,00						
Хлеб пшеничный или хлеб пшеничный с содержанием витаминов и минералов			**60**	**2,67**	**0,51**	**27,78**	**132,60**	
ИТОГО:			**570**	**18,64**	**18,99**	**80,38**	**552,72**	

19 день

Наименование блюда	**Брутто, г**	**Нетто, г**	**Химический состав**					
			Выход, г	**Белки, г**	**Жиры, г**	**Угл. г**	**ЭЦ, ккал**	**Номер рецептуры**
Голубец ленивый в томатном соусе			**100/30**	**13,33**	**12,71**	**20,71**	**231,21**	**ТТК**
фарш говяжий	50,87	46,67						
филе бедра птицы	11,00	10,00						
свинина	16,51	15,72						
капуста б/к	26,39	21,11						
лук репчатый	13,09	11,00						
масло растительное	3,11	3,11						
масса припущенного лука		**5,50**						
соль йодированная	0,30	0,30						
крупа рисовая	4,80	4,80						
масса отварного риса:		**12,00**						
мука пшеничная	5,00	5,00						
масса п/ф		**116,00**						
масло растительное	1,50	1,50						
Сооус томатный		**30**						

томатная паста	4,00	4,00						
мука пшеничная	2,00	2,00						
соль йодированная	0,10	0,10						
масло растительное	2,00	2,00						
вода питьевая	40,00	40,00						
сахар песок	0,50	0,50						
или								
Голубец ленивый п/ф пром.произ в томатном соусе			**100/30**					
Пюре картофельное			**180**	**3,90**	**5,64**	**25,21**	**172,51**	**№ 520-2004**
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	207,48	156,00						
01.11.-31.12. -30%	223,08	156,00						
01.01-29.02 - 35%	240,24	156,00						
01.03 - 40%	260,52	156,00						
молоко питьевое 2,5% жирности	27,30	26,00						
соль йодированная	0,30	0,30						
масло сливочное 72.5 %	3,50	3,50						
Напиток из ягодно-яблочной смеси			**200**	**0,27**	**0,09**	**15,21**	**63,14**	
смесь ягод	30,00	30,00						
сахар песок	6,00	6,00						
вода питьевая	215,00	215,00						
Хлеб пшеничный или хлеб пшеничный с содержанием витаминов и минералов			**40**	**1,00**	**0,60**	**16,20**	**77,80**	
ИТОГО:			**550**	**18,50**	**19,04**	**77,33**	**544,66**	

20 день

Наименование блюда	**Брутто, г**	**Нетто, г**	**Химический состав**					
			Выход, г	**Белки, г**	**Жиры, г**	**Угл. г**	**ЭЦ, ккал**	**Номер рецептуры**
Овощи натуральные (на подгарнировку)			**100**	**1,17**	**0,17**	**4,50**	**23,83**	**№ 106-2013**
огурцы свежие	105,00	100,00						
или томаты свежие	105,00	100,00						
или								
Овощи консервированные без уксуса (огурцы) на подгарнировку)	190,00	100,00	**100**	**0,83**	**0,16**	**1,66**	**11,50**	**№101-2004**
Гуляш "По-венгерски"			**100**	**11,31**	**11,60**	**15,30**	**175,60**	
свинина с/м	73,50	70,00						
масса тушеного мяса		***50***						
томатная паста	3,56	3,56						
лук репчатый	15,87	13,33						

морковь 20 %	16,67	13,33						
морковь 25%	17,73	13,33						
перец болгарский	11,57	8,90						
или перец грутовой	11,13	8,90						
или перец с/м	8,90	8,90						
или соленые огурцы	16,91	8,90						
масло растительное	3,80	3,80						
соль йодированная	0,25	0,25						
мука пшеничная	4,44	4,44						
вода питьевая	33,33	33,33						
зелень свежая	0,75	0,56						
или зелень сухая	0,05	0,05						
Гречка рассыпчатая			**180**	**4,80**	**6,34**	**25,96**	**200,46**	**№ 243-2011**
крупа гречневая	66,00	66,00						
вода питьевая	128,00	128,00						
масло сливочное 72.5 %	3,70	3,70						
соль йодированная	0,35	0,35						
Компот из яблок и лимона			**200**	**0,15**	**0,11**	**17,55**	**72,25**	
яблоки свежие 60%	28,25	25,00						
сахар песок	6,00	6,00						
лимон	5,70	5,00						
вода питьевая	210,00	210,00						
Хлеб пшеничный или хлеб пшеничный с содержанием витаминов и минералов			**40**	**1,78**	**0,34**	**18,52**	**88,40**	
ИТОГО:			**620**	**18,87**	**18,55**	**78,99**	**548,21**	
Итого за 5 дней :				**92,17**	**94,31**	**390,26**	**2760,48**	
Средняя за 1 день :				**18,43**	**18,86**	**78,05**	**552,10**	

*Приложение 10, Таблица 1 "Потребность в пищевых веществах, энергии "СанПин 2.3/2.4.3590-20" Санитарно-эпидеологические требования к организации общественного питания населения"

Сетка к примерному 20-ти дневном

1 день	выход	2 день	выход
Горячий завтрак		**Горячий завтрак**	
Бутерброд с маслом	18/5	Колбаска мясная	100
Каша молочная в ассоритменте	200	Макароные изделия отварные	180
Запеканка творожная со сгущеным молоком	100/20	Какао с молоком	200
или		Язычок слоеный с сахаром	50
Сырники творожные со сгущеным молоком пром. произ-ва	100/20	Хлеб пшеничный или хлеб пшеничный с содержанием витаминов и минералов	25
Чай с сахаром	200		
Хлеб пшеничный или хлеб пшеничный с содержанием витаминов и минералов	25		

11 день	выход	12 день	выход
Горячий завтрак		**Горячий завтрак**	
Каша молочная в ассортименте	250	Суп гороховый с птицей	250
Пирог Царский	90	Улитка с корицей	50
Чай с лимоном	200/3	Напиток ягодный	200
Хлеб пшеничный или хлеб пшеничный с содержанием витаминов и минералов	40	Хлеб ржаной или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов	40
		Фрукт (посчитана средняя пищевая ценность - яблоко, апельсин, груша, мандарин, банан)	120

у меню горячих завтраков.

3 день	выход	4 день	выход
Горячий завтрак		**Горячий завтрак**	
Горячий бутерброд "Пикантный"	30	Овощи натуральные (на подгарнировку)	100
Борщ с птицей и сметаной	250	или	
Чай с молоком и сахаром	200	Овощи консервированные без уксуса (огурцы) на подгарнировку)	100
		Чахохбили	100
Фрукт (посчитана средняя пищевая ценность - яблоко, апельсин, груша, мандарин, банан)	120	Гречка рассыпчатая	180
Хлеб ржаной или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов	40	Напиток из смеси сухофруктов	200
		Хлеб пшеничный или хлеб пшеничный с содержанием витаминов и минералов	40

13 день	выход	14 день	выход
Горячий завтрак		**Горячий завтрак**	
Биточек мясной	100	Кукуруза консервированная (бланшированная)	100
или		Курица в соусе с томатом	100
Биточек мясной пром. производства зам.	100	Рис отварной	180
Макароные изделия отварные	180	или	
Компот из яблок и лимона	200	Гречка рассыпчатая	180
Йогурт	125	Чай с сахаром	200
Хлеб пшеничный или хлеб пшеничный с содержанием витаминов и минералов	40	Хлеб пшеничный или хлеб пшеничный с содержанием витаминов и минералов	40

Возрастная категория с 12 лет и старше.

5 день	выход	6 день	выход	7 день	выход
Горячий завтрак		**Горячий завтрак**		**Горячий завтрак**	
Шницель рыбный	100	Кукуруза консервированная (бланшированная)	100	Тефтель мясной	100
или		Гуляш из свинины	100	или	
Шницель рыбный п/ф пром.производства	100	Рис отварной	180	Тефтель мясной п/ф пром.произ	100
Пюре картофельное	200	Напиток ягодный	200	Рагу из овощей	180
Чай с сахаром	200	Хлеб пшеничный или хлеб пшеничный с содержанием витаминов и минералов	25	Чай "Витаминый"	200
Хлеб ржаной или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов	50			Витушка с повидлом из слоеного теста	40
				масло растительное для смазки листа	20
				Хлеб ржаной или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов	20

15 день	выход	16 день	выход	17 день	выход
Горячий завтрак		**Горячий завтрак**		**Горячий завтрак**	
Тефтель рыбный	100	Болоньезе		Бутерброд с повидлом	18/15
или		Макароные изделия отварные		Жаркое по-домашнему	200
Тефтель рыбный п/ф пром.производства	100	Напиток из смеси сухофруктов		Чай с сахаром	200
Пюре картофельное	200	Хлеб пшеничный или хлеб пшеничный с содержанием витаминов и минералов		Хлеб пшеничный или хлеб пшеничный с содержанием витаминов и минералов	30
Чай ягодный с сахаром	200	Десерт творожный		Фрукт (посчитана средняя пищевая ценность - яблоко, апельсин, груша, мандарин,	120
Хлеб ржаной или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов	30				
Хлеб пшеничный или хлеб пшеничный с содержанием витаминов и минералов	40				

8 день	выход	9 день	выход	10 день	выход
Горячий завтрак		**Горячий завтрак**		**Горячий завтрак**	
Овощи натуральные (на подгарнировку)	100	Бутерброд с маслом и сыром	18/5/10	Плов с мясом	260
или		Рассольник Ленинградский с птицей,сметаной и зеленью	250	Палочка слоеная с сыром	50
Овощи консервированные без уксуса (огурцы) на подгарнировку)	100	Фрукт (посчитана средняя пищевая ценность - яблоко, апельсин, груша, мандарин, банан)	120	Напиток из кураги	200
Бедро или грудка куриные запеченные "Домашние"	100	Чай с сахаром	200	Хлеб пшеничный или хлеб пшеничный с содержанием витаминов и минералов	50
Макароные изделия отварные	180	Хлеб ржаной или хлеб ржаной с содержанием витаминов и минералов	45		
Кофейный напиток	200				
Хлеб пшеничный или хлеб пшеничный с содержанием витаминов и минералов	40				

18 день	выход	19 день		20 день	выход
Горячий завтрак		**Горячий завтрак**		**Горячий завтрак**	
Плов с птицей	250			Овощи натуральные (на подгарнировку)	100
Рулетик слоеный с вареной сгущенкой	60	Голубец ленивый в томатном соусе	100/30	или	
или		или		Овощи консервированные без уксуса (огурцы) на подгарнировку)	100
Рулетик слоеный с повидлом	60	Голубец ленивый п/ф пром.произ в томатном соусе	100/30	Гуляш "По-венгерски"	100
Чай "Витаминный"	200	Пюре картофельное	180	Гречка рассыпчатая	180
Хлеб пшеничный или хлеб пшеничный с содержанием витаминов и минералов	60	Напиток из ягодно-яблочной смеси	200	Компот из яблок и лимона	200
		Хлеб пшеничный или хлеб пшеничный с содержанием витаминов и минералов	40	Хлеб пшеничный или хлеб пшеничный с содержанием витаминов и минералов	40

			40	Хлеб пшеничный или хлеб пшеничный с содержанием витаминов и минералов	40

Потребность в пищевых веществах , энергии (суточная)

Показатели	Потребность в пищевых веществах	
	с 7 до 11 лет	с 12 до 18 лет
белки (г/сут)	77	90
жиры (г/сут)	79	92
углеводы (г/сут)	335	383
Энергетическая ценность (ккал/сут)	2350	2720

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", Приложение 9" № 1Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

Рекомендуемая масса порций блюд (в грам

Название блюд
Каша, овощное, яичное,или творожное, или мясное блюдо
Третье блюдо (чай, какао, сок, компот, молоко, кефир и др.)
Закуска (холодное блюдо),салат
Первое блюдо
Второе блюдо (мясное рыбное, блюдо из птицы)
Гарнир
Фрукты

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические т
общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего пр
детей в зависимости от возраста (в граммах)

ммах) для детей двух возрастных групп

Масса порций в граммах для двух возрастных групп	
с 7 до 11 лет	**с 12 до 18 лет**
150-200	200-250
180-200	180-200
60-100	100-150
200-250	250-300
90-120	100-120
150-200	180-230
100	100

требования к организации питания обучающихся в
рофессионального образования", Приложение 1"Масса порций для