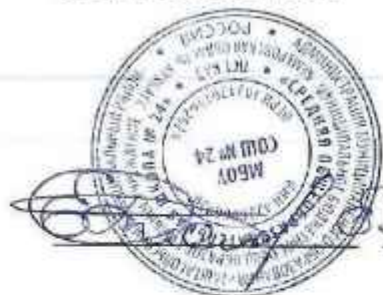


СОГЛАСОВАНО:



С.А. Сокколова
(Ф.И.О.)

«29» июля 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ «Школьное питание»



«25» июля 2022 г.

**Примерное
20-дневное меню завтраков
для обучающихся 1-4-х классов
Возрастная группа: с 7-11 лет
Сезон: *зимний***

Разработано:

Главный технолог
МАУ «Школьное питание»

С.Ю. Хохлова
С.Ю. Хохлова

*Разработано по заказу министерства образования и науки Кузбасса
Июль 2022г.*

Пояснительная записка к примерному двадцатидневному меню завтраков для обучающихся 1-4 классов ноябрь-февраль (зимний сезон) на 2024/2025 учебный год

Представленное меню завтраков разработано для обучающихся 1-4-х классов специалистами в области организации питания из г. Новокузнецка, г. Междуреченска, Кемеровского муниципального района и г. Кемерово (МАУ «Школьное питание») и принято в работу. Меню разработано с учетом оптимальной количественной и качественной структуры питания, гарантированной безопасности, физиологической и кулинарной обработки продуктов и блюд, физиологически обоснованного режима питания, сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным категориям для обучающихся от 7 до 11 лет и старше.

Примерное меню разработано в соответствии с требованиями Сан-ПиН 2.3/2.4.3590-20 и рекомендациями МР 2.4.0179-20 по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах, исключая повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие 2 дня и отсутствием запрещенных продуктов.

Завтраки разработаны для обучающихся 1-4-х классов первой смены, которые будут питаться со 1 по 3 перемену (9:00-11:00).

Все поступающее продовольственное сырье (мясо, рыба, птица, овощи) соответствует требованиям качества и безопасности по всем показателям. Из полученного сырья вырабатываются готовые блюда из мяса, птицы, рыбы. Путем дефростации и нарезки согласно технологическому процессу. Овощи перебираются, моются, механически очищаются и нарезаются согласно технологическому процессу.

В МБОУ СОШ № 24 приготовление блюд в соответствии с меню производится в пароконвектомате с соблюдением принципов щадящего питания, т.е. готовятся на пару, тушатся или запекаются и на классическом тепловом оборудовании (жарочных шкафах, электросковородах), но с соблюдением принципов щадящего питания. Такие способы приготовления позволяют использовать малое количества жиров, для того чтобы сохранить в блюдах витамины и минералы.

В пищеблоке МБОУ СОШ № 24 имеется производственное, складское, административно-бытовое помещение с соблюдением поточности технологического процесса и требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В пищеблоке МБОУ СОШ № 24 все цеха выделены отдельными помещениями:

- горячий цех
- овощной цех
- мясо-рыбный цех
- холодный цех
- склад сыпучих продуктов
- холодильные и морозильные камеры для хранения сырья
- линия раздачи
- моечные столовой и кухонной посуды,
- шкаф для уборочного инвентаря
- гардероб для персонала
- душевая и санузел для персонала

Все производственные цеха оснащены технологическим оборудованием согласно классификации:

- механическое;
- тепловое;
- холодильное;
- весовое.

Горячий цех оснащен:

- производственными столами для готовой и сырой продукции;
- плита электрическая;
- пароконвектомат;
- универсальная кухонная машина для измельчения готовой продукции с разными насадками;
- электрические весы;
- моечные ванны;
- раковина для мытья рук;
- облучатель - рециркулятор
- стеллажи;
- холодильное оборудование для хранения суточных проб и суточного запаса.

Мясо - рыбный цех оснащен:

- производственные столы;
- электрические весы;
- холодильник;
- мясорубка;
- моечные ванны;
- раковина для мытья рук;
- емкости для обработки яиц.

Холодный цех оснащен:

- производственные столы;
- холодильник;
- моечные ванны;
- раковина для мытья рук;

Склад сыпучих продуктов:

- стеллажи;
- подтоварники;
- гигрометр.

Линия раздачи:

- нейтральный стол;
- прилавков для приборов и подносов

Моечная столовой посуды:

- производственный стол с моечной ванной для грязной посуды к посудомоечной машине
- посудомоечная машина;
- стол для чистой посуды;
- моечная ванная трехсекционная для тарелок
- моечная ванная двухсекционная для стаканов и приборов
- стеллажи для столовой посуды

- емкость для грязной санитарной одежды, унитаза, раковина для мытья рук.

Технико — технологические карты представлены согласно списка в количестве 50 шт (Приложение 1).

Обработка сырья на пищеблоках проводится согласно инструкциям, которые размещаются на рабочих местах в каждом производственном цехе согласно технологическому процессу.

Для реализации принципов здорового питания в меню включены сезонные фрукты (яблоки, мандарины) и компоты из свежих ягод широкого ассортимента (клубника, вишня, смородина). Фрукты выдаются поштучно.

Пищевые блоки оснащены достаточным количеством кухонного инвентаря и посуды (кастрюли и баки с крышками для приготовления 1-2-3-х блюд и соусов, противни и гастроемкости с крышками, для раздачи готовых блюд разливательные ложки и соусники с мерными метками, половники с мерными метками).

Директор МБОУ СОШ №24

Е.А. Сокolова



Список технико-технологических карт

№ п/п	№ рецептуры	Наименование блюд	Выход, гр
Гастрономические товары			
1	1	Сыр порциями	15
2	этик	Сыр сливочный в индивидуальной упаковке	17
3	290	Бутерброд с сыром	35
4	201	Масло сливочное шоколадное порциями	15
Фрукты и овощи свежие			
5	24	Яблоко	150
6	137	Мандарин свежий	150
7	9	Икра свекольная	60
8	13	Маринад из моркови	60
9	135	Икра овощная	60
10	133	Кукуруза консервированная	60
11	этик	Фруктовый десерт	250
12	этик	Сок фруктовый	200
Блюда из картофеля и овощей			
13	50	Пюре картофельное с маслом	150
Блюда из круп			
Каши рассыпчатые			
14	53	Рис отварной с маслом	150
15	54	Каша гречневая рассыпчатая с маслом	150
Каши молочные			
16	61	Каша кукурузная молочная с маслом	200/5
17	59	Каша овсяная молочная с маслом	200/5
18	56	Каша рисовая молочная с маслом	200/5
19	206	Каша манная молочная с маслом	200/5
Блюда из яиц			
20	66	Омлет натуральный	150/5
21	67	Омлет с сыром	150
Блюда из творога			
22	69	Запеканка из творога со сгущенным молоком	150
23	этик	Молочный десерт	200
Блюда из рыбы и нерыбных объектов водного промысла			
24	146	Рыба запеченная с сыром (минтай)	90
25	75	Рыба тушеная с овощами	90
Блюда из сельскохозяйственной птицы			
26			
27	81	Курица запеченная	90
28	151	Филе птицы тушеное в томатном соусе	90
29	270	Курица запеченная с соусом и зеленью	90
Блюда из мяса и мясных продуктов			
30	90	Котлета мясная «Домашняя»	90
31	91	Биточек мясной (говядина, курица)	90
32	89	Гуляш	90

33	88	Мясо тушеное	90
34	86	Жаркое с мясом	250
		Блюда из макаронных изделий	
35	64	Макаронные изделия отварные с маслом	150
		Горячие напитки	
36	113	Чай с сахаром и лимоном	200
37	114	Чай с сахаром	200
38	161	Кофейный напиток с молоком	200
38	160	Чай с шиповником	200
40	159	Чай с облепихой	200
41	116	Горячий шоколад	200
		Холодные напитки	
42	98	Компот из сухофруктов	200
43	104	Напиток плодово-ягодный витаминизированный	200
44	216	Компот из смеси фруктов и ягод	200
45	95	Кисель витаминизированный	200
		Хлеб и мучные изделия	
46	119	Хлеб пшеничный	30
47	120	Хлеб ржаной	20
48	162	Кондитерское изделие (промышленного производства)	25
49	этик	Блинчики с ягодным соусом	80/10
50	этик	Оладьи с джемом	50/10
		Итого	50

МБОУ СОШ № 24				Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.		Форм.конт.	
---------------	--	--	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	------------	--

154 - классический курс математики (154 классический)

155 - классический курс математики (155 классический)

Прим. пищи	№ рецептуры	Раздел	Наименование пищи	Выход, г	поре	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамины, мг					Минеральные вещества, мг							
						Белки	Жиры	Углеводы		B1	B2	C	A, рети. экв.	В, ник.	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
Закуска	135	закуска	Вар. мажущая (кабачковая)	60		1,2	5,4	5,12	73,2	0,01	0,03	4,2	90	0	24,6	22,2	0	0,42	150	0	0	0
	90	2 блюда	котлета мясная (говядина, курица)	90		15,51	15,07	5,44	235,47	0,12	0,1	0,74	10	0,08	14,74	135,13	18,04	1,43	201,94	0,00144	0,00314	0,007
	50	суповый	картофельный суп с мясом	150		3,28	7,81	21,57	170,22	0,13	0,11	11,10	50	0,15	39,84	90,51	30,49	1,13	680,36	0,00721	0,00085	0,04
	10	2 блюда	Жаркое с мясом (свинина)	240		15,61	24,4	24,59	382,03	0,47	0,19	13,6	10	0,31	30,88	212,93	54,04	2,82	975,24	0,007	0,014	0
	60	3 блюда	Котлет из свиного мяса	200		0,37	0	14,85	99,69	0	0	0	0	0	0,21	0	0	0,05	0,2	0	0	0
	119	хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный	20		1,52	3,16	9,91	47	0,00	0,01	0	0	0	4	13	2,8	0,22	16,6	0,00064	0,0012	2,9
	120	хлеб ржаной	Хлеб ржаной	20		1,32	0,24	6,01	39,60	0,03	0,02	0	0	0	5,8	30	9,4	0,78	17	0,00010	0,001	0
	100		Мясо за прием пищи	540		22,2	24,68	67,86	621,87	0,31	0,27	15,1	180	0,23	89,19	290,84	69,73	4	1177,1	0,01287	0,0062	2,947
	100		Мясо за прием пищи	240		10,02	10,2	31,44	281,92	0,13	0,15	14,1	100	0,11	45,49	138,12	34,24	1,88	533	0,00552	0,0162	1,3
	100		Для суточной потребности в энергии, %						26,47													
	100		Для суточной потребности в энергии, %						25,81													

100% - полный комплект оборудования (УОМ, измеритель)

100% - комплект оборудования (УОМ, измеритель)

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

МБОУ СОШ № 24			отдел/корп.		Всего 10																	
Виды работ	№	Раздел	Наименование работ	Высота, м	период	Планируемые ресурсы, т			Информационная емкость, байт	Вспомогательные материалы, шт					Материальные ресурсы, кг							
						Бетон	Железобетон	Кирпич		В1	В2	С	А, разн. мар.	В, мкг	Св	Р	Мг	Дн	Н	Л	Зв	Р
Земельные работы	12	раздел	Монтаж и демонтаж	10		1,12	4,20	2,02	55,62	0,01	0,04	2,20	4,10	0	16,45	20,75	16,40	6,21	161,77	0,003	0,001	0,01
	13	раздел	Выполнение работ (включая, в том числе)	10		17,25	14,91	7,87	235,78	0,07	0,12	0,81	12	0,02	34,55	100,37	19,91	1,72	104,74	0,00157	0,00081	0,01
	14	раздел	Путь (включая, в том числе)	10		14,16	12,75	2,54	228,0	0,05	0,13	1,75	11	0,02	17,03	16,125	11,7	3,43	146,55	0,001	0,001	0,01
	15	раздел	Путь (включая, в том числе)	150		3,34	4,31	30,02	191,15	0,03	0,05	0	30	0,03	6,09	67,34	21,83	0,65	42,27	0,00001	0,00001	0,01
	167	раздел	Сек. (включая, в том числе)	210		1	0,2	30,2	32	0,02	0,02	0	0	0	14	14	6	2,8	740	0,0002	0	0,01
	119	раздел	Сек. (включая, в том числе)	28		1,9	0,7	13,3	36,75	0,03	0,01	0	0	0	5	16,25	5,5	0,28	33,25	0,0008	0,0005	0,01
	120	раздел	Сек. (включая, в том числе)	30		1,23	0,24	0,04	39,00	0,02	0,02	0	0	0	5,9	30	8,4	0,71	47	0,00038	0,0001	0,01
	121	раздел	Сек. (включая, в том числе)	145		22,01	24,0	28,35	516,24	0,21	0,21	0,7	400	0,11	70,42	222,77	11,08	0,58	700,03	0,01108	0,01102	0,01
	122	раздел	Сек. (включая, в том числе)	248		10,24	26,87	43,37	673,04	0,19	0,21	0,44	470	0,09	62,09	220,59	17,85	7,28	171,84	0,02004	0,02002	0,01
	123	раздел	Сек. (включая, в том числе)						22,71													

121 - сек. (включая, в том числе) (121, сек. (включая, в том числе))

122 - сек. (включая, в том числе) (122, сек. (включая, в том числе))

МБОУ СОШ № 24			отдел корп.		день 12																			
Группы товаров	№ инвентаризации	Раздел	Наименование блока	Всего, в	цена	Группы товаров, в			Энергетическая ценность, ккал	Витаминный состав					Минеральный состав, мг									
						Белки	Жиры	Углеводы		В1	В2	С	Р, мг	Д, мкг	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F		
Зерновые	235	зерно	Зерно пшеницы (белая)	50		1,02	7,58	3,08	55,8	0,03	0,04	3,2	90	0	23,8	18,6	9	0,43	189	0,187	0,0002	0,08		
	100	3. Зерно	Зерно пшеницы (красная) (цельный)	40		14,13	14,75	7,18	227,12	0,04	0,13	1,88	30	0,14	78,93	144,79	20,37	1,59	321,96	0,0057	0,0014	0,07		
			Зерно пшеницы (красная)	90		15,41	15,15	7,64	213,4	0,05	0,12	0,98	60	0	11,23	150,96	20,43	2,17	278,13	0,006	0	0		
	100	3. Зерно	Зерно пшеницы (красная) (цельный)	150		3,37	5,52	35,58	167,07	0,15	0,1	12	30	0,08	17,15	89,8	35,09	1,30	825,67	0,00771	0,00051	0,05		
			Зерно пшеницы (красная) (цельный)	200		0	0	14,8	28,4	0,09	0,1	2,24	0,08	0,26	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	104	3. Зерно	Зерно пшеницы (красная) (цельный)	20		1,52	0,15	9,84	67	0,02	0,01	0	0	0	4	13	2,8	0,32	18,6	0,00994	0,0012	2,8		
	110	3. Зерно	Зерно пшеницы (красная) (цельный)	20		1,18	0,24	6,04	35,62	0,03	0,02	0	0	0	5,8	30	6,4	0,78	47	0,0088	0,001	0		
	120	3. Зерно	Зерно пшеницы (красная) (цельный)	20		1,18	0,24	6,04	35,62	0,03	0,02	0	0	0	5,8	30	6,4	0,78	47	0,0088	0,001	0		
	100	3. Зерно	Зерно пшеницы (красная) (цельный)	548		22,3	25,29	60,5	626,89	0,17	0,4	22,72	140,08	1,18	131,65	216,28	28,83	4,4	1225,2	0,01892	0,00437	3,1		
	100	3. Зерно	Зерно пшеницы (красная) (цельный)	640		23,88	25,27	63,25	612,27	0,21	0,39	21,72	160,08	1,04	83,98	208,85	28,72	0,03	1350,4	0,01223	0,00264	3,83		
100	3. Зерно	Зерно пшеницы (красная) (цельный)							26,72															
100	3. Зерно	Зерно пшеницы (красная) (цельный)							26,05															

мл* - мл воды (100, мл воды)

мл* - мл воды (100, мл воды)

МБОУ СОШ № 24

တစ်လုံးတည်း။

June 15

[illegible]

MSDY COLL № 24

amā/karā.

பிப்ரவரி 10

[illegible]

МБОУ СОШ № 24

отделкарт.

день 17

		День 17																					
Пункт замера	№ маршрута	Раздел	Наименование биода	Высота, м	Глубина	Площадь биода, м²			Длина участка (измерения), м	Средние значения				Максимальные значения, м²									
						Березы	Журы	Кленовый		В1	В2	С	А, 23м, м²	В, м²	Св	Р	Мр	Л	К	Л	Св	Л	
Пункт 1	201	Земельный	Октябрьский биода	80		1.07	14.38	28.70	220.81	0.03	0.03	0.03	50	0.22	58.01	83.14	10.04	0.48	87.11	9.881	0.0028	0.0028	0.0028
	50	Земельный биода	Калининский биода	205		0.8	8.74	17.48	770.75	0.22	0.24	0	19.57	0.12	47.08	170.54	17.03	1.28	202.24	0.013	0.004	0.004	
	100	Земельный биода	Чайковский биода	200		0	0	7.77	26.73	0	0	0	0	0	0.06	0.03	0.03	0.03	0.22	0	0	0	
	120	Земельный биода	Мухоморовский биода	20		1.8	0.50	0.40	82.0	0.07	0.01	0	0	0	0.8	7.8	0.6	0.24	19.8	0	0	0	
	150	Земельный биода	Мухоморовский биода	200		0.25	0.25	2.5	770.00														
Пункт 2	215	Земельный биода	Мухоморовский биода	215		21.85	25.81	25.81	770.00	0.27	0.30	0.30	0.30	0.30	770.00	770.00	770.00	2.81	208.73	0.002	0.0015	0.0015	0.0015
	216	Земельный биода	Мухоморовский биода	216		21.85	25.81	25.81	770.00	0.27	0.30	0.30	0.30	0.30	770.00	770.00	770.00	2.81	208.73	0.002	0.0015	0.0015	0.0015

Показатели	№	Раздел	Наименование блоч	Выход, г	Цена	Питательная ценность, г			Энергетическая ценность, ккал	Витаминные, мг					Минеральные вещества, мг							
						Белки	Жиры	Углеводы		B1	B2	C	А, ретинол	Д, каль	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
Запасы	24	запасы	Сухих кормов (сено, солома)	100		0,5	0,5	14,7	22,50	0,05	0,05	15	0	0	24	18,5	12,3	3,3	417	0,003	0,0045	0,07
ак*	80	2 блоч	Концентрация (сено, солома, корм)	80		15,51	14,67	5,44	272,47	0,12	0,1	1,74	10	0,08	14,74	135,13	18,04	1,43	301,94	0,00344	0,00374	0,007
ак*	175	2 блоч	Бактериальная добавка	90		17,02	17,14	3,46	238,81	0,05	0,11	1,04	10	0,04	30,83	174,87	22,57	2,37	308,23	0,008	0	0
	53	корм	Сухих кормов (сено, солома)	150		3,34	4,91	39,23	191,59	0,01	0,09	0	20	0,08	5,29	67,84	21,81	0,46	63,37	0,00053	0,00071	0,02
	95	2 блоч	Дрожжи, минерально-витаминная добавка (сено, солома)	200		0	0	19,94	80,30	0,08	0,1	2,84	80	0,94	0,18	0	0	0,05	0,13	0	0	0
	119	корм	Кормовые добавки	20		1,52	0,16	0,64	47	0,02	0,01	0	0	0	4	13	2,8	0,22	18,8	0,0004	0,0012	2,8
	120	корм	Кормовые добавки	20		1,02	0,14	3,04	31,60	0,03	0,02	0	0	0	5,8	30	9,8	0,78	47	0,00066	0,001	0
ак*			Витаминно-минеральная добавка	650		23,29	20,14	34,88	581,35	0,14	0,28	18,68	110	1,13	54,39	281,97	46,57	5,21	121,86	0,00159	0,00125	2,277
ак*			Витаминно-минеральная добавка	230		22,8	27,05	51,97	480,8	0,17	0,31	18,99	119	1,09	71,00	301,41	78,1	7,18	612,16	0,00126	0,00126	2,89
ак*			Длина суточной пометности в граммах, %						28,14													
ак*			Длина суточной пометности в граммах, %						28,17													

ак* - витаминно-минеральная добавка (ВМД, микрофлора)

ак** - витаминно-минеральная добавка (ВМД, микрофлора)

Прием пищи	№ рецептуры	Раздел	Наименование блюда	Выход, г	ккал	Поступившие вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамины, мг					Мин		
						Белки	Жиры	Углеводы		В1	В2	С	А, рети. акт.	В, мг	Са	Р	Мг
Завтрак	137	зкуска	Фрукты в ассортименте (мандарины)	120		0,6	0,2	7,5	36	0,06	0,03	29	10	6	35	17	11
		зкуска	Сыр сливочный в индивидуальной упаковке	17		2,48	3,96	0,55	45,11								
	230	гор. Блюдо	Запеканка из творога с яблочным соусом	150		22,95	10,05	32,59	314,66	0,05	6,26	3,82	50	0,27	169,72	229,25	27,16
	113	гор. напиток	Чай с сахаром и лимон-ом	200		0,04	0	7,4	30,25	0	0	0,6	0	0	2,02	0,39	0,55
	121	хлеб. продукция	Батон пшеничный	35		2,52	1,61	17,43	91,7	0,04	0,01	0	0	0	6,65	22,75	4,55
			Итого за прием пищи:	502		28,8	15,22	65,5	422,93	0,15	0,3	42,83	60	0,27	213,39	269,99	43,29
			Доля суточной потребности в энергии, %						22,25								

Группа товаров	№ рецептуры	Раздел	Наименование блюда	Порций, г	Цена	Пищевая ценность, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамины, мг					Минеральные вещества, мг							
						Белки	Жиры	Углеводы		В1	В2	С	А, рети. акт.	Д, мкг	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
Завтрак	1	молочный	Сыр домашний	10		3.48	4.63	0	54.60	0.01	0.00	0.1	40	0.14	133	75	5.28	0.15	13.2	0	0	0
	пш*	277	2 блюда	Запеканка из рыбы	20	11.42	8.78	5.93	130.92	0.05	0.13	2.12	170	0.42	63.32	100.78	40.73	1.13	214.72	0.0177	0.0178	0.36
	пш*	146	2 блюда	Рыба запеченная с сыром	20	16.5	7.23	2.81	116.1	0.05	0.12	0.24	30	0.32	174.4	243	24.24	0.80	370.15	0.138	0.014	0
		52	крупы	Гречневая каша с маслом (пшш, пшш, пшш)	150	3.31	8.50	25.99	167.07	0.15	0.1	14	20	0.28	17.15	89.9	35.08	1.39	825.87	0.0077	0.0001	0.03
		102	2 блюда	Биточек из курицы	200	0.83	0.04	15.19	86.22	0.01	0.03	0.22	40	0	24.15	21.58	15.82	0.29	242.47	0.0057	0.0052	0.01
		119	хлебобулочный	Хлеб пшеничный	25	2.60	0.29	17.22	82.26	0.04	0.07	0	0	0	7	12.78	4.9	0.39	20.53	0.001	0.002	0
		120	хлеб ржаной	Хлеб ржаной	20	1.99	0.36	12.07	69.69	0.03	0.03	0	0	0	8.7	43	14.1	1.17	70.2	0.0130	0.0182	0.01
	пш*			Итого за завтрак пищи	620	22.78	17.46	76.30	656.88	0.34	0.34	15.49	290	0.64	142.32	410.03	115.1	4.71	1489.1	0.0431	0.0188	0.43
	пш*			Итого за второй завтрак	820	30.78	14.4	72.94	543.44	0.32	0.33	14.07	150	0.54	213.4	497.24	126.11	4.40	1567.5	0.1454	0.0188	0.67
	пш*			Дневная потребность в энергии, ккал					22.78													
	пш*			Дневная потребность в энергии, ккал					22.78													

пш* - пшеница обыкновенная (УПМ, микробиол.)

пш** - пшеница обыкновенная (УПМ, микробиол.)