

(подпись)

Инспектор _____
(подпись)

УТВЕРЖДАЮ
Богатырева Ольга Юрьевна

1 день																
Наименование блюд			Брутто, г		Нетто, г		Химический состав					Наименование пищевых веществ				
Наименование блюд	Брутто, г	Нетто, г	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эн. ккал	Витамины			Минералы, мг					
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо		
Завтрак 114.37			550	37.69	33.73	85.48	805.84	1.51	0.29	455.11	274.31	569.82	93.1	7.64		
Блинчик с повидлом			50	5.5	2.4	38	195.6			0.01	0.48	0.62	0.01			
Лечебное питание детей в стационарах №5.2																
Блинчики с повидлом (пром. производства)*			50													
Масло растительное*			1													
Масло сливочное*			2													
Омлет натуральный, с маслом сливочным			230	24.13	28.4	4.41	369.76	0.86	0.15	455.03	180.33	396.99	30.49	4.42		
Сборник для обр.учрежд.,2011г.,Мотивный №2.11																
Меланж*			175.00													
Молоко цельное*			66.00													
Масло сливочное*			5.00													
Масло растительное*			3.00													
Соль*			1.00													
Молочный напиток "Моккачино"			200	2.31	2.03	12.67	78.22	0.65	0.02	0.07	67.23	64.01	21.5	0.66		
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №11.52																
Кофейный напиток*			3.00													
Какао*			2.00													
Молоко цельное*			50.00													
Сахар*			10.00													
Вода			150.00													
Хлеб пшеничный			40	3.2	0.4	20.4	98		0.06		9.2	33.6	13.2	0.76		
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2																
Хлеб пшеничный*			40.00													
Хлеб ржано-пшеничный			30	2.55	0.5	10	64.26		0.06		17.07	74.6	27.9	1.8		
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.1																
Хлеб ржано пшеничный*			30.00													
Итого:				37.69	33.73	85.48	805.84	1.51	0.29	455.11	274.31	569.82	93.1	7.64		
2 день																
Наименование блюд	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ								
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эн. ккал	Витамины		Минералы, мг						
								С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо		
Завтрак			550	45.79	16.33	122.59	817.57	64.45	0.3	156	345.4	499.89	97.02	8.74		
Бутерброд с повидлом, батон "Молочный"			60	2.9	0.35	35.23	155.65	0.13	0.06		11.55	32.9	11.9	2.95		

[illegible]

Каша молочная рисовая, с маслом сливочным														250	11,26	13,78	30	289,06	1,95	0,1	145	186,25	158	45	0,59		
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г. №311																											
Крупа рис круглозерный*														48													
Сахар*														0,40													
Масло сливочное*														10,00													
Соль*														0,30													
Молоко цельное*														150,00													
Вода														64													
Какао на цельном молоке (130/10/3)														200	4,39	3,78	16,44	117,28	1,69	0,06	0,12	160,04	136,65	30,95	0,77		
Семидневное меню. Практическое руководство (2014г) №11.8																											
Какао*														3													
Молоко цельное*														130													
Сахар*														10													
Вода														75													
Пастила фруктовая														20	0,34	0,24	12,8	54									
Пастила фруктовая (20г)*														20													
Хлеб пшеничный														20	1,6	0,2	10,2	49		0,03		4,6	16,8	6,6	0,38		
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2																											
Хлеб пшеничный*														20													
Итого:															25,27	30,91	85,77	721,58	4,2	0,25	145,2	568,19	449,15	102,8	2,6		
														6 день													
Наименование блюда														Брутто, г		Нетто, г	Химический состав					Наименование пищевых веществ					
														Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эц, ккал	С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо		
Завтрак														556	28,76	19,8	137,04	841,77	7,45	0,27	166,6	89,37	158,37	52,52	2,9		
Гуляш														100	15,37	7,14	8,07	158,37	6,65	0,03		9,55	18,56	7,95	0,39		
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Корова. Пермь,2008г №180																											
Гуляш из свинины (пром-ного пр-ва)*														74													
Масло растительное*														3													
Лук репчатый*														20													
Томатная паста*														10													
Мука в/с*														6													
Соль*														0,30													
Вода														25													
Лавровый лист*														0,05													
Укроп (сушеный)*														0,10													
Петрушка (сушеная)*														0,10													
Макароны отварные														180	7,03	10,24	44,59	298,68		0,16	50	22,55	77,01	10,37	1,03		
Лечебное питание детей в стационарах №8.1																											
Макаронные изделия*														63													
Масло сливочное*														13													
Соль*														1													
Компот из кураги														200	1,04		36,59	150,52	0,8	0,02	116,6	36,5	29,2	21	0,72		
Сборник тех. нормативов. Под ред. Л.С.Корова. Пермь,2008г №280																											
Курага*														20													
Сахар*														25													
Вода														175													
Хлеб пшеничный														40	3,2	0,4	20,4	98		0,06		9,2	33,6	13,2	0,76		
Лечебное питание (под ред.М.А.Самсонова 1995г.) №15.2																											
Хлеб пшеничный*														40													
Пряник														36	2,12	2,02	27,39	136,2				11,57					

[illegible]

[illegible]

Завтрак		Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	Эд, ккал	С, мг	В1, мг	А, мг рет. экв.	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
Маринада овощной с томатом		570	31,31	51,33	93,75	961,49	6,03	0,54	720,57	291,98	590,04	191	7,21
Печенбное питание (под ред. М.А. Самсонова 1995г.) №9-124		60	0,77	6,03	4,66	76,02	4,32	0,03	720	22,62	27,59	16,78	0,41
Морковь (очищенная)*		36,00	36										
Лук репчатый*		10,71	9										
Томатная паста*		3,60	3,6										
Масло растительное*		6,00	6										
Лимонная кислота*		0,20	0,2										
Сахар*		0,50	0,5										
Соль*		0,20	0,2										
Вода		25,20	25,2										
Шницель натуральный		100	15,48	34,57	6,18	397,8		0,16	0,51	14,85	179,93	28,16	2,03
Сборник для обр. учрeжд. 2011 г. Могильный №265													
Масса фарша		105,00	105										
Свинина (окорок)*		96,00	96										
Вода		10,00	10										
Соль*		0,50	0,5										
Масса п/ф		123,00	123										
Хлеб пшеничный (для сухарей)*		20,31	13										
Меланж*		6,00	6										
Масло растительное*		1,80	1,8										
Каша гречневая		150	6,34	5,28	31,67	199,5		0,22	0,02	13,41	150,52	100,16	3,36
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. 2004 г. №508													
Крупа гречневая*		50,00	50										
Масло сливочное*		5,00	5										
Соль*		0,60	0,6										
Вода		120,00	120										
Напиток кисломолочный (снежок)		200	5,32	4,75	20,9	147,63	1,71	0,06	0,04	229,9	178,6	28,5	0,19
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г. №385													
Снежок (кисломолочный прод-кт)*		195,00	190										
Хлеб пшеничный		20	1,6	0,2	10,2	49		0,03		4,6	16,8	6,6	0,38
Печенбное питание (под ред. М.А. Самсонова 1995г.) №15.2													
Хлеб пшеничный*		20,00	20										
Хлеб ржано-пшеничный		20	1,46	0,26	7,34	37,54		0,04		6,6	36,6	10,8	0,84
Печенбное питание (под ред. М.А. Самсонова 1995г.) №15.1													
Хлеб ржано пшеничный*		20,00	20										
Пастила фруктовая		20	0,34	0,24	12,8	54							
Пастила фруктовая (20г)*		22,00	20										
Итого:			31,31	51,33	93,75	961,49	6,03	0,54	720,57	291,98	590,04	191	7,21

Главный технолог

Полянская О.Н.

Технолог

Алхимова К.Н.

Ведомость контроля за рационом питания по примерному десятидневному циклическому меню для организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях г. Курска в возрасте от 12 лет и старше (завтрак, не менее 20% суточного рациона, пищевые вещества)

№ п/п	Наименование группы продуктов	Норма пищевых веществ (г., мг.)	Фактически выдано пищевых веществ в нетто по дням всего, (гр., мг.) на одного человека										В среднем за 10 дней
			1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	6 день	7 день	8 день	9 день	10 день	
1	Белки (г)	18,0	37,6	45,7	39,1	23,0	25,2	28,7	20,4	24,3	37,0	31,5	31,3
2	Жиры (г)	18,4	33,7	16,3	19,8	25,4	30,9	19,8	41,7	31,3	16,0	51,6	28,6
3	Углеводы (г)	76,6	85,4	122,5	125,3	91,7	85,7	135,6	133,0	100,0	80,9	94,8	105,5
4	Энергетическая ценность (ккал)	544,0	805,8	817,5	808,9	693,7	721,5	839,4	990,3	824,5	615,6	969,2	808,7
5	В1 (мг)	0,28	0,29	0,30	0,30	0,47	0,25	0,25	0,33	0,45	0,20	0,54	0,34
6	С (мг)	14,0	1,5	64,4	2,16	300,5	4,2	6,6	368,5	36,5	281,8	6,1	107,2
7	А (мг. дет. экв/сут)	180,0	455,1	156,0	21,5	15,1	145,2	166,6	58,4	16,6	54,9	720,5	181,0
8	Са (кальций, мг)	240,0	247,3	345,4	128,9	76,7	568,2	53,3	498,9	56,9	342,5	304,1	264,9
9	Р (фосфор, мг)	240,0	569,8	499,8	279,8	346,4	449,1	129,1	482,3	353,3	439,0	599,4	414,8
10	Мg (магний, мг)	60,0	93,1	97,0	42,6	98,3	102,8	31,5	103,1	90,3	74,5	192,5	92,5
11	Fe (железо, мг)	3,6	7,6	8,7	3,4	8,4	2,6	2,3	5,4	5,4	5,8	7,2	5,7

Главный технолог



Полянская О.Н.

Технолог



Алхимова К.Н.

Ведомость контроля за рационом питания (нетто) по примерному циклическому меню для организации питания в общеобразовательных учреждениях г.Кургана в возрасте с 12 лет и старше (завтрак).

Категория питающихся: с 12 лет и старше														
Наименования продуктов:														
	Норма нетто	Вес нетто	Среднее за 10 дней нетто	% выполнения	1 день Нетто	2 день Нетто	3 день Нетто	4 день Нетто	5 день Нетто	6 день Нетто	7 день Нетто	8 день Нетто	9 день Нетто	10 день Нетто
Хлеб ржаной	24	240	24	100		40	30	50		40	40	40		
Хлеб пшеничный	40	447	44,73	111,82	20	65,13	65	40	50	30	40	20	67	50,15
Мука пшеничная	4	15,35	1,54	38,38	6					1,35		8		
Крупы (злаки), бобовые	10	175,1	17,51	175,1	54	22						58,1		41
Макаронные изделия	4	119	11,9	297,5			56			63				
Картофель	37,4	430,9	43,09	115,21				148,8			133,3		148,8	
Овощи (свежие, замороженные, консервированные)	64	570,7	55,93	87,4	168,2	56	51	26,2	130	105,2	57,64	66,1	29	
Фрукты свежие	37	340	34	91,89				35			35			140
Сухофрукты	4	65	6,5	162,5		30			35					
Солн. фруктовые и овощные	40	400	40	100					200					200
Мясо 1-й категории	23,6	305,9	26,89	113,94	74		80,1			37	77,8			
Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.)	10,6	159	15,9	150				117				85	75	
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	15,4	192	19,2	124,68				28,8	60	150			39,8	330
Молоко	70	695,6	68,96	98,51		11	70					200		
Кисломолочная продукция	36	390	39	108,33	190									
Творог (5% - 9% м.д.ж.)	12	116	11,6	96,67		116								
Сыр	3	50	5	166,67		15			15					20
Сметана	2	24	2,4	120								24		
Масло сливочное	7	101	10,1	144,29	5	10	10	13	10	15	5		13	20
Масло растительное	3,6	44,7	4,47	124,17	10,4	2	5	6	4	2	3,3	8	4	
Яйца, шт.	8	183,3	18,33	229,13		16	3		153,3				11	
Сахар	7	110,3	11,03	157,57		33	10	10	15	10,3	10		7	15
Кондитерские изделия	3	20	2	66,67							20			
Какао порошок	0,24	5	0,5	208,33			3			2				3
Кофейный напиток	0,4	6	0,6	150						3				0,3
Соль пищевая поваренная йодированная	1	10,3	1,03	103	1,3	0,3	2,8	1,1	1	0,9	0,6	0,9	1,1	0,3

Главный технолог  Полянская О.Н.

Технолог  Аджиимова К.Н.