

«УТВЕРЖДАЮ»  
ИП Плехина Н.И.



Плехина Н.И.

«СОГЛАСОВАНО»

Директор МКОУ Суводской ОШ Дубовского  
муниципального района Волгоградской области



Дутаенко О.М.

**Примерное десятидневное меню  
для обеспечения бесплатным горячим питанием  
обучающихся  
возрастной группы 7-11 лет**

**МКОУ Суводской ОШ  
Дубовского муниципального района  
Волгоградской области**

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

к примерному десятидневному меню для обеспечения горячим питанием обучающихся возрастной группы 7-11 лет МКОУ Суводской ОШ Дубовского муниципального района Волгоградской области

Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологически обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим и рацион питания должен исходить из меню.

Для организации горячего питания составлено примерное десятидневное меню (с учетом пятидневной учебной недели) в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню (приложение №2 Сан ПиН 2.4.5.2409-08), Рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций (МР 2.4.0179-20), утвержденные 18.05.2020 Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю. Поповой, методическими рекомендациями (МР 2.4. 0180-20) Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях, утвержденные 18.05. 2020 Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю. Поповой

Примерное меню может корректироваться, но при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ.

Примерное десятидневное меню, составлено с учетом сезонности (осеннее- зимний и весенне-летний период) и продолжительности пребывания обучающихся в школе.

Рецептура используемых блюд и кулинарных изделий в примерном десятидневном меню соответствует Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях // Под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна.-М.:Делта плюс, 2015.. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций// Под ред. В.Р.Кучмы,.-М.: 2004г.

Под ред. В.Р.Кучмы,.-М.: 2016для предпринятой общественной питания при общеобразовательных школах под редакцией В.Т.Лапшиной, М.2004г. Сборнику рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред.М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.:Делта плюс, 2011. - 544с.Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях//Под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна.-М.:Делта плюс, 2015. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций//Под ред. В.Р.Кучмы,.-М.: 2016

Изготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых указывается рецептура и технология изготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

Технологические карты составлены в соответствии с рекомендациями Сан ПиН 2.4.5.2409-08.

Описание технологического процесса приготовления блюд содержит в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготовляемых блюд и их пищевую ценность.

Каждая технологическая карта имеет свой порядковый номер, который указывается в примерном десятидневном меню. В каждой технологической карте указан номер рецептуры блюд вышеуказанного сборника.

Приготовление кулинарной продукции- определенных блюд и кулинарных изделий - осуществляется из полуфабрикатов и натуральных пищевых продуктов, что отражено в примерном десятидневном меню.

Для приготовления блюд используется йодированная соль; чай, соки, киселибогатенные витаминами и микронутриентами.

Прием продовольственного сырья и (или) полуфабрикатов, осуществляется при наличии соответствующих документов (удостоверение качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной и фито- санитарной экспертизы, документа поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия...), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, по договору с поставщиком в соответствии с законодательством РФ.

Качество и безопасность продукции, произведенной в соответствии с примерным десятидневным меню, гарантируется соблюдением правил технологии приготовления блюд и изделий, последовательности технологических процессов, температурного режима, взаимозаменяемости продуктов.

Технология приготовления блюд и кулинарных изделий соответствует технологической карте и требованиям Сан ПиН 2.4.5.2409-08:

п. VI «Требования к организации здорового питания и формирования примерного меню»;

п. VII «Организация обслуживания обучающихся горячим питанием»;

п.VIII «Требования к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции»;

п.IX «Требования к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности»).

«СВЕРЖДАЮ»  
ИП Плохина Н.И.

«СОГЛАСОВАНО»  
Директор МКОУ Суводской ОШ Дубовского  
муниципального района Волгоградской области



Плохина Н.И.

Лутаянко О.М.

**1 день**

День: понедельник

Неделя: первая

Сезон: осенне-зимний

Возрастная категория: 7 лет – 11 лет

Наименование блюд	Вых од (в гр)	Пищевые вещества в гр			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг						Минеральные вещества, мг				Номер по сборнику рецентур	
		Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe				
<b>Завтрак</b>																	
1 Сосиска (сарделька)отварная	80	8,32	16,00	16,96	179,20	0,03	0,00	0,00	0,00	0,10	19,20	127,20	16,00	1,44			№294/2016
2 Каша гречневая рассыпчатая	150	8,40	10,80	41,25	303,00	0,20	0,00	0,00	37,50	0,47	24,74	197,20	131,74	4,43			№508
Закуска(овощи отварные, соленные,свежие)	30	0,70	0,10	3,30	15,00	14,00	0,04	0,01	0,01	0,10	23,00	42,00	14,00	0,60			№70/71/2016
4 Чай с сахаром каркаде	200	0,30	0,00	15,20	60,00	0,00	2,20	0,00	0,00	0,00	16,00	8,00	6,00	0,80			№685
5 Хлеб пшеничный	30	3,21	0,30	15,50	71,20	0,03	0,00	0,00	0,00	0,39	6,90	26,10	9,90	0,33			№18/2016
Фрукт свежий(поштучно)	100	1,90	0,22	15,50	70,50	0,05	15,00	0,00	0,00	0,30	24,00	16,50	13,50	3,30			№393
<b>Итого</b>		<b>22,83</b>	<b>27,42</b>	<b>107,71</b>	<b>698,90</b>	<b>14,31</b>	<b>17,24</b>	<b>37,51</b>	<b>1,36</b>	<b>113,84</b>	<b>417,00</b>	<b>191,14</b>	<b>10,90</b>				

«УТВЕРЖДАЮ»  
ИП Плехина Н.И.  
Плехина Н.И.

СОГЛАСОВАНО»  
Директор МКОУ Суводского ОШ Дубовского  
муниципального района Волгоградской области  
Луганенко О.М.

Министерство образования и науки Волгоградской области  
Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
«Суводское муниципальное образование»  
МКОУ СУВОДСКОЕ МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ  
ОШ ДУБОВСКОГО РАЙОНА \* ИНН 3473205005  
Волгоградская область \* 18000  
Волгоград \* Инн 3473205005  
ДЛЯ ВОЗНЕМЕНИЯ

**2 день**

**День: вторник**

**Неделя: первая**

**Сезон: осенне-зимний**

**Возрастная категория: 7 лет – 11 лет**

Наименование блюд	Вых од (в гр)	Пищевые вещества в гр			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг						Минеральные вещества, мг				Номер по сборнику рецептов		
		Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe					
<b>Завтрак</b>																		
Каша вязкая молочная из риса и пшена	150/																	
1 Дружба с маслом	5	2,33	6,20	29,49	218,30	0,04	0,71	40,45	0,17	96,45	116,21	26,91	0,44					№175/2011
2 Сыр порция	20	5,10	5,90	6,47	80,00	0,01	0,14	52,00	0,10	176,00	100,00	7,00	0,20					№97
3 Чай с сахаром	200	0,20	0,00	15,00	58,00	0,00	2,20	0,00	0,00	87,00	68,00	14,00	0,80					№685
4 Хлеб пшеничный	30	3,21	0,30	15,50	71,20	0,03	0,00	0,00	0,39	6,90	26,10	9,90	0,33					№18/2016
Фрукт свежий (пошучно)	100	1,90	0,22	15,50	70,50	0,05	15,00	0,00	0,30	24,00	16,50	13,50	3,30					№18/2016
<b>Итого</b>		<b>12,74</b>	<b>12,62</b>	<b>81,96</b>	<b>498,00</b>	<b>0,13</b>	<b>18,05</b>	<b>92,45</b>	<b>0,96</b>	<b>390,35</b>	<b>326,81</b>	<b>71,31</b>	<b>5,07</b>					

«УТВЕРЖДАЮ»  
ИП Плюхина Н.И.



Плюхина Н.И.

СОГЛАСОВАНО»

Директор МКОУ Суводской ОШ Дубовского  
муниципального района Волгоградской области



Лутасенко О.М.

**3 день**

**День: среда**

**Неделя: первая**

**Сезон: осенне-зимний**

**Возрастная категория: 7 лет – 11 лет**

Наименование блюда	Вых од ( в гр)	Пищевые вещества в гр			Энер цен- ность (ккал)	Витамины,мг					Минеральные вещества, мг					Номер по сборнику рецептур	
		Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe				
<b>Завтрак</b>																	
1 Котлета рубленая из говядины	80	15,00	11,00	15,30	208,20	0,80	0,13	26,75	50,8				41,75	145,35	15,13	1,30	№302/2016
2 Макароны отварные	150	5,30	6,10	35,20	220,00	0,15	2,70	0,20	0,90				25,00	8,00	16,00	2,30	№516
Закуска(овощи отварные, соленые,свежие)	30	0,70	0,10	3,30	15,00	14,00	0,04	0,01	0,10				23,00	42,00	14,00	0,60	№70/71/2016
4 Кисель фруктовый	200	0,00	0,00	30,60	118,00	0,00	2,80	0,00	0,20				18,00	10,00	4,00	0,60	№648
5 Хлеб пеклеваный	30	1,90	0,30	12,30	59,40	0,10	0,00	0,00	0,70				4,90	23,50	5,10	1,10	№17/2016
Фрукт свежий (пошучно)	100	1,90	0,22	15,50	70,50	0,05	15,00	0,00	0,30				24,00	16,50	13,50	3,30	№403
<b>Итого</b>		<b>24,80</b>	<b>17,72</b>	<b>112,20</b>	<b>691,10</b>	<b>15,10</b>	<b>20,67</b>	<b>26,96</b>	<b>53,0</b>				<b>136,65</b>	<b>245,35</b>	<b>67,73</b>	<b>9,20</b>	

**«УТВЕРЖДАЮ»**  
И.П. Плехина Н.И.  
Плехина Н.И.

**СОГЛАСОВАНО»**  
Директор МКОУ Суводской ОШ Дубовского  
муниципального района Волгоградской области  
Луаенко О.М.

**4 день**

**День:** четверг

**Неделя:** первая

**Сезон:** осенне-зимний

**Возрастная категория:** 7 лет – 11 лет

Наименование блюда	Вых од (в гр)	Пищевые вещества в гр			Энер- цен- ность (ккал)	Витамины, мг						Минеральные вещества, мг						Номер по сборнику рецептур
		Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe					
<b>Завтрак</b>																		
1 Рагу из птицы	200	14,40	13,30	17,40	248,00	0,08	12,93	16,68	0,30	42,05	123,65	44,22	2,19				№289/2011	
Закуска(овощи отварные, солёные, свежие)	30	0,70	0,10	3,30	15,00	14,00	0,04	0,01	0,10	23,00	42,00	14,00	0,60				№70/71/2016	
Чай с сахаром и лимоном	200/ 15/7	0,30	0,00	15,20	60,00	0,00	2,20	0,00	0,00	16,00	8,00	6,00	0,80				№686	
4 Хлеб пшеничный	30	3,21	0,30	15,50	71,20	0,03	0,00	0,00	0,39	6,90	26,10	9,90	0,33				№18/2016	
Фрукт свежий(поштучно)	100	1,90	0,22	15,50	70,50	0,05	15,00	0,00	0,30	24,00	16,50	13,50	3,30				№393/2016	
<b>Итого</b>		<b>20,51</b>	<b>13,92</b>	<b>66,90</b>	<b>464,70</b>	<b>14,16</b>	<b>30,17</b>	<b>16,69</b>	<b>1,09</b>	<b>111,95</b>	<b>216,25</b>	<b>87,62</b>	<b>7,22</b>					

«УТВЕРЖДАЮ»  
ИП Плохина Н.И.

СОГЛАСОВАНО»  
Директор МКОУ Суводской ОШ Дубовского  
муниципального района Волгоградской области



**5 день**

**День:** пятница

**Неделя:** первая

**Сезон:** осенне-зимний

**Возрастная категория:** 7 лет – 11 лет

Наименование блюд	Вых од (в гр)	Пищевые вещества в гр			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг						Минеральные вещества, мг						Номер по сборнику рецептов
		Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe					
<b>Завтрак</b>																		
Каша молочная геркулесовая вязкая с маслом	150/5	6,13	9,68	35,80	223,64	0,13	0,70	40,45	0,46	110,43	173,44	52,27	1,28				№302	
Яйцо вареное вкрутую	1шт	5,10	4,60	0,30	63,00	0,02	0,00	0,06	0,00	19,40	66,80	4,80	0,90				№337	
Масло сливочное(порция)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	0,00	0,00	40,00	0,11	2,40	3,00	0,00	0,02				№14/2015	
Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	0,30	0,00	15,20	60,00	0,00	2,20	0,00	0,00	16,00	8,00	6,00	0,80				№686	
Хлеб пшеничный	30	3,21	0,30	15,50	71,20	0,03	0,00	0,00	0,39	6,90	26,10	9,90	0,33				№18/2016	
Фрукт свежий (поштучно)	100	1,90	0,22	15,50	70,50	0,05	15,00	0,00	0,30	24,00	16,50	13,50	3,30				№399/2016	
<b>Итого</b>		<b>16,72</b>	<b>22,05</b>	<b>82,43</b>	<b>554,34</b>	<b>0,23</b>	<b>17,90</b>	<b>80,51</b>	<b>1,26</b>	<b>179,13</b>	<b>293,84</b>	<b>86,47</b>	<b>6,63</b>					

«УТВЕРЖДАЮ»

И.П. Плехина Н.И.



Плехина Н.И.

«СОГЛАСОВАНО»

Директор МКОУ Суводской ОШ Дубовского  
муниципального района Волгоградской области



Лутаенко О.М.

**6 день**

**День:** понедельник

**Неделя:** вторая

**Сезон:** осенне-зимний

**Возрастная категория:** 7 лет – 11 лет

Наименование блюд	Вых од (в гр)	Пищевые вещества в гр			Энер цен- ность (ккал)	Витамины, мг						Минеральные вещества, мг				Номер по сборнику рецептур	
		Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe				
<b>Завтрак</b>																	
1 Плов из птицы(курица)	210	20,30	17,00	35,69	377,00	0,06	1,26	1,01	48,0	45,10	199,30	47,50	2,19				№291/2011
2 Чай с сахаром каркаде	200	0,30	0,00	15,20	60,00	0,00	2,20	0,00	0,00	16,00	8,00	6,00	0,80				№685
Закуска(овощи отварные, солёные,свежие)	30	0,70	0,10	3,30	15,00	14,00	0,04	0,01	0,10	23,00	42,00	14,00	0,60				№70/71/2016
4 Хлеб пшеничный	30	3,21	0,30	15,50	71,20	0,03	0,00	0,00	0,39	6,90	26,10	9,90	0,33				№18/2016
5 Фрукт свежий (поштучно)	100	1,90	0,22	15,50	70,50	0,05	15,00	0,00	0,30	24,00	16,50	13,50	3,30				№399/2016
<b>Итого</b>		<b>26,41</b>	<b>17,62</b>	<b>85,19</b>	<b>593,70</b>	<b>14,14</b>	<b>18,50</b>	<b>1,02</b>	<b>48,7</b>	<b>115,00</b>	<b>291,90</b>	<b>90,90</b>	<b>7,22</b>				



«УТВЕРЖДАЮ»  
 ИП «Плюхина Н.И.»  
 Плюхина Н.И.

«СОГЛАСОВАНО»  
 Директор МКОУ Суводской ОШ Дубовского  
 муниципального района Волгоградской области  
 Лутяенко О.М.



7 день

День: вторник  
 Неделя: вторая  
 Сезон: осенне-зимний

Возрастная категория: 7 лет – 11 лет

Наименование блюд	Вых од (в гр)	Пищевые вещества в гр			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг						Минеральные вещества, мг				Номер по сборнику реценгур	
		Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe				
<b>Завтрак</b>																	
1 Каша манная молочная с маслом	150/5	4,70	15,20	30,80	112,00	0,05	0,00	0,03	0,00	0,00	0,03	0,00	32,25	0,62	0,62	0,25	№311
2 Сыр порция	20	5,10	5,90	6,47	80,00	0,01	0,14	52,00	0,10	0,10	52,00	0,10	176,00	100,00	7,00	0,20	№97
3 Чай с сахаром	200	0,20	0,00	15,00	58,00	0,00	2,20	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	87,00	68,00	14,00	0,80	№685
4 Фрукт свежий (поштучно)	150	1,90	0,22	15,50	70,50	0,05	15,00	0,00	0,30	0,30	0,00	0,30	24,00	16,50	13,50	3,30	№403/2016
5 Хлеб пшеничный	40	2,70	0,70	16,30	87,00	0,06	0,00	0,00	0,60	0,60	0,00	0,60	10,00	32,90	7,10	0,60	№766
6 Хлеб пеклеваный	20	1,10	0,20	9,40	44,00	0,04	0,00	0,00	0,60	0,60	0,00	0,60	10,00	32,90	7,10	0,60	№17/2016
<b>Итого</b>		15,70	22,22	93,47	451,50	0,21	17,34	52,03	1,60	1,60	52,03	1,60	339,25	250,92	49,32	5,75	

«УТВЕРЖДАЮ»

И.И. Плехина Н.И.

Плехина Н.И.

«СОГЛАСОВАНО»

Директор МКОУ Суводской ОШ Дубовского  
муниципального района Волгоградской области

Дутаенко О.М.

8 день

День: среда

Неделя: вторая

Сезон: осенне-зимний

Возрастная категория: 7 лет – 11 лет

Наименование блюда	Вых од (в гр)	Пищевые вещества в гр			Энер- цен- ность (ккал)	Витамины, мг						Минеральные вещества, мг				Номер по сборнику рецептур		
		Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe					
<b>Завтрак</b>																		
Закуска(овощи отварные, 1 солёные,свежие)	30	0,70	0,10	3,30	15,00	14,00	0,04	0,01	0,10	0,10	23,00	42,00	14,00	0,60	№70/71			
Тфтели из мяса 2 говядины с рисом	100	12,80	14,80	21,90	271,00	0,19	9,35	39,86	0,60	84,74	254,00	28,75	4,70	№465				
3 Каша гречневая рассыпчатая	150	8,40	10,80	41,25	303,00	0,20	0,00	37,50	0,47	24,74	197,20	131,74	4,43	№508				
Компот из 4 сухофруктов	200	0,60	0,00	31,40	124,00	0,15	2,70	0,00	9,00	10,00	8,00	23,00	2,30	№639				
5 Хлеб пшеничный	30	3,21	0,30	15,50	71,20	0,03	0,00	0,00	0,39	6,90	26,10	9,90	0,33	№766				
Фрукт 6 свежий(поштучно)	100	0,40	0,30	10,30	47,00	0,05	5,00	0,00	0,00	19,00	10,50	12,50	2,30	№396/2016				
<b>Итого</b>		<b>26,11</b>	<b>26,30</b>	<b>123,6</b>	<b>831,20</b>	<b>14,62</b>	<b>17,09</b>	<b>77,37</b>	<b>10,5</b>	<b>168,38</b>	<b>537,80</b>	<b>219,89</b>	<b>14,66</b>					

«УТВЕРЖДАЮ»  
ИП Плюхина Н.И.

«СОГЛАСОВАНО»  
Директор МКОУ Суводской ОШ Дубовского  
муниципального района Волгоградской области

Плюхина Н.И.

Лутаснко О.М.

9 день

День: пятница

Неделя: вторая

Сезон: осенне-зимний

Возрастная категория: 7 лет – 11 лет

Наименование блюд	Выход (в гр)	Пищевые вещества в гр			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг						Минеральные вещества, мг				Номер по сборнику рецептов
		Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe			
1 Гуляш из говядины	85	13,93	11,24	21,89	209,00	0,15	0,70	41,57	52,8	46,19	61,82	17,15	2,80	№437		
2 Макароны отварные	150	5,46	5,79	35,46	195,71	0,06	0,00	28,57	0,81	12,14	37,57	8,14	0,81	№516		
3 Кисель фруктовый	200	0,00	0,00	30,60	118,00	0,00	2,80	0,00	0,20	18,00	10,00	4,00	0,60	№648		
Закуска(овощи отварные, соленные,свежие)	30	0,70	0,10	3,30	15,00	14,00	0,04	0,01	0,10	23,00	42,00	14,00	0,60	№70/71		
5 Хлеб пеклеваннный	40	3,20	1,90	22,20	121,00	0,00	0,00	0,00	0,40	7,90	4,90	27,20	0,30	№17/2016		
6 Фрукт свежий (поштучно)	100	1,90	0,22	15,50	70,50	0,05	15,00	0,00	0,30	24,00	16,50	13,50	3,30	№399/2016		
<b>Итого</b>		25,19	19,25	128,95	729,21	14,26	18,54	70,15	54,6	131,23	172,79	83,99	8,41			

«УТВЕРЖДАЮ»  
ИП Плюхина Н.И.  
Плюхина Н.И.

«СОГЛАСОВАНО»  
Директор МКОУ Суводской ОШ Дубовского  
муниципального района Волгоградской области  
Лутаенко О.М.



**10 день**  
День: пятница  
Неделя: вторая  
Сезон: осенне-зимний  
Возрастная категория: 7 лет - 11 лет

Наименование блюд	Выход (в гр)	Пищевые вещества в гр			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг						Минеральные вещества, мг				Номер по сборнику рецептов	
		Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe				
Завтрак																	
Каша пшеничная молочная вязкая с маслом	150/5	4,49	8,25	32,71	214,50	0,07	0,70	40,45	0,13	98,45	115,67	27,47	0,60				№302
Сыр порция	20	5,10	5,90	6,47	80,00	0,01	0,14	52,00	0,10	176,00	100,00	7,00	0,20				№97
Чай с сахаром	200	0,20	0,00	15,00	58,00	0,00	2,20	0,00	0,00	87,00	68,00	14,00	0,80				№685
Плюшка(слоба обыкновенная)	40	3,20	1,90	22,20	121,00	0,00	0,00	0,00	0,40	7,90	4,90	27,20	0,30				№766
Фрукт свежий (поштучно)	100	1,90	0,22	15,50	70,50	0,05	15,00	0,00	0,30	24,00	16,50	13,50	3,30				№403/2016
<b>Итого</b>		<b>14,89</b>	<b>16,27</b>	<b>91,88</b>	<b>544,00</b>	<b>0,13</b>	<b>18,04</b>	<b>92,45</b>	<b>0,93</b>	<b>393,35</b>	<b>305,07</b>	<b>89,17</b>	<b>5,20</b>				

Всего за 10 дней		205,90	195,39	974,34	6 056,65	87,28	193,54	547,14	174,2	2 079,13	3 057,73	1 037,54	80,26				
Средний суточный рацион		20,59	19,54	97,43	605,67				6								
Соотношение:		0,95	1,05	4,00													

1. Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах/ Под ред. В.Т.Лапиной. М.:Хлебпродинформ,2004.-640 с.

2.. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ Под ред. М,П,Могильного и В.А. Тутельяна.-М.:ДеЛи плюс, 2011.-544с.

4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций// Под ред. В.Р.Кучмы,-М.: 2016.4