

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ООО «Детская загородная
оздоровительная база «Ручеек»



Четвертнов А.И.

01.09.2021

«СОГЛАСОВАНО»

Директор МКОУ СШ №1 г. Дубовки
Дубовского муниципального района
Волгоградской области



Куракина И.А.

01.09.2021

Вариант 6

Примерное десятидневное меню на 2021-2022 учебный год

для обеспечения бесплатным двухразовым горячим питанием

обучающихся с ограниченными возможностями здоровья,

детей-инвалидов возрастной группы 12-18 лет

МКОУ средней школы №1 г. Дубовки
Дубовского муниципального района
Волгоградской области

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

к примерному десятидневному меню для обеспечения горячим питанием обучающихся
возрастной группы 12-18 лет

МКОУ средней школы №12 Дубовки Дубовского муниципального района Волгоградской области

Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная 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.:ДеЛи плюс, 2015.. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций//

Под ред. В.Р.Кучмы,-М.: 2016 для предприятий общественного 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.:ДеЛи плюс, 2011. - 544с.Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна.-М.:ДеЛи 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 приготавливаемых 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 приготавливаемых 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, кисели обогатенные витаминами и микроэлементами.

Прием продовольственного сырья и (или) полуфабрикатов, осуществляется при наличии соответствующих документов (удостоверение качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной и фито- санитарной экспертиз, документов изготовителя, 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».

«УТВЕРЖДАЮ»
 Директор ООО «Детская загородная
 оздоровительная база «Ручеек»

Четвертнов А.И.
 01.09.2021



«СОГЛАСОВАНО»
 Директор МКОУ СПШ №1 г. Дубовки
 Дубовского муниципального района
 Волгоградской области

Куракина Л.А.
 01.09.2021



1 день

День: понедельник

Неделя: первая

Сезон: осенне-зимний (2021-2022 учебный год)

Возрастная категория: 12 лет – 18 лет

	Наименование блюд	Выход (в гр)	Пищевые вещества в гр			Энергетическая ценность (ккал)	Номер по сборнику рецептур
			Б	Ж	У		
	Завтрак						
1	Куры отварные	100	15,2	5,9	3,9	132	№608
2	Рис отварной	200	4,15	11,02	25,74	215,6	№511
3	Закуска (овощи отварные, соленые, свежие)	100	2,40	0,40	11,00	50,00	№70/71/2016
4	Чай с сахаром каркаде	200	0,3	0	15,2	60	№685
5	Хлеб пшеничный	50	4,5	0,42	21,7	99,68	№18/2016
5	Фрукт свежий (поштучно по сезону)	100	1,8	0,22	15,5	70,5	№393,396,399,403/2016
	Итого		28,35	17,96	93,04	627,78	
	Обед						
1	Овощи отварные, соленые, свежие	100	2,43	0,2	9,72	47,5	№70/71/2016
2	Суп картофельный с бобовыми	250	7,5	7	27,8	208,7	№139
3	Печень, тушенная в соусе (куриная или говяжья)	100	14,6	19,2	10,8	278	№501
4	Каша гречневая рассыпчатая	200	8,7	10,6	52,5	348	№508
5	Компот из сухофруктов	200	0,3	0,3	25,4	104	№631
5	Хлеб пшеничный	50	4,5	0,42	21,7	99,68	№18/2016
7	Хлеб пеклеванный	40	2,20	0,40	18,80	88,00	№17/2016
	Итого		40,23	38,12	166,7	1	173,88

«УТВЕРЖДАЮ»
 Директор ООО «Детская загородная
 оздоровительная база «Ручеек»

01.09.2021

Четвертнов А.И.

«СОГЛАСОВАНО»
 Директор МКОУ СШ №1г.Дубовки Дубовского
 муниципального района
 Волгоградской области

01.09.2021

Куракина Л.А.

2 день

День: вторник

Неделя: первая

Сезон: осенне-зимний (2021-2022 учебный год)

Возрастная категория: 12 лет – 18 лет

	Наименование блюд	Вых од (в гр)	Пищевые вещества в гр			Энер- цен- ность (ккал)	Номер по сборнику рецептур
			Б	Ж	У		
	Завтрак						
1	Каша вязкая молочная из риса и пшеница Дружба с маслом	200/ 5	6,4	16,4	57,7	399,6	№175/2011
2	Сыр порция	20	5,1	6,9	6,47	80	№97
3	Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58	№685
4	Хлеб пшеничный	50	4,5	0,42	21,7	99,68	№18/2016
5	Фрукт свежий (поштучно по сезону)	100	1,8	0,22	15,5	70,5	№393,396,39 9,403/2016
	Итого		18,00	23,94	116,3	707,78	
	Обед						
1	Овощи (отварные, соленые, свежие по сезону)	100	2,40	0,40	11,00	50,00	№70/71/2016
2	Щи из свежей капусты с картофелем	250	2,5	5	8,6	91,3	№123
3	Тефтели мясные	100	14,72	16,14	18,62	278,75	№286/2010
4	Рагу овощное	180	4,1	9,2	19,2	175	№541
5	Кисель фруктовый	200	0	0	30,6	118	№648
5	Хлеб пшеничный	50	4,5	0,42	21,7	99,68	№18/2016
7	Хлеб пеклеванный	40	2,20	0,40	18,80	88,00	№17/2016
	Итого		30,42	31,56	128,5	900,73	

«УТВЕРЖДАЮ»
 Директор ООО «Детская загородная
 оздоровительная база «Ручеек»

Четвертнов А.И.
 01.09.2021

«СОГЛАСОВАНО»
 Директор МКОУ СШ №1 г. Дубовки Дубовского
 муниципального района
 Волгоградской области

Куракина Л.А.
 01.09.2021 для

ДОКУМЕНТОВ

3 день

День: среда

Неделя: первая

Сезон: осенне-зимний (2021-2022 учебный год)

Возрастная категория: 12 лет – 18 лет

	Наименование блюда	Выход (в гр)	Пищевые вещества в гр			Энергетическая ценность (ккал)	Номер по сборнику рецептур
			Б	Ж	У		
	Завтрак						
1	Котлета рубленая из говядины	100	18	13,2	18,36	249,84	№302/2016
2	Макаронные изделия отварные	180	5,1	9,3	42,2	263	№516
3	Закуска (овощи отварные, соленые, свежие)	100	2,40	0,40	11,00	50,00	№70/71/2016
4	Кисель фруктовый	200	0	0	30,6	118	№648
5	Хлеб пеклеваный	50	2,65	0,42	17,22	83,16	№17/2016
5	Фрукты свежие (поштучно по сезону)	100	1,8	0,22	15,5	70,5	№393,396,39 9,403/2016
	Итого		29,95	23,54	134,8 8	834,50	
	Обед						
1	Овощи (отварные, соленые, свежие по сезону)	100	2,40	0,40	11,00	50,00	№70/71/2016
2	Борщ из свежей капусты с картофелем	250	2,5	6,2	16,3	132,5	№110
3	Гуляш из говядины	80/5	13,93	11,24	21,89	209	№498
4	Рис отварной	200	4,15	11,02	25,74	215,6	№511
5	Чай с сахаром каркаде	200	0,3	0	15,2	60	№685
5	Хлеб пшеничный	50	4,5	0,42	21,7	99,68	№18/2016
7	Хлеб пеклеваный	40	2,20	0,40	18,80	88,00	№17/2016
	Итого		29,98	29,68	130,6 3	854,78	

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор ООО «Детская загородная
оздоровительная база «Ручеек»

Четвертнов А.И.

01.09.2021

«СОГЛАСОВАНО»

Директор МКОУ СШ №1 г. Дубовки Дубовского
муниципального района
Волгоградской области

Куракина Л.А.

01.09.2021

4 день

День: четверг

Неделя: первая

Сезон: осеннее-зимний (2021-2022 учебный год)

Возрастная категория: 12 лет – 18 лет

Наименование блюд	Вых од (в гр)	Пищевые вещества в гр			Энер- цен- ность (ккал)	Номер по сборнику рецептур
		Б	Ж	У		
Завтрак						
1 Рагу из птицы	250	15,80	18,6	21,8	310	№289/2011
3 Закуска (овощи отварные, соленые, свежие)	100	2,40	0,40	11,00	50,00	№70/71/2016
3 Чай с сахаром и лимоном	200/ 15/7	0,3	0	15,2	60	№686
4 Хлеб пшеничный	50	4,5	0,42	21,7	99,68	№18/2016
5 Фрукт свежий (поштучно по сезону)	100	1,8	0,22	15,5	70,5	№393,396,39 9,403/2016
Итого		24,80	19,64	85,20	590,18	
Обед						
1 Овощи (отварные, соленые, свежие по сезону)	100	2,40	0,40	11,00	50,00	№70/71/2016
2 Рассольник Ленинградский	250	3,7	5,6	25	168,7	№132
3 Котлеты рубленные с белокочанной капустой	100	15	10,1	16,1	261	№455
4 Каша пшеничная с маслом	200/ 5	8,8	5,84	47,02	284,94	№168/2011
5 Компот из свежих плодов	200	0,3	0,3	25,4	104	№631
5 Хлеб пшеничный	50	4,5	0,42	21,7	99,68	№18/2016
7 Хлеб пеклеванный	40	2,20	0,40	18,80	88,00	№17/2016
Итого		36,90	23,06	165,0 2	1 056,32	

«УТВЕРЖДАЮ»
 Директор ООО «Детская загородная
 оздоровительная база «Ручеек»

01.09.2021
 Четвертнов А.И.

«СОГЛАСОВАНО»
 Директор МКОУ СШ №1г.Дубовки Дубовского
 муниципального района
 Волгоградской области

01.09.2021
 Куракина Л.А.

5 день

День: пятница

Неделя: первая

Сезон: осенне-зимний (2021-2022 учебный год)

Возрастная категория: 12 лет – 18 лет

	Наименование блюда	Выход (в гр)	Пищевые вещества в гр			Энергетическая ценность (ккал)	Номер по сборнику рецептур
			Б	Ж	У		
	Завтрак						
	Завтрак						
1	Каша молочная геркулесовая вязкая с маслом	200/5	7,7	19,7	44,4	382,9	№302
2	Яйцо вареное вкрутую	1 шт	5,1	7,6	0,3	63	№337
3	Масло сливочное (порция)	10	0,08	7,25	0,13	66	№14/2015
4	Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	0,3	0	15,2	60	№686
5	Хлеб пшеничный	50	4,5	0,42	21,7	99,68	№18/2016
5	Фрукт свежий (поштучно по сезону)	100	1,8	0,22	15,5	70,5	№393,396,399,403/2016
	Итого		19,48	35,19	97,23	742,08	
	Обед						
1	Овощи (отварные, соленые, свежие по сезону)	100	2,40	0,40	11,00	50,00	№70/71/2016
2	Суп из овощей	250	3,7	3,7	22,5	14,3	№135
3	Тефтели из мяса говядины	100	12,8	14,8	21,9	271	№465
4	Каша гречневая рассыпчатая	200	8,7	10,6	52,5	348	№508
5	Кисель фруктовый	200	0	0	30,6	118	№648
5	Хлеб пшеничный	50	4,5	0,42	21,7	99,68	№18/2016
7	Хлеб пеклеванный	40	2,20	0,40	18,80	88,00	№17/2016

«УТВЕРЖДАЮ»
 Директор ООО «Детская загородная
 оздоровительная база «Ручеек»

Четвертнов А.И.

01.09.2021

«СОГЛАСОВАНО»

Директор МКОУ СШ №1 г. Дубовки Дубовского
 муниципального района
 Волгоградской области

для докум. Куракина Л.А.

01.09.2021

6 день

День: понедельник

Неделя: вторая

Сезон: осенне-зимний (2021-2022 учебный год)

Возрастная категория: 12 лет – 18 лет

	Наименование блюд	Выход (в гр)	Пищевые вещества в гр			Энергетическая ценность (ккал)	Номер по сборнику рецептур
			Б	Ж	У		
Завтрак							
1	Плов из птицы (курицы)	260	23,36	22,25	44,61	471,25	№219/2011
2	Чай с сахаром каркаде	200	0,3	0	15,2	60	№685
3	Закуска (овощи отварные, соленые, свежие)	100	2,40	0,40	11,00	50,00	№70/71/2016
4	Хлеб пшеничный	50	4,5	0,42	21,7	99,68	№18/2016
5	Фрукт свежий (поштучно по сезону)	100	1,8	0,22	15,5	70,5	№393,396,39 9,403/2016
	Итого		32,36	23,29	108,0 1	751,43	
Обед							
1	Овощи (отварные, соленые, свежие по сезону)	100	2,40	0,40	11,00	50,00	№70/71/2016
2	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	3,8	6,3	26,2	151,3	№140
3	Печень, тушенная в соусе (куриная или говяжья)	100	12,6	8,8	3,8	159	№439
4	Макаронные отварные	180	5,1	9,3	42,2	263	№516
5	Компот из сухофруктов	200	0,6	0	31,4	124	№639
6	Хлеб пшеничный	50	4,5	0,42	21,7	99,68	№18/2016
7	Хлеб пеклеванный	40	2,20	0,40	18,80	88,00	№17/2016
	Итого		31,20	25,62	155,1 0	934,98	

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор ООО «Детская загородная
оздоровительная база «Ручеек»

Четвертнов А.И.

01.09.2021

«СОГЛАСОВАНО»

Директор МКОУ СШ №1 г. Дубовки Дубовского
муниципального района
Волгоградской области

Куракина Л.А.

01.09.2021

ДОКУМЕНТОВ

7 день

День: вторник

Неделя: вторая

Сезон: осенне-зимний (2021-2022 учебный год)

Возрастная категория: 12 лет – 18 лет

Наименование блюд	Выход (в гр)	Пищевые вещества в гр			Энергетическая ценность (ккал)	Номер по сборнику рецептур
		Б	Ж	У		
Завтрак						
1 Каша манная молочная с маслом	200/ 10	6,00	11,6	28	211	№311
2 Сыр порция	20	5,1	6,9	6,47	80	№97
3 Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58	№685
4 Фрукт свежий (поштучно по сезону)	100	1,8	0,22	15,5	70,5	№393,396,39 9,403/2016
5 Хлеб пшеничный	50	4,5	0,42	21,7	99,68	№18/2016
5 Хлеб пеклеванный	40	1,31	0,24	11,28	52,8	№17/2016
Итого		18,91	19,38	97,95	571,98	
Обед						
1 Овощи (отварные, соленые, свежие по сезону)	100	2,40	0,40	11,00	50,00	№70/71/2016
2 Рассольник Ленинградский	250	3,7	5,6	25	168,7	№132
3 Котлеты рубленные с белокочанной капустой	100	15	10,1	16,1	261	№455
1 Каша гречневая рассыпчатая	200	8,7	10,6	52,5	348	№508
5 Кисель фруктовый	200	0	0	30,6	118	№648
5 Хлеб пшеничный	50	4,5	0,42	21,7	99,68	№18/2016
7 Хлеб пеклеванный	40	2,20	0,40	18,80	88,00	№17/2016
Итого		36,50	27,52	175,7 0	1 133,38	

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор ООО «Детская загородная
здоровительная база «Ручеек»

Четвертнов А.И.

01.09.2021

«СОГЛАСОВАНО»

Директор МКОУ СШ №1г. Дубовки Дубовского
муниципального района
Волгоградской области

для Куракина Л.А.

01.09.2021

8 день

День: среда

Неделя: вторая

Сезон: осенне-зимний (2021-2022 учебный год)

Возрастная категория: 12лет – 18 лет

Наименование блюд	Вых од (в гр)	Пищевые вещества в гр			Энер- цен- ность (ккал)	Номер по сборнику рецептур
		Б	Ж	У		
Завтрак						
1 Закуска(овощи отварные, соленые,свежие)	100	2,40	0,40	11,00	50,00	№70/71/2016
2 Тефтели из мяса говядины с рисом	100	12,8	14,8	21,9	271	№465
3 Каша гречневая рассыпчатая	200	10,6	8,7	52,5	348	№508
4 Компот из сухофруктов	200	0,6	0	31,4	124	№639
5 Хлеб пшеничный	50	4,5	0,42	21,7	99,68	№18/2016
5 Фрукт свежий (поштучно по сезону)	100	0,4	0,3	10,3	47	№393,396,39 9,403/2016
Итого		31,30	24,62	148,8 0	939,68	
Обед						
1 Овощи (отварные, соленые, свежие по сезону)	100	2,40	0,40	11,00	50,00	№70/71/2016
2 Щи из свежей капусты с картофелем	250	2,5	5	8,6	91,3	№123
3 Рагу из птицы	250	18	16,6	21,8	310	№289/2011
4 Кисель из концентрата	200	0	0	30,6	118	№648
5 Хлеб пшеничный	50	4,5	0,42	21,7	99,68	№18/2016
5 Хлеб пеклеванный	40	2,20	0,40	18,80	88,00	№17/2016
Итого		29,60	22,82	112,5 0	756,98	

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор ООО «Детская загородная
оздоровительная база «Ручеек»

Четвертнов А.И.

01.09.2021

«СОГЛАСОВАНО»

Директор МКОУ СШ №1г.Дубовки Дубовского
муниципального района
Волгоградской области

Куракина Л.А.

01.09.2021

9 день

День: пятница

Неделя: вторая

Сезон: осенне-зимний (2021-2022 учебный год)

Возрастная категория: 12 лет – 18 лет

Наименование блюда	Выход (в гр)	Пищевые вещества в гр			Энергетическая ценность (ккал)	Номер по сборнику рецептов
		Б	Ж	У		
Завтрак						
1 Гуляш из говядины	100	14,31	13,36	24,08	230	№498
2 Макароны отварные	180	5,2	9,3	42,2	263	№516
3 Кисель фруктовый	200	0	0	30,6	118	№648
4 Закуска (овощи отварные, соленые, свежие)	100	2,40	0,40	11,00	50,00	№70/71/2016
5 Хлеб пеклеваный	50	2,65	0,42	17,22	83,16	№17/2016
5 Фрукт свежий (поштучно по сезону)	100	1,8	0,22	15,5	70,5	№393,396,39 9,403/2016
Итого		26,36	23,70	140,6	814,66	
Обед						
1 Овощи отварные, соленые, свежие	100	2,43	0,2	9,72	47,5	№70/71/2016
2 Борщ из свежей капусты с картофелем	250	2,5	6,2	16,3	132,5	№110
3 Котлета рубленая из говядины	100	11	24	1,6	265	№413
4 Рис отварной	180	4,7	6,8	47,7	279	№513
5 Компот из сухофруктов	200	0,6	0	31,4	124	№639
5 Хлеб пшеничный	50	4,5	0,42	21,7	99,68	№18/2016
7 Хлеб пеклеваный	40	2,20	0,40	18,80	88,00	№17/2016
Итого		27,93	38,02	147,2	1	035,68

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор ООО «Детская загородная оздоровительная база «Ручеек»

Четвертнов А.И.

01.09.2021

10 день

День: пятница

Неделя: вторая

Сезон: осенне-зимний (2021-2022 учебный год)

Возрастная категория: 12 лет – 18 лет

«СОГЛАСОВАНО»

Директор МКОУ СШ №1 г. Дубовки Дубовского муниципального района Волгоградской области

Куракина Л.А.

01.09.2021

	Наименование блюд	Выход (в гр)	Пищевые вещества в гр			Энергетическая ценность (ккал)	Номер по сборнику рецептов
			Б	Ж	У		
	Завтрак						
1	Каша пшеничная молочная с маслом	200/5	13,1	19,9	64,4	468,4	№302
2	Сыр порция	20	5,1	6,9	6,47	80	№97
3	Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58	№685
4	Сдоба обыкновенная (плюшка)	50	2,83	3,28	26,64	145,2	№766
5	Фрукт свежий (поштучно по сезону)	100	1,8	0,22	15,5	70,5	№393,396,39 9,403/2016
	Итого		23,03	30,30	128,01	822,10	
	Обед						
1	Овощи отварные, соленые, свежие	100	2,43	0,2	9,72	47,5	№70/71/2016
2	Суп картофельный с бобовыми	250	7,5	7	27,8	208,7	№139
3	Котлеты рубленые из кур, запеченные с молочным соусом	100	14,6	19,2	10,8	278	№501
4	Рагу овощное	180	4,1	9,2	19,2	175	№541
5	Компот из свежих плодов	200	0,3	0,3	25,4	104	№631
5	Хлеб пшеничный	50	4,5	0,42	21,7	99,68	№18/2016
7	Хлеб пеклеванный	40	2,20	0,40	18,80	88,00	№17/2016
	Итого		35,63	36,72	133,42	1000,88	

Всего за 10 дней	585,23	584,00	2 643,92	17 238,76	
Средний суточный рацион	58,52	58,40	264,39	1 723,88	
Соотношение:	1,00	1,00	4,00		

1. Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах/ Под ред. В.Т.Лапшиной. 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