

<p>«УТВЕРЖДАЮ» ИП Плюхина Н.И.</p>  <p>Плюхина Н.И.</p>	<p>«СОГЛАСОВАНО» Директор МКОУ Оленьевская СШ Дубовского муниципального района Волгоградской области</p>  <p>Торопова Н.В.</p>	<p>«СОГЛАСОВАНО» Управлением Роспотребнадзора по Волгоградской области</p>  <p>24.08.2020 В.А. Киринин</p>
--	---	---

## Примерное десятидневное меню

для обеспечения бесплатным горячим питанием  
обучающихся возрастной группы 7-11 лет  
МКОУ Оленьевской СШ  
Дубовского муниципального района  
Волгоградской области

С.И. Ж.

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

к примерному десятидневному меню для обеспечения бесплатным горячим питанием обучающихся возрастной группы 7-11 лет

МКОУ Оленьевской СШ 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 бесплатного 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 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 приготовляемых 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, кисели, обогащенные 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»  
 ИП Плюхина Н.И.  
 Директор МКОУ Оленевская СПШ Дубовского  
 муниципального района  
 Волгоградской области



«СОГЛАСОВАНО»  
 Директор МКОУ Оленевская СПШ Дубовского  
 муниципального района  
 Волгоградской области  
 Горопова Н.В.

«СОГЛАСОВАНО»  
 Управляющим Ростопребнадзора  
 по Волгоградской области

1 день  
 День: понедельник  
 Неделя: первая  
 Сезон: осенне-зимний  
 Возрастная категория: 7 лет – 11 лет

Наименование блюда	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					
1 Соуска отварная	80	8,32	16,00	16,96	179,20	0,03	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	37,50	0,47	24,74	197,20	131,74	4,43	№508				
3 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	№ 70/71/2011*				
4 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				
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	№18/2016				
6 Фрукт свежий (апельсин) (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				
<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>					

*Смирнов*



*Handwritten signature*



*Handwritten signature*  
Торопова Н.В.

«УТВЕРЖДАЮ»  
ИП Плюхина Н.И.

«СОГЛАСОВАНО»  
Директор МКОУ Оленевская СШ Дубовского  
муниципального района  
Волгоградской области

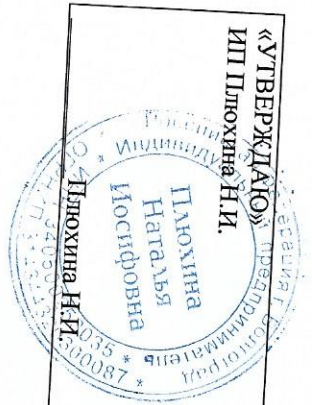
«СОГЛАСОВАНО»  
Управлением Роспотребнадзора  
по Волгоградской области

2 день  
День: вторник  
Неделя: первая  
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 рецептур
		Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe		
1 Каша молочная рисовая вязкая с маслом	150/5	2,33	6,20	29,49	218,30	0,04	0,71	40,45	0,17	96,45	116,21	26,91	0,44	№302	
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	
5 Фрукт свежий (мандарин)(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>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>		

*Handwritten signature*





«УТВЕРЖДАЮ»  
ИП Плыокина Н.И.

«СОГЛАСОВАНО»  
Директор МКОУ Оленевская СШ Дубовского  
муниципального района  
Волгоградской области  
Торопова Н.В.

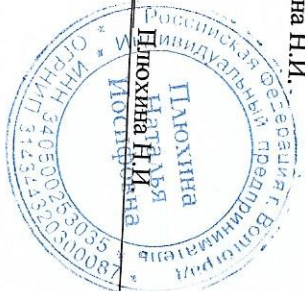
«СОГЛАСОВАНО»  
Управлением Роспотребнадзора  
по Волгоградской области

3 день  
День: среда  
Нелетя: первая  
Сезон: осенне-зимний  
Возрастная категория: 7 лет – 11 лет

Наименование блюда	Выход (в гр)	Пищевые вещества в гр			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг					Минеральные вещества, мг					Номер по сборнику рецептур
		Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe			
1 Котлета рубленая из говядины	80	15,00	11,00	15,30	208,20	0,80	0,13	26,75	50,85	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		
3 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	№70/71/2011*		
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		
6 Фрукт свежий (яблоко) (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>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>53,05</b>	<b>136,65</b>	<b>245,35</b>	<b>67,73</b>	<b>9,20</b>			

*Сторонова*

«УТВЕРЖДАЮ»  
ИП Плохина Н.И.



«СОГЛАСОВАНО»

Директор МКОУ Оленевская СПШ Дубовского  
муниципального района  
Волгоградской области



Торопова Н.В.

«СОГЛАСОВАНО»  
Управлением Роспотребнадзора  
по Волгоградской области

4 день  
День: четверг  
Неделя: первая  
Сезон: осенне-зимний  
Возрастная категория: 7 лет - 11 лет

Наименование блюда	Выход (в гр)	Пищевые вещества в гр			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг							Минеральные вещества, мг					Номер по сборнику рецептур
		Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe					
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				
2 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	№ 70/71/2011*				
3 Чай с сахаром и лимоном	200/1 5/7	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				
5 Фрукт свежий (апельсин) (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				
6 Итого		20,51	13,92	66,90	464,70	14,16	30,17	16,69	1,09	111,95	216,25	87,62	7,22					

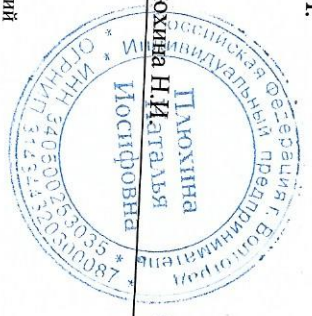
*С.И. Ш.*



«УТВЕРЖДАЮ»  
ИП Плохина Н.И.

Плохина Н.И.  
Иосифовна

5 день  
День: пятница  
Неделя: первая  
Сезон: осенне-зимний  
Возрастная категория: 7 лет - 11 лет



«СОГЛАСОВАНО»

Директор МКОУ Оленьевская СШ Дубовского  
муниципального района  
Волгоградской области

Т.В. Торопова Н.В.

«СОГЛАСОВАНО»  
Управлением Роспотребнадзора  
по Волгоградской области

Наименование блюд	Выход (в гр)	Пищевые вещества в гр			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг							Минеральные вещества, мг					Номер по сборнику рецептур
		Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe					
1 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				
2 Яйцо вареное вкрутую	шт	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				
3 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				
4 Чай с сахаром и лимоном	200/1 5/7	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				
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	№18/2016				
6 Фрукт свежий (банан) (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	№398/2016				
<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>					

Сек. Школы



«УТВЕРЖДАЮ»  
И.И. Плохина Н.И.

Плохина Наталья  
Иосифовна  
Плохина Н.И.

«СОГЛАСОВАНО»

Директор МКОУ Оленевская СШ Дубовского  
Муниципального района  
Волгоградской области

Торопова Н.В.

«СОГЛАСОВАНО»  
Управлением Роспотребнадзора  
по Волгоградской области

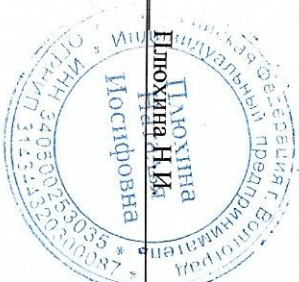
6 день  
День: понедельник  
Неделя: вторая  
Сезон: осенне-зимний  
Возрастная категория: 7 лет - 11 лет

Наименование блюда	Выход (в гр)	Пищевые вещества в гр			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг							Минеральные вещества, мг					Номер по сборнику рецептур
		Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe					
1 Плов из пшеницы (курица)	210	20,30	17,00	35,69	377,00	0,06	1,26	1,01	48,00	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				
3 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	№ 70/71/2011*				
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 (манدارин) (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>17,40</b>	<b>69,69</b>	<b>523,20</b>	<b>14,09</b>	<b>3,50</b>	<b>1,02</b>	<b>48,49</b>	<b>91,00</b>	<b>275,40</b>	<b>77,40</b>	<b>3,92</b>					

Сев. Ш.



«УТВЕРЖДАЮ»  
ИП Длюхина Н.И.



*Handwritten signature*

«СОГЛАСОВАНО»  
Директор МКОУ Оленевская СШ Дубовского  
муниципального района  
Волгоградской области  
Торопова Н.В.



«СОГЛАСОВАНО»  
Управлением Роспотребнадзора  
по Волгоградской области

*Handwritten signature*

7 день  
День: вторник  
Неделя: вторая  
Сезон: осенне-зимний  
Возрастная категория: 7 лет – 11 лет

Наименование блюда	Выход ( в гр)	Пищевые вещества в гр			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг							Минеральные вещества, мг					Номер по сборнику рецептур
		Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe					
1 Каша манная молочная с маслом	150/5	4,70	15,20	30,80	112,00	0,05	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	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 Фрукт свежий(яблоко) (поштучно)	150	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				
5 Хлеб пшеничный	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	№18/2016				
6 Хлеб пеклеваный	15,10	23,22	89,97	441,50	0,11	17,34	52,03	0,80	327,15	190,02	62,32	4,85	№17/2016					
<b>Итого</b>		15,10	23,22	89,97	441,50	0,11	17,34	52,03	0,80	327,15	190,02	62,32	4,85					

«УТВЕРЖДАЮ»  
ИП Пляхина Н.И.

«СОГЛАСОВАНО»

Директор МКОУ Оленевская СШ Дубовского  
Муниципального района  
Волгоградской области

Торопова Н.В.

«СОГЛАСОВАНО»  
Управлением Роспотребнадзора  
по Волгоградской области

Пляхина Н.И.

Наталия  
Юсифовна

8 день

День: среда

Неделя: вторая

Сезон: осенне-зимний

Возрастная категория: 7 лет – 11 лет

Наименование блюда	Выход д (в гр)	Пищевые вещества в гр			Энер- гетиче- ская цен- ность (ккал)	Витамины, мг							Минеральные вещества, мг					Номер по сборнику рецептур
		Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe					
1 Котлеты или биточки рыбные	80	10,50	9,00	15,00	184,00	0,06	0,86	20,64	0,80	50,20	146,60	34,64	1,34	№234/2011				
2 Пюре из бобовых (горох)	180	17,00	8,50	40,00	306,00	0,00	3,40	0,00	0,24	21,60	11,99	4,80	0,72	№199/2011				
3 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	№ 70/71/2011*				
4 Компот из 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	№18/2016				
Фрукт свежий (груша) (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				
Итого		32,41	17,60	89,70	629,00	14,21	7,00	20,65	10,14	104,80	208,59	76,44	4,96					

*Сторонова*



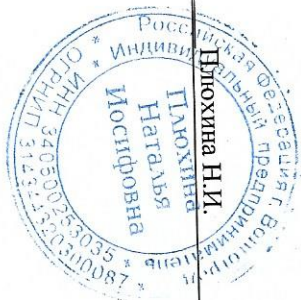
«УТВЕРЖДАЮ»  
ИП Шлохина Н.И.

«СОГЛАСОВАНО»  
Директор МКОУ Оленевская СШ Дубовского  
муниципального района  
Волгоградской области

«СОГЛАСОВАНО»  
Управлением Роспотребнадзора  
по Волгоградской области

Шлохина Н.И.

Торопова Н.В.



9 день  
День: четверг

Неделя: вторая

Сезон: осенне-зимний

Возрастная категория: 7 лет – 11 лет

Наименование блюда	Выход (в гр)	Пищевые вещества в гр			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг							Минеральные вещества, мг							Номер по сборнику рецептур
		Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe							
1 Гуляш из говядины	85	13,93	11,24	21,89	209,00	0,15	0,70	41,57	52,85	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						
4 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	№70/71/2011*						
5 Хлеб пеклеванной	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 (мандарин) (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>25,19</b>	<b>19,03</b>	<b>113,45</b>	<b>658,71</b>	<b>14,21</b>	<b>3,54</b>	<b>70,15</b>	<b>54,36</b>	<b>107,23</b>	<b>156,29</b>	<b>70,49</b>	<b>5,11</b>							

*Сидорова*

«УТВЕРЖДАЮ»  
ИП Плюхина Н.И.

«СОГЛАСОВАНО»  
Директор МКОУ Огненевская СШ Дубовского  
муниципального района  
Волгоградской области

«СОГЛАСОВАНО»  
Управлением Роспотребнадзора  
по Волгоградской области

Плюхина Н.И. альфа  
Иосифовна

Торогова Н.В.

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

Наименование блюда	Выход (в гр)	Пищевые вещества в гр			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг							Минеральные вещества, мг						Номер по сборнику рецептур
		Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мг	Fe						
1 Каша вязкая молочная из пшена 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	№175/2015					
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 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					
5 Фрукт свежий (яблоко) (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>		14,89	16,47	91,88	544,00	0,13	18,04	92,45	0,93	393,35	305,07	89,17	5,20						
Всего за 10 дней		211,60	187,45	905,89	5 703,45	86,67	153,45	490,42	172,44	1 955,45	2 634,62	880,09	63,06	211,60					
Средний суточный рацион		21,16	18,75	90,59	570,35									21,16					
Соотношение:		1,00	1,00	4,00										1,00					

1. Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах/  
Под ред. В.Т. Лапиной. - М.:Хлебпродинформ, 2004.-640 с.
2. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/  
Под ред. М.П.Могильного и В.А. Тугельяна.-М.:Делта плюс, 2011.-544с.
3. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/  
Под ред. М.П.Могильного и В.А. Тугельяна.-М.:Делта плюс, 2015.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций//  
Под ред. В.Р.Кучмы,-М.: 2016.

*Секретарь*