



УТВЕРЖДАЮ
Руководитель ЦЗ Республики Беларусь
Зависимый консультант
Телефонный номер
И. В. Шаров



Примерное двадцатидневное меню
Горячих завтраков и обедов для детей с ОВЗ с 12 лет до 18 лет
(сезон осень, зима, весна)

ПРИМЕРНОЕ 20 - ТИ ДНЕВНОЕ МЕНЮ

ГОРЯЧИЕ ЗАВТРАКИ И ОБЕДЫ для детей с 7 до 11 лет (средняя норма, примерная)

Меню составлено с обязательными включениями - витаминный напиток, витаминизированное молоко, фрукты, овощи и зелень.

1 день

Наименование пищевых веществ

Химический состав

Наименование блюда			Берется, г		Нетто, г		Химический состав										Витаминный										Минералы, мг				
							Витамин, г	Белок, г	Жир, г	Угл. г	ЖЛ, мг	С, мг	В1, мг	А, мкг	Е, мкг	Кальций	Фосфор	Магний	Железо												
Завтрак																															
Горячий бутерброд с сыром и колбасой (ТК 8-2011)							170,29	0,14	5,33	10,67	116,28	0,09	0,04	0,060	0,04	90,20	96,60	9,20	15,60												
сыр сулугуни			9,09		9,09																										
хлебная лепешка или хлебцы 6/6			13,13		13,00																										
батон мясной			17,00		17,00																										
Каша жидкая молочная густая с маслом (ТК 781-2011)							200,5	4,40	6,13	27,68	204,80	1,17	0,2	0,0	4,0	111,4	99,5	25,1	38,0												
крупа пшеничная			30,00		30,00																										
молоко			36,00		36,00																										
молоко питьевое 2,5% жирности			96,00		96,00																										
сладкий перец			5,00		5,00																										
лук репчатый					200,00																										
масло сливочное 72,5 %			5,80		5,00																										
Каша с молоком (ТК 382-2011)							200	3,80	4,84	18,58	119,05	1,29	0,06	0,18	4,35	142,20	124,56														
каша овсяная			1,60		1,60																										
молоко питьевое			100,00		100,00																										
сладкий перец			12,00		12,00																										
молоко концентрированное			45,00		45,00																										
лук репчатый 2,5% жирности			100,00		100,00																										
фрукты (покупная средняя низкая категория - яблоко, апельсин, груша, слива, банан)			150-200					0,66	0,28	9,84	85,60	9,30	0,05	0,09	0,05	28,05	15,40	0,90	0,60												
Хлеб ржаной или хлеб ржаной с добавлением отрубей и муки			20					1,97	0,25	13,28	56,74	0,30	0,02	0,00	0,26	4,70	15,29	3,20	0,20												
Обед								37,80	22,94	108,37	827,84	64,11	0,39	0,24	3,15	140,61	365,66	102,27	0,75												
Овощи на полдник:																															
Пюре из картофеля (с 6,9% жира, 1996 год, 24)			60					0,42	0,66	1,14	6,78	4,20	0,03	0,00	0,06	10,20	14,72	8,40	0,90												
отруби пшеничные			60,00		60,00																										
минеральная вода			60,00		60,00																										

Сотласовано

СРЕДНЕГО

СОТ ЛАСОВАНО

СРЕДНЕГО

Среднее

Характеристики для расчета с учетом фактического состояния и фактического	25,00	3,30	0,40	13,70	63,60	0,00	0,11	0,00	1,23	21,95	71,34	8,40	1,22
Характеристики для расчета с учетом фактического состояния и фактического	25,00	5,72	0,93	26,48	137,20	0,00	0,06	0,00	0,77	12,32	29,59	8,53	0,67
Средняя стоимость для расчета в фактическом	4,0	4,0											
в расчете на 1 м² площади	54,77	39,57	188,52	1409,41	76,26	0,71	0,52	3,84	517,11	717,01	140,16	60,55	

2. ДЕНЬ

Наименование товара	Всего, т	Итого, т	Коэффициент оценки					Наименование объектов оценки										
			Всего, т	Единица, т	Жир, т	Угле, т	Жи, кг/кг	С, кг	В, кг	А, кг	Е, кг	Среднее	Факт	Матрица, кг	Жир	Угле		
Защитка																		
Бюджетная с учетом в фактическом (с 2-2011)			170/15	1,26	3,91	25,01	139,64	4,20	0,04	0,02	0,08	4,20	0,33	2,25				
показатель			20,00															
показатель 72,5%			5,00															
показатель 72,5%			25,00															
Суммарная с учетом фактического (с 2-2011)			200/2	4,58	4,06	47,30	136,09	1,30	0,62	9,03	0,01	433,56	45,30	16,56	0,30			
показатель 72,5%			100,00															
показатель 72,5%			44,00															
показатель 72,5%			16,00															
показатель 72,5%			1,20															
показатель 72,5%			0,60															
показатель 72,5%			2,00															
Коэффициент оценки (с 2-2011)			200	3,09	2,54	21,15	119,82	2,90	1,30	0,00	0,00	120,00	40,50	14,00	20,00			
показатель 72,5%			2,00															
показатель 72,5%			100,00															
показатель 72,5%			12,00															
показатель 72,5%			100,00															
Наименование или код товара с указанием в наименовании и количестве:			20	1,97	4,27	14,47	82,75	0,00	0,02	0,00	0,26	4,70	15,29	3,29	0,20			
Бюджетная с учетом фактического (с 2-2011)			0,66	0,38	0,38	9,84	70,00	0,00	0,05	0,00	0,08	20,00	18,40					
показатель 72,5%			23,45	19,09	30,99	783,30	63,24	0,32	0,37	3,51	161,40	873,01	98,18	21,62				
Общая																		
Общая на фактическом:																		
показатель 72,5%			62,00															
показатель 72,5%			62,00															
показатель 72,5%			62,00															
Итого:			81,75	65,40	60,0	0,66	0,10	5,28	25,30	6,00	0,01	0,05	0,06	10,50	0,00	15,00	0,00	
Итого:			81,75	65,40	60,0	0,66	0,10	5,28	25,30	6,00	0,01	0,05	0,06	10,50	0,00	15,00	0,00	
Итого:			81,75	65,40	60,0	0,66	0,10	5,28	25,30	6,00	0,01	0,05	0,06	10,50	0,00	15,00	0,00	
Итого:			81,75	65,40	60,0	0,66	0,10	5,28	25,30	6,00	0,01	0,05	0,06	10,50	0,00	15,00	0,00	
Итого:			81,75	65,40	60,0	0,66	0,10	5,28	25,30	6,00	0,01	0,05	0,06	10,50	0,00	15,00	0,00	
Итого:			81,75	65,40	60,0	0,66	0,10	5,28	25,30	6,00	0,01	0,05	0,06	10,50	0,00	15,00	0,00	
Итого:			81,75	65,40	60,0	0,66	0,10	5,28	25,30	6,00	0,01	0,05	0,06	10,50	0,00	15,00	0,00	
Итого:			81,75	65,40	60,0	0,66	0,10	5,28	25,30	6,00	0,01	0,05	0,06	10,50	0,00	15,00	0,00	
Итого:			81,75	65,40	60,0	0,66	0,10	5,28	25,30	6,00	0,01	0,05	0,06	10,50	0,00	15,00	0,00	
Итого:			81,75	65,40	60,0	0,66	0,10	5,28	25,30	6,00	0,01	0,05	0,06	10,50	0,00	15,00	0,00	
Итого:			81,75	65,40	60,0	0,66	0,10	5,28	25,30	6,00	0,01	0,05	0,06	10,50	0,00	15,00	0,00	
Итого:			81,75	65,40	60,0	0,66	0,10	5,28	25,30	6,00	0,01	0,05	0,06	10,50	0,00	15,00	0,00	
Итого:			81,75	65,40	60,0	0,66	0,10	5,28	25,30	6,00	0,01	0,05	0,06	10,50	0,00	15,00	0,00	
Итого:			81,75	65,40	60,0	0,66	0,10	5,28	25,30	6,00	0,01	0,05	0,06	10,50	0,00	15,00	0,00	
Итого:			81,75	65,40	60,0	0,66	0,10	5,28	25,30	6,00	0,01	0,05	0,06	10,50	0,00	15,00	0,00	
Итого:			81,75	65,40	60,0	0,66	0,10	5,28	25,30	6,00	0,01	0,05	0,06	10,50	0,00	15,00	0,00	
Итого:			81,75	65,40	60,0	0,66	0,10	5,28	25,30	6,00	0,01	0,05	0,06	10,50	0,00	15,00	0,00	
Итого:			81,75	65,40	60,0	0,66	0,10	5,28	25,30	6,00	0,01	0,05	0,06	10,50	0,00	15,00	0,00	
Итого:			81,75	65,40	60,0	0,66	0,10	5,28	25,30	6,00	0,01	0,05	0,06	10,50	0,00	15,00	0,00	
Итого:			81,75	65,40	60,0	0,66	0,10	5,28	25,30	6,00	0,01	0,05	0,06	10,50	0,00	15,00	0,00	
Итого:			81,75	65,40	60,0	0,66	0,10	5,28	25,30	6,00	0,01	0,05	0,06	10,50	0,00	15,00	0,00	
Итого:			81,75	65,40	60,0	0,66	0,10	5,28	25,30	6,00	0,01	0,05	0,06	10,50	0,00	15,00	0,00	
Итого:			81,75	65,40	60,0	0,66	0,10	5,28	25,30	6,00	0,01	0,05	0,06	10,50	0,00	15,00	0,00	
Итого:			81,75	65,40	60,0	0,66	0,10	5,28	25,30	6,00	0,01	0,05	0,06	10,50	0,00	15,00	0,00	
Итого:			81,75	65,40	60,0	0,66	0,10	5,28	25,30	6,00	0,01	0,05	0,06	10,50	0,00	15,00	0,00	
Итого:			81,75	65,40	60,0	0,66	0,10	5,28	25,30	6,00	0,01	0,05	0,06	10,50	0,00	15,00	0,00	
Итого:			81,75	65,40	60,0	0,66	0,10	5,28	25,30	6,00	0,01	0,05	0,06	10,50	0,00	15,00	0,00	
Итого:			81,75	65,40	60,0	0,66	0,10	5,2										

БЮДЖЕТНАЯ СЛУЖБА
СРЕДСТВ
3

01.01 - 25%		86,98	63,40	НСИ																	
Исходы из расчетов отгрузки (ис 70-2011)						40	0,40	0,10	0,90	7,18	2,80	0,70	0,30	0,30	0,00	0,06	1,80	1,70			
отгрузка в течение		66,80	40,00																		
Итого по расчетам в течение отгрузки (ис 120-1990)				250/10,5	4,07	5,18	8,64	93,66	25,17	6,04	0,11	0,31	31,10	60,50	13,54	0,70					
Итого по расчетам в течение отгрузки		17,69	12,20																		
нагрузка в течение отгрузки			19,00																		
нагрузка в течение отгрузки		50,00	40,00																		
нагрузка в течение отгрузки		40,00	26,00																		
нагрузка в течение отгрузки		01.11.-31.12.-20%	43,13	26,00																	
нагрузка в течение отгрузки		01.01.-29.02.-25%	46,75	26,00																	
нагрузка в течение отгрузки		01.03.-40%	50,00	26,00																	
нагрузка в течение отгрузки		нагрузка по 01.01.-20%	18,75	15,00																	
нагрузка в течение отгрузки		с 01.01.-25%	16,88	15,00																	
нагрузка в течение отгрузки		нагрузка в течение отгрузки без конторского и прислуживающего	2,50	2,50																	
нагрузка в течение отгрузки		нагрузка в течение отгрузки	30,01	30,01																	
нагрузка в течение отгрузки		нагрузка в течение отгрузки	11,90	10,00																	
нагрузка в течение отгрузки		нагрузка в течение отгрузки	3,00	3,00																	
нагрузка в течение отгрузки		нагрузка в течение отгрузки 72,5%	5,00	3,00																	
нагрузка в течение отгрузки		нагрузка в течение отгрузки	200,00	200,00																	
нагрузка в течение отгрузки		нагрузка в течение отгрузки	5,00	5,00																	
Исходы из расчетов отгрузки (ис 125-1990)						30,90	12,93	8,43	10,48	174,40	6,58	9,09	0,155	0,50	12,97	112,20	25,34	5,00			
нагрузка в течение отгрузки		нагрузка в течение отгрузки	37,23	36,50																	
нагрузка в течение отгрузки		нагрузка в течение отгрузки	19,95	15,00																	
нагрузка в течение отгрузки		нагрузка в течение отгрузки	21,45	15,00																	
нагрузка в течение отгрузки		нагрузка в течение отгрузки	23,10	15,00																	
нагрузка в течение отгрузки		нагрузка в течение отгрузки	25,05	15,00																	
нагрузка в течение отгрузки		нагрузка в течение отгрузки	7,14	6,00																	
нагрузка в течение отгрузки		нагрузка в течение отгрузки	2,00	2,00																	
нагрузка в течение отгрузки		нагрузка в течение отгрузки	6,00	6,00																	
нагрузка в течение отгрузки		нагрузка в течение отгрузки	0,60	0,60																	
нагрузка в течение отгрузки		нагрузка в течение отгрузки		100,00																	
нагрузка в течение отгрузки		нагрузка в течение отгрузки	0,70	0,70																	
Исходы из расчетов отгрузки (ис 125-1990)						30															
нагрузка в течение отгрузки		нагрузка в течение отгрузки	7,50	7,50																	
нагрузка в течение отгрузки		нагрузка в течение отгрузки	2,00	2,00																	
нагрузка в течение отгрузки		нагрузка в течение отгрузки	23,00	23,00																	
нагрузка в течение отгрузки		нагрузка в течение отгрузки	0,20	0,20																	

Исходы из расчетов отгрузки (ис 125-1990)

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки

нагрузка в течение отгрузки



 Министерство финансов
 Республики Беларусь

Поле застрахован (св 312-2011)		150	2,25	4,20	22,01	143,26	1,43	0,03	0,10	0,90	69,25	74,16	31,59	21,50
каждый - (11.09.-31.10.-2011)		170,24												
01.11.-31.12.-2011		183,00												
01.01.-29.02.-2012		195,84												
01.03.-2012		213,70												
каждый третий 2,5% из суммы		23,63												
каждый четвертый 2,5%		5,30												
Количество из взносов-взносов (св 344 - 2011)		200	0,28	0,61	13,68	55,88	0,51	0,02	0,00	0,25	10,53	40,44	0,02	0,02
полю-взносов		20,00												
срок повор		12,00												
всего взносов		180,00												
Итого:														
Количество из взносов (св 342-2011)		200	0,14	0,10	15,61	65,06	3,00	0,01	0,00	0,60	7,76	0,00	1,40	0,00
полю-взносов		20,00												
срок повор		180,00												
срок повор		12,00												
Количество из взносов (св 342-2011)		25	1,07	0,25	13,38	56,74	0,00	0,00	0,00	0,56	4,70	15,29	3,39	0,50
Количество из взносов (св 342-2011)		35	1,30	0,40	11,30	63,60	0,00	0,11	0,00	1,23	11,34	8,40	1,22	
Итого:		33,85	13,59	168,76	1343,30	70,94	1,75	0,42	2,95	442,00	489,53	134,28	52,12	

3 день

Наименование фонда										Взнос, €		Норма, €		Наименование элементов										Наименование элементов									

СОВЕТНИК
Генеральный директор



[illegible]

5 Results

COF in C-3000

Наименование сорта															Наименование сорта														
Наименование сорта	Бутылка, г	Итого, г	Наименование сорта										Наименование сорта																
			Витамин	Белок, г	Жиры, г	Углеб.	МЛ. кислота	C, мг	B1, мг	A, мг	E, мг	Витамин	Десерт	Минерал	Жирно														
Завтрак																													
Бутылочка с маслом и сахаром (г/г 2-2011)			17/5/15	26,97	30,12	50,65	574,74	3,97	0,21	0,27	1,14	254,53	351,35	25,12	281,50														
масло сливочное 72,5 %			5,00	5,00																									
добавлено			15,00	15,00																									
сахар сахарный			17,00	17,00																									
Омлет с конфетой (г/г 312-2006)			150	19,44	21,42	2,78	250,30	0,46	0,10	0,05	0,30	105,23	207,00	25,12	240,50														
молоко топленое			96,20	96,20																									
молоко топленое 2,5% жирности			15,30	15,30																									
конфета бел.			26,52	26,00																									
соль йодированная			0,80	0,80																									
масло сливочное			157,50	157,50																									
масло растительное			1,50	1,50																									
Кефир с сахаром (г/г 382-2011)			200	3,80	4,54	18,58	119,05	1,59	0,04	0,18	0,35	142,20	124,56																
кефир-натуральный			1,60	1,60																									
вода питьевая			100,00	100,00																									
сахар песок			12,00	12,00																									
масло сливочное			45,00	45,00																									
масло растительное 2,5% жирности			100,00	100,00																									
для молока топленое 2,5% жирности			25	1,97	0,25	13,28	56,74	0,90	0,02	0,00	0,26	4,79	15,29	3,19	0,30														
Хлеб пшеничный с сахаром и сахаром и сахаром			25	32,42	0,25	107,67	790,00	32,67	0,16	0,16	2,65	368,98	199,25	56,48	21,76														
Омлет			60,0	0,56	0,10	5,28	25,20	6,00	0,01	0,05	0,06	172,80	25,80	13,20	0,84														
Напиток из отрубной муки (г/г 44-1990)			60,0	0,56	0,10	5,28	25,20	6,00	0,01	0,05	0,06	172,80	25,80	13,20	0,84														
сахар - до 01.01 - 20%			81,25	81,25																									
с (01.01) - 25%			86,98	86,98																									
Сыр, творог с маслом и сметаной (г/г 5-2004)			250/20/5	18,71	5,31	21,88	194,70	25,17	0,04	0,11	0,31	31,10	60,50	13,84	0,70														
сметана			20,00	20,00																									
масло сливочное			50	50																									
грудка куриная (филе без кожи и костей)			32,94	28,40																									
масло сливочное 1 сорт			33,60	32,00																									
масло сливочное 2 сорт			20	20																									
масло сливочное 3 сорт			1,92	1,50																									
масло сливочное 4 сорт			14,88	12,50																									
масло сливочное 5 сорт			1,00	1,00																									
масло сливочное 6 сорт			5,00	5,00																									

СОЛАСИВАНИЕ

ИНСТАТУТ

СОЛАСОВАНО
СНЕРМАНО

[illegible]

Закрив																	
Бухгалтерски сметки и сметки (век 2011)																	
сметка сметка 22.5%		500	500		1750/11	14,08	16,28	75,16	550,40	13,45	1,85	0,10	0,57	358,00	209,71	64,10	38,09
сметка сметка		11,41	11,00			3,91	6,64	9,14	112,93	0,08	0,04	0,00	0,04	79,39	56,60	4,20	18,00
сметка сметка		17,00	17,00														
Клиентски сметки (век 2011)				200/5	5,90	6,80	23,75	185,00	1,17	0,15	0,04	0,03	134,85	99,50	41,20	28,00	
сметка сметка		30,00	30,00														
сметка сметка		85,00	86,00														
сметка сметка 2,5% сметка		95,00	96,00														
сметка сметка		1,00	1,00														
сметка сметка			200,00														
сметка сметка 22.5%		5,00	5,00														
Клиентски сметки (век 2011)				200	3,09	2,54	21,15	110,82	2,90	1,30	0,00	0,00	120,00	40,80	14,00	20,00	
сметка сметка		2,00	2,00														
сметка сметка		12,00	12,00														
сметка сметка 2,5% сметка		100,00	100,00														
сметка сметка		45,00	45,00														
сметка сметка		100,00	100,00														
Други сметки (век 2011)				150	0,66	0,30	9,84	85,00	9,30	0,65	0,00	0,05	28,05	15,40	4,20	0,20	
сметка сметка		25	1,12	0,32	11,58	56,74	0,00	0,01	0,00	0,45	5,90	17,71	4,20	0,20			
сметка сметка		33,93	33,93														
сметка сметка		77,60	77,60														
сметка сметка		783,50	783,50														
сметка сметка		37,41	37,41														
сметка сметка		0,26	0,26														
сметка сметка		0,18	0,18														
сметка сметка		2,18	2,18														
сметка сметка		153,64	153,64														
сметка сметка		239,62	239,62														
сметка сметка		113,59	113,59														
сметка сметка		27,89	27,89														
Основа на подготвеност:																	
Износ на сметки подготвеност (век 2011)		63,00	60,00		60	0,40	0,03	1,30	6,70	18,75	0,30	0,00	0,00	10,50	0,00	15,00	0,00
сметка сметка		63,00	60,00														
БЕЖИ																	
Клиентски сметки (век 2011)				40	1,30	0,20	6,70	14,80	3,38	1,30	0,00	0,00	25,20	24,00	7,80	0,00	
сметка сметка		66,00	40,00														
Клиентски сметки (век 2011)				250/155	4,13	6,17	12,83	123,77	12,09	0,09	0,00	0,00	25,05	56,72	24,07	0,30	
сметка сметка		25,20	24,00														
сметка сметка			15,00														
сметка сметка		69,83	52,50														
сметка сметка		75,08	52,50														
сметка сметка		80,85	52,50														
сметка сметка		87,68	52,50														

ГОРЯЧО

ПРЕДЛОЖЕНИЕ

7 лист

Плановые показатели

Химический состав

Наименование блока

Брутто, г

Нето, г

Выход, г

Вода, г

Жиры, г

Угль, г

НД, вода

С, мг

ВН, мг

А, мкг

Е, мг

Кальций

Фосфор

Магний

Жирно

Загрузка

Бутерброд с маслом (тв 3-2004)

масло сливочное 72,5 %

батоны подовые

Загрузка творожная со сгущенным молоком (тв 223-2011)

творог

яблоко суршное

крупы манная

сахар песок

сметана

масса полуфабриката

сгущенное молоко

масло растительное

чай с сахаром (тв 378-2011)

чай сахарный

вода питьевая

сахар песок

Нормы расхода на 1 кг готового изделия с содержанием влаги и минералов

Обла

Описание на полноразмерном:

Водоочистительная установка (тв 79-2006)

картуса блочная

морская до 01-01-20%

с 01-01-25%

кислота лимонная

вода

сахар песок

масло растительное

вода

Итого:

Итого:

60

0,28

0,09

3,82

18,74

3,06

0,03

8,28

0,40

16,11

20,16

13,78

0,54

СОГЛАСОВАНО

СЕРТИФИКАТ

[illegible]

Начисленный состав

Наименование единицы измерения

Наименование бланка	Вручено, г	Получено, г	Начисленный состав										Наименование минеральных веществ					
			Выдача, г	Белок, г	Жиры, г	Угле, г	Щел. эквив	С, мг	В, мг	А, мг	Е, мг	Натрий	Фосфор	Марган	Железо			
Загрузка				28,15	30,64	55,97	575,46	3,23	0,20	0,18	1,56	210,34	434,35	46,58	44,40			
Вручено в массу и поваренный (г 2-2011)			1700	1,76	3,91	25,01	139,65	1,92	0,03	0,04	0,93	2,40	4,59	0,01	32,00			
бланк поваренный			17,00															
масло сливочное 72,5 %			5,00															
поваренный			15,00															
Омлет натуральный (г 210-2011)			200	22,87	25,20	3,87	305,17	0,61	0,13	0,06	0,67	140,31	276,00	35,49	2,20			
яйцо куриное			133,20															
молоко питьевое 2,5% жирности			77,20															
масса сыровяжущая			210															
соль поваренная			1,00															
масло растительное			1,90															
Чай с молоком и сахаром (г 685-2004)			200	1,55	1,28	14,41	75,64	0,76	0,01	0,08	1,60	62,93	138,56	9,80	10,00			
чай черный			0,94															
сахар песок			12,00															
молоко питьевое 2,5% жирности			50,00															
молоко питьевое			190,00															
Хлеб ржаной или loaf выпеченный с содержанием влаги в минерале			20	1,97	0,25	13,28	55,00	0,00	0,02	0,00	0,20	4,78	15,29	3,29	0,20			
Овес			28,93	24,80	102,53	791,86	24,07	0,21	0,02	0,02	1,91	99,73	202,67	71,21	38,50			
Овес на пастеризации :			60,00															
Нарезка из овсяной смеси (С.В.Р.1996 г.В.21)			60	0,42	0,06	1,14	6,78	4,20	0,03	0,00	0,06	10,20	24,72	8,40	0,00			
овсяная смесь сыровяж			63,00															
или овсяная смесь минеральная			63,00															
соль поваренная			0,30															
Нарезка из овсяной смеси (г 70-2011)			40	0,40	0,10	0,00	1,15	2,80	0,70	0,30	0,20	0,00	0,00	1,80	1,70			
овсяная смесь			60,80															
Секционный со сгущенкой (г 55-2011)			2505	2,66	5,02	15,56	156,00	18,07	0,06	0,62	0,27	48,61	116,20	33,12	15,00			
сгущенка 20 (1) 01 - 20%			75,00															
сгущенка 20 (1) 01 - 25%			79,80															
картофель - (1) 09-31 (10 - 25%)			53,20															
(1) 11-31 (12 - 30%)			57,20															
(1) 01-29 (12 - 15%)			61,60															
(1) 01 - 40%			65,80															

ГОР. ИАСОВАНО

СРЕД. ДОСТ.

ГОР. ЛАСОВАНО

СРЕДСТВО

[illegible]

[illegible]

[illegible][illegible]

[illegible][illegible][illegible]

COBACORATO
CNECMAHCT

Нарезка из сыпучих материалов (тв 70-2011)

сыпучие материалы	66,80	40,00	40	0,40	0,10	0,30	7,15	0,70	0,30	0,30	0,00	0,00	1,80	1,70
-------------------	-------	-------	----	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------

Составление с мисов (тв 55-2011)

песчаный / кварцевый	25,20	24,00	250/15,8	2,66	5,02	15,56	195,00	18,07	0,66	0,02	0,27	68,61	116,20	33,12	15,00
мелкозернистый песок	26,54	18,30													
связка до 01.01 - 20%	81,80	60,00													
с 01.01 - 25%	86,40	60,00													
с 01.01 - 30%	51,20	46,00													
с 01.01 - 35%	57,20	40,00													
с 01.01 - 40%	61,80	40,00													
с 01.01 - 45%	66,80	40,00													
с 01.01 - 50%	12,50	10,00													
с 01.01 - 55%	13,13	10,00													
с 01.01 - 60%	9,52	8,00													
с 01.01 - 65%	2,50	2,50													
с 01.01 - 70%	4,00	4,00													
с 01.01 - 75%	5,00	5,00													
с 01.01 - 80%	5,00	5,00													

Всего по всем материалам с учетом сыпучих материалов (тв 58-2011)

песчаный / кварцевый	72,22	66,00	80/30	15,24	8,04	7,71	185,00	3,08	0,15	0,05	0,03	30,24	102,60	20,61	11,70
мелкозернистый песок	75,44	46,00													
связка до 01.01 - 20%	62,10	40,00													
с 01.01 - 25%	35,09	34,80													
с 01.01 - 30%	9,52	8,00													
с 01.01 - 35%	0,80	0,80													
с 01.01 - 40%	3,00	3,00													
с 01.01 - 45%	7,00	7,00													
с 01.01 - 50%	96,00	96,00													
с 01.01 - 55%	1,20	1,00													
с 01.01 - 60%	30,00	30,00													
с 01.01 - 65%	5,00	5,00													
с 01.01 - 70%	3,00	3,00													
с 01.01 - 75%	2,00	2,00													
с 01.01 - 80%	26,00	26,00													
с 01.01 - 85%	0,15	0,15													

Всего сыпучих материалов (тв 601-2011)

сыпучие материалы	170,24	128,00	150	3,25	4,70	22,01	143,76	1,83	0,03	0,10	0,91	69,25	24,50	1,80	1,70
-------------------	--------	--------	-----	------	------	-------	--------	------	------	------	------	-------	-------	------	------

Всего сыпучих материалов (тв 612-2011)

сыпучие материалы	170,24	128,00	150	3,25	4,70	22,01	143,76	1,83	0,03	0,10	0,91	69,25	24,50	1,80	1,70
-------------------	--------	--------	-----	------	------	-------	--------	------	------	------	------	-------	-------	------	------

Составление с мисов (тв 55-2011)

НАИ									
Играли из отпарной системы (тк 44-1996)	60	0,66	6,10	5,28	25,29	6,00	0,01	0,05	0,06
свесло - до 01.01 - 20%	81,75	65,40							172,80
с 01.01 - 25%	86,98	65,40							25,80
									13,30
									0,84

МАН

КУСТУРКА КОНСТРУКТИВНАЯ (тк 2011)									
кустурка конструктивная	40	1,30	0,20	6,70	34,80	2,88	1,30	0,00	0,00
Сун - поре опашной с наско и срежками (тк 104-2018)	250/10	4,87	6,03	9,14	155,00	18,07	0,06	0,02	0,27
труска е/м (филе без кожи и костей)	26,535	18,30							48,61
масса отпарного мяса	15,00								116,29
картофель - 01.09 - 31.10 - 25%	119,70	90,00							33,12
01.11 - 31.12 - 30%	128,70	90,00							
01.01-29.02 - 35%	138,60	90,00							
01.03 - 40%	150,30	90,00							
морковь до 01.01 - 20%	25,00	20,00							
с 01.01 - 25%	13,30	20,00							
для режачный	14,28	12,00							
масло растительное 2,5% жирности	90,00	50,00							
булдон от картофеля	130,00	180,00							
масло растительное	4,00	4,00							
или масло сливочное	5,00	5,00							
соль йодированное	1,50	1,50							
клуб. картофель	16,00	10,00							

Рубль зачисление по рублям (тк 384-2004)

топбурга е/м (без головы и костей)	133,36	108,00							
или минтай е/м (филе без кожи и костей)	145,80	108,00							
масса отпарного мяса	90								
картофель - 01.09 - 31.10 - 25%	102,81	77,30							
01.11 - 31.12 - 30%	110,54	77,30							
01.01-29.02 - 35%	119,04	77,30							
01.03 - 40%	129,09	77,30							
масса отпарного картофеля	75,05								
С ОУС для зачисления (508-2004)	45,00	45,00							
масло сливочное	4,50	4,50							
мука пшеничная выс	1,50	1,30							
сметана 15%	3,00	3,00							
масло растительное	1,50	1,50							



Конкурс на участие (с 2018-2019)																	
	субсидия	15,00	15,00	200	0,45	4,06	20,63	85,98	0,7	0,09	0,09	0,09	0,09	17,61	0,09	13,80	0,60
	субсидия	12,00	12,00														
	субсидия	185,00	185,00														
Субсидия и субсидия с субсидией субсидии и субсидии				30	1,12	0,22	11,88	105,00	0,00	0,01	0,00	0,45	5,90	17,71	4,20	0,20	
Субсидия и субсидия с субсидией субсидии и субсидии				30	1,97	0,25	13,28	95,00	0,00	0,02	0,00	0,26	4,70	12,29	3,29	0,20	
субсидия																	
Итого:					30,86	21,03	127,60	1346,10	11,27	0,32	0,21	1,41	426,56	292,99	95,48	45,94	

17 items

Наименование товара	Вспышка, г	Масса, г	Химический состав					Наименование химических веществ									
			Вода, г	Белок, г	Жиры, г	Угле, г	Зола, %	Витаминизация					Микроэлементы				
								C, мг	H, мг	A, мкг	E, мкг	Кальций	Фосфор	Магний	Железо		
Витаминизация:																	
Витаминизация с маслом и сахаром (№ 3-2011)			1750.1	13.29	15.45	93.87	605.64	16.25	0.27	0.18	1.98	332.23	365.35	46.59	18.78		
Витаминизация с маслом и сахаром (№ 3-2011)			1750.1	13.29	15.45	93.87	605.64	16.25	0.27	0.18	1.98	332.23	365.35	46.59	18.78		
Витаминизация с маслом и сахаром (№ 3-2011)			1750.1	13.29	15.45	93.87	605.64	16.25	0.27	0.18	1.98	332.23	365.35	46.59	18.78		
Витаминизация с маслом и сахаром (№ 3-2011)			1750.1	13.29	15.45	93.87	605.64	16.25	0.27	0.18	1.98	332.23	365.35	46.59	18.78		
Витаминизация с маслом и сахаром (№ 3-2011)			1750.1	13.29	15.45	93.87	605.64	16.25	0.27	0.18	1.98	332.23	365.35	46.59	18.78		
Витаминизация с маслом и сахаром (№ 3-2011)			1750.1	13.29	15.45	93.87	605.64	16.25	0.27	0.18	1.98	332.23	365.35	46.59	18.78		
Витаминизация с маслом и сахаром (№ 3-2011)			1750.1	13.29	15.45	93.87	605.64	16.25	0.27	0.18	1.98	332.23	365.35	46.59	18.78		
Витаминизация с маслом и сахаром (№ 3-2011)			1750.1	13.29	15.45	93.87	605.64	16.25	0.27	0.18	1.98	332.23	365.35	46.59	18.78		
Витаминизация с маслом и сахаром (№ 3-2011)			1750.1	13.29	15.45	93.87	605.64	16.25	0.27	0.18	1.98	332.23	365.35	46.59	18.78		
Витаминизация с маслом и сахаром (№ 3-2011)			1750.1	13.29	15.45	93.87	605.64	16.25	0.27	0.18	1.98	332.23	365.35	46.59	18.78		
Витаминизация с маслом и сахаром (№ 3-2011)			1750.1	13.29	15.45	93.87	605.64	16.25	0.27	0.18	1.98	332.23	365.35	46.59	18.78		
Витаминизация с маслом и сахаром (№ 3-2011)			1750.1	13.29	15.45	93.87	605.64	16.25	0.27	0.18	1.98	332.23	365.35	46.59	18.78		
Витаминизация с маслом и сахаром (№ 3-2011)			1750.1	13.29	15.45	93.87	605.64	16.25	0.27	0.18	1.98	332.23	365.35	46.59	18.78		
Витаминизация с маслом и сахаром (№ 3-2011)			1750.1	13.29	15.45	93.87	605.64	16.25	0.27	0.18	1.98	332.23	365.35	46.59	18.78		
Витаминизация с маслом и сахаром (№ 3-2011)			1750.1	13.29	15.45	93.87	605.64	16.25	0.27	0.18	1.98	332.23	365.35	46.59	18.78		
Витаминизация с маслом и сахаром (№ 3-2011)			1750.1	13.29	15.45	93.87	605.64	16.25	0.27	0.18	1.98	332.23	365.35	46.59	18.78		
Витаминизация с маслом и сахаром (№ 3-2011)			1750.1	13.29	15.45	93.87	605.64	16.25	0.27	0.18	1.98	332.23	365.35	46.59	18.78		
Витаминизация с маслом и сахаром (№ 3-2011)			1750.1	13.29	15.45	93.87	605.64	16.25	0.27	0.18	1.98	332.23	365.35	46.59	18.78		
Витаминизация с маслом и сахаром (№ 3-2011)			1750.1	13.29	15.45	93.87	605.64	16.25	0.27	0.18	1.98	332.23	365.35	46.59	18.78		
Витаминизация с маслом и сахаром (№ 3-2011)			1750.1	13.29	15.45	93.87	605.64	16.25	0.27	0.18	1.98	332.23	365.35	46.59	18.78		
Витаминизация с маслом и сахаром (№ 3-2011)			1750.1	13.29	15.45	93.87	605.64	16.25	0.27	0.18	1.98	332.23	365.35	46.59	18.78		
Витаминизация с маслом и сахаром (№ 3-2011)			1750.1	13.29	15.45	93.87	605.64	16.25	0.27	0.18	1.98	332.23	365.35	46.59	18.78		
Витаминизация с маслом и сахаром (№ 3-2011)			1750.1	13.29	15.45	93.87	605.64	16.25	0.27	0.18	1.98	332.23	365.35	46.59	18.78		
Витаминизация с маслом и сахаром (№ 3-2011)			1750.1	13.29	15.45	93.87	605.64	16.25	0.27	0.18	1.98	332.23	365.35	46.59	18.78		
Витаминизация с маслом и сахаром (№ 3-2011)			1750.1	13.29	15.45	93.87	605.64	16.25	0.27	0.18	1.98	332.23	365.35	46.59	18.78		
Витаминизация с маслом и сахаром (№ 3-2011)			1750.1	13.29	15.45	93.87	605.64	16.25	0.27	0.18	1.98	332.23	365.35	46.59	18.78		
Витаминизация с маслом и сахаром (№ 3-2011)			1750.1	13.29	15.45	93.87	605.64	16.25	0.27	0.18	1.98	332.23	365.35	46.59	18.78		
Витаминизация с маслом и сахаром (№ 3-2011)			1750.1	13.29	15.45	93.87	605.64	16.25	0.27	0.18	1.98	332.23	365.35	46.59	18.78		
Витаминизация с маслом и сахаром (№ 3-2011)			1750.1	13.29	15.45	93.87	605.64	16.25	0.27	0.18	1.98	332.23	365.35	46.59	18.78		
Витаминизация с маслом и сахаром (№ 3-2011)			1750.1	13.29	15.45	93.87	605.64	16.25	0.27	0.18	1.98	332.23	365.35	46.59	18.78		
Витаминизация с маслом и сахаром (№ 3-2011)			1750.1	13.29	15.45	93.87	605.64	16.25	0.27	0.18	1.98	332.23	365.35	46.59	18.78		
Витаминизация с маслом и сахаром (№ 3-2011)			1750.1	13.29	15.45	93.87	605.64	16.25	0.27	0.18	1.98	332.23	365.35	46.59	18.78		
Витаминизация с маслом и сахаром (№ 3-2011)			1750.1	13.29	15.45	93.87	605.64	16.25	0.27	0.18	1.98	332.23	365.35	46.59	18.78		
Витаминизация с маслом и сахаром (№ 3-2011)			1750.1	13.29	15.45	93.87	605.64	16.25	0.27	0.18	1.98	332.23	365.35	46.59	18.78		
Витаминизация с маслом и сахаром (№ 3-2011)			1750.1	13.29	15.45	93.87	605.64	16.25	0.27	0.18	1.98	332.23	365.35	46.59	18.78		
Витаминизация с маслом и сахаром (№ 3-2011)			1750.1	13.29	15.45	93.87	605.64	16.25	0.27	0.18	1.98	332.23	365.35	46.59	18.78		
Витаминизация с маслом и сахаром (№ 3-2011)			1750.1	13.29	15.45	93.87	605.64	16.25	0.27	0.18	1.98	332.23	365.35	46.59	18.78		
Витаминизация с маслом и сахаром (№ 3-2011)			1750.1	13.29	15.45	93.87	605.64	16.25	0.27	0.18	1.98	332.23	365.35	46.59	18.78		
Витаминизация с маслом и сахаром (№ 3-2011)			1750.1	13.29	15.45	93.87	605.64	16.25	0.27	0.18	1.98	332.23	365.35	46.59	18.78		
Витаминизация с маслом и сахаром (№ 3-2011)			1750.1	13.29	15.45	93.87	605.64	16.25	0.27	0.18	1.98	332.23	365.35	46.59	18.78		
Витаминизация с маслом и сахаром (№ 3-2011)			1750.1	13.29	15.45	93.87	605.64	16.25	0.27	0.18	1.98	332.23	365.35	46.59	18.78		
Витаминизация с маслом и сахаром (№ 3-2011)			1750.1	13.29	15.45	93.87	605.64	16.25	0.27	0.18	1.98	332.23	365.35	46.59	18.78		
Витаминизация с маслом и сахаром (№ 3-2011)			1750.1	13.29	15.45	93.87	605.64	16.25	0.27	0.18	1.98	332.23	365.35	46.59	18.78		
Витаминизация с маслом и сахаром (№ 3-2011)			1750.1	13.29	15.45	93.87	605.64	16.25	0.27	0.18	1.98	332.23	365.35	46.59	18.78		
Витаминизация с маслом и сахаром (№ 3-2011)			1750.1	13.29	15.45	93.87	605.64	16.25	0.27	0.18	1.98	332.23	365.35	46.59	18.78		
Витаминизация с маслом и сахаром (№ 3-2011)			1750.1	13.29	15.45	93.87	605.64	16.25	0.27	0.18	1.98	332.23	365.35	46.59	18.78		
Витаминизация с маслом и сахаром (№ 3-2011)			1750.1	13.29	15.45	93.87	605.64	16.25	0.27	0.18	1.98	332.23	365.35	46.59	18.78		
Витаминизация с маслом и сахаром (№ 3-2011)			1750.1	13.29	15.45	93.87	605.64	16.25	0.27	0.18	1.98	332.23	365.35	46.59	18.78		
Витаминизация с маслом и сахаром (№ 3-2011)			1750.1	13.29	15.45	93.87	605.64	16.25	0.27	0.18	1.98	332.23	365.35	46.59	18.78		
Витаминизация с маслом и сахаром (№ 3-2011)			1750.1	13.29	15.45	93.87	605.64	16.25	0.27	0.18	1.98	332.23	365.35	46.59	18.78		
Витаминизация с маслом и сахаром (№ 3-2011)			1750.1	13.29	15.45	93.87	605.64	16.25	0.27	0.18	1.98	332.23	365.35	46.59	18.78		
Витаминизация с маслом и сахаром (№ 3-2011)			1750.1	13.29	15.45	93.87	605.64	16.25	0.27	0.18	1.98	332.23	365.35	46.59	18.78		
Витаминизация с маслом и сахаром (№ 3-2011)			1750.1	13.29	15.45	93.87	605.64	16.25	0.27	0.18	1.98	332.23	365.35	46.59	18.78		
Витаминизация с маслом и сахаром (№ 3-2011)			1750.1	13.29	15.45	93.87	605.64	16.25	0.27	0.18	1.98	332.23	365.35	46.59	18.78		
Витаминизация с маслом и сахаром (№ 3-2011)			1750.1	13.29	15.45	93.87	605.64	16.25	0.27	0.18	1.98	332.23	365.35	46.59	18.78		
Витаминизация с маслом и сахаром (№ 3-2011)			1750.1	13.29	15.45	93.87	605.64	16.25	0.27	0.18	1.98	332.23	365.35	46.59	18.78		
Витаминизация с маслом и сахаром (№ 3-2011)			1750.1	13.29	15.45	93.87	605.64	16.25	0.27	0.18	1.98	332.23	365.35	46.59	18.78		
Витаминизация с маслом и сахаром (№ 3-2011)			1750.1	13.29	15.45	93.87	605.64	16.25	0.27	0.18	1.98	332.23	365.35	46.59	18.78		
Витаминизация с маслом и сахаром (№ 3-2011)			1750.1	13.29	15.45	93.87	605.64	16.25	0.27	0.18	1.98	332.23	365.35	46.59	18.78		
Витаминизация с маслом и сахаром (№ 3-2011)			1750.1	13.29	15.45	93.87	605.64	16.25	0.27	0.18	1.98	332.23	365.35	46.59	18.78		
Витаминизация с маслом и сахаром (№ 3-2011)			1750.1	13.29	15.45	93.87	605.64	16.25	0.27	0.18	1.98	332.23	365.35	46.59	18.78		
Витаминизация с маслом и сахаром (№ 3-2011)			1750.1	13.29	15.45	93.87	605.64	16.25	0.27	0.18	1.98	332.23	365.35	46.59	18.78		
Витаминизация с маслом и сахаром (№ 3-2011)			1750.1	13.29	15.45	93.87	605.64	16.25	0.27	0.18	1.98	332.23	365.35	46.59	18.78		
Витаминизация с маслом и сахаром (№ 3-2011)			1750.1	13.29	15.45	93.87	605.64	16.25	0.27	0.18	1.98	332.23	365.35	46.59	18.78		
Витаминизация с маслом и сахаром (№ 3-2011)			1750.1	13.29	15.45	93.87	605.64	16.25	0.27	0.18	1.98	332.23	365.35	46.59	18.78		
Витаминизация с маслом и сахаром (№ 3-2011)			1750.1	13.29	15.45	93.87	605.64	16.25	0.27	0.18	1.98	332.23	365.35	46.59	18.78		
Витаминизация с маслом и сахаром (№ 3-2011)			1750.1	13.29	15.45	93.87	605.64	16.25	0.27	0.18	1.98	332.23	365.35	46.59	18.78		
Витаминизация с маслом и сахаром (№ 3-2011)			1750.1	13.29	15.45	93.87	605.64	16.25	0.27	0.18	1.98	332.23	365.35	46.59	18.78		
Витаминизация с маслом и сахаром (№ 3-2011)			1750.1	13.29	15.45	93.87	605.64	16.25	0.27	0.18	1.98	332.23	365.35	46.59	18.78		
Витаминизация с маслом и сахаром (№ 3-2011)			1750.1	13.29	15.45	93.87	605.64	16.25	0.27	0.18	1.98	332.23	365.35	46.59	18.78		
Витаминизация с маслом и сахаром (№ 3-2011)			1750.1	13.29	15.45	93.87	605.64	16.25	0.27	0.18	1.98	332.23	365.35	46.59	18.78		
Витаминизация с маслом и сахаром (№ 3-2011)			1750.1	13.29	15.45	93.87	605.64	16.25	0.27	0.18	1.98	332.23	365.35	46.59	18.78		
Витаминизация с маслом и сахаром (№ 3-2011)			1750.1	13.29	15.45	93.87	605.64	16.25	0.27	0.18	1.98	332.23	365.35	46.59	18.78		
Витаминизация с маслом и сахаром (№ 3-2011)			1750.1	13.29	15.45	93.87	605.64	16.25	0.27	0.18	1.98	332.23	365.35	46.59	18.78		
Витаминизация с маслом и сахаром (№ 3-2011)			1750.1	13.29	15.45	93.87											

[illegible][illegible]

Аннотация

Примерное 20 – ти дневное меню завтраков и обедов разработано для питания детей с ограниченными возможностями здоровья школьного возраста с 7 до 11 лет. Нормы потребления рассчитаны в соответствии с Приложением 8, таблица №1 «Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе, используемых для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных учреждений» СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эpidемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом готовом блюде и кулинарном изделии, витаминизации и минерализации веществ. Меню разработано на основании Сборников технологических нормативов и в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08;

- Сборник рецептов блюд и кулинарных и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1 часть – М.: Хлебпродинформ, 1996г.;
- Сборник рецептов блюд и кулинарных и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах – М.: Хлебпродинформ, 2004г.;
- Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции общественного питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, Том 1,2 – Москва, 2006г.
- Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, - М.: Дели принт, 2011г.

Блюда и кулинарные изделия следует изготавливать строго по технологическим картам. Качество и безопасность продукции, произведенной по рецептурам меню, гарантируется только при соблюдении санитарных норм и правил, правил технологии приготовления блюд и изделий, пославательности технологических процессов, температурного режима, взаимозаменяемости продуктов, кулинарного назначения мясных и рыбных полуфабрикатов, указанных в технологических картах.

Нормы вложения продуктов массой brutto в рецептурах меню рассчитаны на стандартное сырье среднего кондиции:

- Говядина полуфабрикат или говядина 1 категории;
- Мясо птицы;
- Колбасные изделия (сосиски, сардельки, колбаса вареная);
- Рыба мороженая, крупная, неразделанная или потрошенная, конкретно для данного блюда;
- Томатное пюре с содержанием сухих веществ 12%;
- Яйцо куриное пищевое средней массы 40г без скорлупы;
- Для овощей приняты нормы отходов в соответствии с Приложением № 24 Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий 1996г.;

- Соль в рецептурах меню и технологических карт указана для приготовления молочных каш и вкусовых изделий, закладка соли и специй (лавровый лист), предусмотренная в рецептурах блюд и кулинарных изделий не должна превышать норму потребления в день.
 - При приготовлении блюд, предусматривающих замену продуктов, использована таблица №26 «Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд».
- В меню использованы хлеб и хлебобулочные изделия с содержанием витаминов и минералов, фрукты в свежем виде, для дополнительного обогащения рациона микронутриентами могут быть использованы в меню специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, а так же instantные витаминизированные напитки промышленного выпуска и витаминизация третьих блюд специальными витаминно – минеральными премиксами.
- При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо строго соблюдать санитарно-гигиенические требования к технологическим процессам приготовления блюд:

- При изготовлении вторых блюд из вареного мяса, птицы, рыбы или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционное мясо обязательно подвергается вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут;
- Порционированное для первых блюд мясо может до раздачи храниться в бульоне на горячей плите или мармите не более 1 часа;
- При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками;
- При изготовлении карпассного или овощного пюре следует использовать механическое оборудование;
- Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно подвергаться термообработке (растопливаться и доводиться до кипения);
- Яйца варят в течение 10 минут после закипания воды, рекоммендуется использовать для приготовления блюд из яиц или в качестве компонента в составе блюд;
- Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу, омлеты – в течение 8-10 минут при температуре 180-200 градусов, запеканки – в течение 2,5-3 см.; запеканки -20-30 минут при температуре 180-220 градусов слоем не более 3-4 см.; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре не выше +4 градусов;
- Вареные колбасы, сосиски и сосиски варят не менее 5 минут после закипания;
- Гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении 1:6) без последующей промывки;
- Салаты заправляют непосредственно перед подачей.

Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов.

Подогрев остывших ниже температуры раздачи блюд не допускается.

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 градусов, горячие блюда и гарниры – не ниже 65 градусов, холодные супы и напитки – не выше 14 градусов.

Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализоваться в течение одного часа.

Горячие и употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре +2-6 градусов не более 30 минут.

Свежую зелень закладывают в блюда во время раздачи. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «штапельного питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, тушение.

Приготовление на пару и пароконвектомате. При приготовлении блюд не допускается жарка.

В целях профилактики гиповитаминозов проводят круглогодичную искусственную витаминизацию холодных напитков (компоты, кисели и др.) аскорбиновой кислотой, в соответствии с санитарными нормами. Витаминизация блюд проводится под контролем

медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом). Подогрев витаминизированной пищи не допускается.

В соответствии с временными рекомендациями «Асортимент и технология производства кулинарной продукции для питания детей и подростков в организованных коллективах»

утверждённым Главным государственным санитарным врачом по Тюменской области (приказ № 138 от 13.09.2006г.), СанПиН 2.3.2.1293-03 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок», п. 2.12.1:

- Томатное пюре, повидло, кисели и др. продукты использовать без консервантов и искусственных добавок.
- Консервированные овощи (кукуруза, зеленый горошек) для приготовления салатов использовать после термической обработки.
- Консервированные, соевые овощи (огурцы, томаты) для приготовления салатов и других блюд использовать без добавления уксуса, не являющимся закислительным консервантом.
- Чеснок добавлять с учетом индивидуальной переносимости.

в приготовлении блюд использовать только йодированную соль, соответствующую требованиям государственных стандартов.

Следует учитывать, что выход фруктов и кондитерских изделий дан в меню ориентировочно. При формировании меню необходимо определять фактический

выход фруктов и кондитерских изделий. Асортимент кондитерских изделий, разрешенных в питании детей, указан во временных рекомендациях «Асортимент и технология производства кулинарной продукции для питания детей и подростков в

организованных коллективах», утверждённых Главным государственным врачом по Тюменской области (приказ № 138 от 13.09.2006г.)

Расход соли и специй
при приготовлении блюд и изделий

Блюда	Наименование специй	
	Соль, г	Лавровый лист, г
1	2	5
1. Холодные блюда (на порцию)	2—3	0,01
2. Супы (на 1000 г) ¹	6—10	0,04
3. Блюда из овощей (варка) на 1 л воды	10	—
4. Блюда из круп (на 1 кг крупы)		
гречневая каша:		
рассыпчатая из ядрицы	21	—
вязкая	40	—
пшенная каша:		
рассыпчатая	25	—
вязкая	40	—
рисовая каша:		
рассыпчатая	28	—
вязкая	45	—
перловая каша:		
рассыпчатая	30	—
вязкая	45	—
овсяная каша вязкая	40	—
манная каша вязкая	45	—
кукурузная каша:		
рассыпчатая	30	—
вязкая	35	—
5. Блюда из бобовых (на 1 порцию отварных бобов)	3—4	—
6. Блюда из макаронных изделий (варка) на 1 кг изделий	30	—
7. Блюда из яиц (на 1 шт.)	0,25	—
8. Блюда из творога (на 1 кг)	10	—
9. Блюда из рыбы и морепродуктов (на 1 порцию)	3	0,01
10. Блюда из мяса (на 1 порцию)	4	0,02
11. Блюда из сельскохозяйственной птицы (на 1 порцию)	3—5	0,02

¹ Норма закладки соли в молочных супах — 6 г на 1000 г.



В журнале пронумеровано, прошнуровано и скреплено печатью

48

листов