

УТВЕРЖДАЮ:

**Директор
ООО «Комбинат здорового питания»**



В.В. Маматова

СОГЛАСОВАНО:

**И.о. директора
ГБОУ школа № 26 г. Краснодара**



А. А. Козлова

Основное (организационное)

МЕНЮ

**для организации питания обучающихся
в Государственном бюджетном
общеобразовательном учреждении
специальная (коррекционная) школа
город Краснодар**

**Краснодар
2025 год**

Возрастная категория от 7 до 11 лет. Завтрак.

Неделя 1
День 1

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, гр.	Пищевые вещества, гр.			Энергетическая ценность, Ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
209, 2017	Яйцо вареное	40	5,04	3,8	0,28	57,2
84, 2004	Каша молочная «Дружба»	150	3,87	5,12	21,67	146,35
379, 2017	Кофейный напиток с молоком	200	3,2	2,74	28,32	150,65
ттк 1	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	15,54	70,5
ттк 1	Хлеб ржаной	20	1,7	0,66	9,66	51,6
ттк 5	Фрукты свежие по сезону	100	0,4	0,4	11,6	47
	Итого	540	16,49	12,96	87,07	523,3

Расчет БЖУК на фрукты свежие произведен для яблока.

Неделя 1
День 2

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, гр.	Пищевые вещества, гр.			Энергетическая ценность, Ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
ттк 25	Салат из свежих овощей по сезону	60	1,38	3,5	7,69	61,83
171, 2017	Каша гречневая с мясом	150	18,41	13,94	35,56	316
376, 2017	Чай с сахаром	200	0,1	0,03	14,01	56,62
ттк 1	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	15,54	70,5
ттк 1	Хлеб ржаной	20	1,7	0,66	9,66	51,6
ттк 5	Фрукты свежие по сезону	100	0,4	0,4	11,6	47
	Итого	560	24,27	18,77	94,06	603,55

Расчет БЖУК на салаты из свежих овощей произведен для салата из свежей капусты с зел. горошком.

Расчет БЖУК на фрукты свежие произведен для яблока.

Неделя 1
День 3

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, гр.	Пищевые вещества, гр.			Энергетическая ценность, Ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
15, 2017	Сыр	15	3,48	4,43	0	54,6
ттк 25	Запеканка «Зебра» с сах. пудрой	155	6,76	22,3	42,95	396,77
377, 2017	Чай с лимоном	200	0,23	0,04	6,72	29,46
ттк 1	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	15,54	70,5
ттк 5	Фрукты свежие по сезону	100	0,9	0,2	10,3	43
	Итого	500	13,65	27,21	75,51	594,33

Расчет БЖУК на фрукты свежие произведен для апельсина.

Неделя 1
День 4

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, гр.	Пищевые вещества, гр.			Энергетическая ценность, Ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
133, 2017	Кукуруза консервированная	60	1,16	2,46	8,82	56,31
210, 2017	Омлет натуральный	150	16,53	21,59	3,16	278,53
389, 2017	Сок фруктовый	200	1,4	0,4	23,6	102
ттк 1	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	15,54	70,5
ттк 1	Хлеб ржаной	20	1,7	0,66	9,66	51,6
ттк 5	Фрукты свежие по сезону	100	0,9	0,2	10,3	43
	Итого	560	23,97	25,55	71,08	601,94

Расчет БЖУК на фрукты свежие произведен для апельсина.

Неделя 1
День 5

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, гр.	Пищевые вещества, гр.			Энергетическая ценность, Ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
тк 9	Огурец соленый	60	1,2	0	0,78	9,66
тк 27	Гратен из картофеля с рыбой	150	22,86	14,69	14,51	280,76
382, 2017	Какао с молоком	180	3,42	2,49	30,7	159,5
тк 1	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	15,54	70,5
тк 1	Хлеб ржаной	20	1,7	0,66	9,66	51,6
тк 5	Фрукты свежие по сезону	100	0,4	0,4	11,6	47
	Итого	540	31,86	18,48	82,79	619,02

Расчет БЖУК на фрукты свежие произведен для яблока.

Всего за 5 дней питания	2700	110,24	102,97	410,51	2942,14
Средние показатели за 5 дней питания	540	22,048	20,594	82,102	588,428

Неделя 2
День 1

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, гр.	Пищевые вещества, гр.			Энергетическая ценность, Ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
209, 2017	Яйцо вареное	40	5,04	3,8	0,28	57,2
174, 2017	Каша молочная вязкая рисовая	150	4,48	5,52	34,34	201,38
379, 2017	Кофейный напиток с молоком	200	3,2	2,74	28,32	150,65
тк 1	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	15,54	70,5
тк 1	Хлеб ржаной	20	1,7	0,66	9,66	51,6
тк 5	Фрукты свежие по сезону	100	0,9	0,2	10,3	43
	Итого	540	17,6	13,16	98,44	574,33

Расчет БЖУК на фрукты свежие произведен для апельсина.

Неделя 2
День 2

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, гр.	Пищевые вещества, гр.			Энергетическая ценность, Ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
139, 2002	Салат из свежих овощей по сезону	70	0,51	5,16	7,94	78,09
тк 41	Паста сливочная с птицей	180	12,71	11,58	40,02	298,03
389, 2017	Сок фруктовый	200	1,4	0,4	23,6	102
тк 1	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	15,54	70,5
тк 1	Хлеб ржаной	20	1,7	0,66	9,66	51,6
	Итого	500	18,6	18,04	96,76	600,22

Расчет БЖУК на салаты из свежих овощей произведен для салата из моркови с яблоком.

Неделя 2
День 3

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, гр.	Пищевые вещества, гр.			Энергетическая ценность, Ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
15, 2017	Сыр	15	3,48	4,43	0	54,6
тк 67	Маковка нежная со сгущенным молоком	155	5,3	7,6	35,53	230,27
382, 2017	Какао с молоком	200	3,52	2,62	27,64	148,88
тк 1	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	15,54	70,5
тк 5	Фрукты свежие по сезону	100	0,9	0,2	10,3	43
	Итого	500	15,48	15,09	89,01	547,25

БЖУК на фрукты свежие рассчитан по блюду Апельсин.

Неделя 2
День 4

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, гр.	Пищевые вещества, гр.			Энергетическая ценность, Ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
тتك 8	Помидор соленый	100	1,1	0,1	4,8	20
тتك 61	Омлет с картофелем запеченый	150	11,97	15,93	10,05	232,93
377, 2017	Чай с лимоном	200	0,23	0,04	6,72	29,46
тتك 1	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	15,54	70,5
тتك 1	Хлеб ржаной	20	1,7	0,66	9,66	51,6
тتك 8	Вафли	20	0,78	6,12	12,74	108,4
	Итого	520	18,06	23,09	59,51	512,89

Неделя 2
День 5

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, гр.	Пищевые вещества, гр.			Энергетическая ценность, Ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
9, 2004	Салат из свежих овощей по сезону	70	0,47	6,1	6,99	83,24
265, 2017	Плов с говядиной	150	12,56	11,32	33,87	281,25
376, 2017	Чай с сахаром	200	0,1	0,03	14,01	56,62
тتك 1	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	15,54	70,5
тتك 1	Хлеб ржаной	20	1,7	0,66	9,66	51,6
тتك 5	Фрукты свежие по сезону	100	0,4	0,4	11,6	47
	Итого	570	17,51	18,75	91,67	590,21

Расчет БЖУК на салаты из свежих овощей произведен для салата из моркови с маслом.

Расчет БЖУК на фрукты свежие произведен для яблока.

Всего за 5 дней питания	2630	87,25	88,13	435,39	2824,9
Средние показатели за 5 дней питания	525	17,45	17,626	87,078	564,98
Всего за 10 дней питания	5330	197,49	191,10	845,9	5767,04
Средние показатели за 10 дней питания	533	19,749	19,11	84,59	576,704

Примечание (допускается):

- 1 — замена на сыр (жирность 45%, полутвердый) другого наименования, с соблюдением норм закладки и энергетической ценности;
- 2 — приготовление блюд из другой крупы, с соблюдением норм закладки и энергетической ценности;
- 3 — выдача иных фруктов в соответствии с сезоном, с соблюдением норм закладки и энергетической ценности;
- 4 — выдача других овощей (свежих или соленых) в соответствии с сезоном, с соблюдением норм закладки и энергетической ценности;
- 5 — приготовление блюд из любых сушеных плодов, с соблюдением норм закладки и энергетической ценности;
- 6 — выдача сока натурального из разных плодов или напитка витаминизированного, при условии отсутствия повторяемости, с соблюдением норм закладки и энергетической ценности;
- 7 — приготовление блюд из разных плодов, с соблюдением норм закладки и энергетической ценности;
- 8 — выдача других кондитерских изделий, с соблюдением норм закладки и энергетической ценности;
- 9 — приготовление блюд из других видов рыб, с соблюдением норм закладки и энергетической ценности.

Возрастная категория от 7 до 11 лет. Обед.

Неделя 1

День 1

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, гр.	Пищевые вещества, гр.			Энергетическая ценность, Ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
тتك 9	Огурец соленый	60	0,83	0,08	1,2	9,75
тتك 11	Борщ кубанский с фасолью	200	3,85	4,29	17,37	116,16
тتك 63	Наггетсы куриные	90	19,74	13,52	6,4	228,66
204, 2017	Макароны отварные с сыром	150	8,21	7,82	36,08	232,69
342, 2017	Компот из свежих плодов	200	0,26	0,16	28,47	114,36
тتك 1	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	20,72	94
тتك 1	Хлеб ржаной	20	1,7	0,66	9,66	51,6
тتك 5	Фрукты свежие по сезону	100	0,9	0,2	10,3	43
	Итого	860	38,53	27,05	130,2	890,22

Расчет БЖУК на фрукты свежие произведен для апельсина.

Неделя 1

День 2

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, гр.	Пищевые вещества, гр.			Энергетическая ценность, Ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
тتك 8	Помидор соленый	60	0,66	0,06	0,96	7,8
104, 2002	Суп картофельный с мясными фрикадельками	200/25	7,73	6,41	16,49	148,65
тتك 59	Котлета «Дружба» (птица, рыба)	90	13,79	7,72	10,64	166,59
310, 2017	Картофель отварной с зеленью	150	3,06	4,26	26,82	149,54
349, 2017	Кисель из сухофруктов	200	0,27	0,06	37,29	151,16
тتك 1	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	20,72	94
тتك 1	Хлеб ржаной	20	1,7	0,66	9,66	51,6
тتك 5	Вафли	20	0,78	6,12	12,74	108,4
	Итого	805	31,03	25,61	135,32	877,74

Неделя 1

День 3

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, гр.	Пищевые вещества, гр.			Энергетическая ценность, Ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
9, 2004	Салат из свежих овощей по сезону	80	0,63	8,63	8,72	113,1
82, 2017	Борщ с капустой и картофелем	200	1,46	4,14	11,52	82,86
290, 2017	Птица тушеная в сметанном соусе	100	13,12	6,58	3,59	125,48
171, 2017	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,36	10,68	45,5	295,33
389, 2017	Сок фруктовый	200	1,4	0,4	23,6	102
тتك 1	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	20,72	94
тتك 1	Хлеб ржаной	20	1,7	0,66	9,66	51,6
	Итого	790	29,71	31,41	123,31	864,37

Расчет БЖУК на салаты из свежих овощей произведен для салата из моркови с маслом.

Неделя 1

День 4

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, гр.	Пищевые вещества, гр.			Энергетическая ценность, Ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
45, 2017	Салат из свежих овощей по сезону	60	0,9	3,46	7,12	59,75
102, 2017	Суп картофельный с горохом	200	4,94	4,38	18,47	128,17
268, 2017	Биточки из говядины	90	16,13	16,13	16,61	276,59
128, 2017	Картофельное пюре	150	3	5,6	26,55	160,45
349, 2017	Компот из смеси с сухофруктов	200	0,44	0,1	31,76	130,4
тк 1	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	20,72	94
тк 1	Хлеб ржаной	20	1,7	0,66	9,66	51,6
тк 8	Печенье	25	1,88	2,45	19,18	104,25
	Итого	785	32,03	33,1	150,07	1005,21

Расчет БЖУК на салаты из свежих овощей произведен для салата из свежей капусты с морковью.

Неделя 1

День 5

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, гр.	Пищевые вещества, гр.			Энергетическая ценность, Ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
45, 2017	Салат из свежих овощей по сезону	70	0,47	6,1	6,99	83,24
96, 2017	Рассольник Ленинградский	200	2,22	5,35	15,23	112,95
271, 2017	Котлеты домашние	90	13,93	19,49	10,93	274,59
171, 2017	Каша пшеничная рассыпчатая	150	6,67	7,27	41,28	247,02
342, 2017	Компот из свежих плодов	200	0,26	0,16	28,47	114,36
тк 1	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	20,72	94
тк 1	Хлеб ржаной	20	1,7	0,66	9,66	51,6
	Итого	770	28,29	39,35	133,28	977,76

Расчет БЖУК на салаты из свежих овощей произведен для салата из моркови с маслом.

Всего за 5 дней питания	4010	159,59	156,52	672,18	4615,3
Средние показатели за 5 дней питания	802	31,918	31,304	134,436	923,06

Неделя 2

День 1

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, гр.	Пищевые вещества, гр.			Энергетическая ценность, Ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
21, 2017	Салат из соленых помидоров	80	0,83	5,68	4,01	66,62
108, 2017	Суп картофельный с клецками	200	1,91	3,18	13,09	84,7
178, 2004	Шницель припущенный из птицы	90	14,81	7,68	9,49	164,62
305, 2017	Рис припущенный с овощами	150	3,59	10,14	36,9	244,68
342, 2017	Компот из свежих плодов	200	0,56	0,32	34,43	136,15
тк 1	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	20,72	94
тк 1	Хлеб ржаной	20	1,7	0,66	9,66	51,6
тк 5	Вафли	20	0,78	6,12	12,74	108,4
	Итого	800	27,22	34,1	141,04	950,77

Неделя 2
День 2

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, гр.	Пищевые вещества, гр.			Энергетическая ценность, Ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
47, 2017	Салат из квашеной капусты с маслом	80	0,76	6,09	4,46	73,67
ттк 11	Борщ кубанский с фасолью	200	3,85	4,29	17,37	116,16
ттк 59	Котлета «Дружба» (птица, рыба)	90	13,79	7,72	10,64	166,59
127, 2017	Картофельное пюре	160	3,53	7,15	26,01	175,15
349, 2017	Компот из смеси сухофруктов	200	0,44	0,1	31,76	130,4
ттк 1	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	20,72	94
ттк 1	Хлеб ржаной	20	1,7	0,66	9,66	51,6
ттк 5	Фрукты свежие по сезону	100	0,4	0,4	11,6	47
Итого		890	27,51	26,73	132,22	854,57

Расчет БЖУК на фрукты свежие произведен для яблока.

Неделя 2
День 3

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, гр.	Пищевые вещества, гр.			Энергетическая ценность, Ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
ттк 9	Огурец соленый	60	1,2	0	0,78	9,66
102, 2017	Суп картофельный с горохом	200	4,94	4,38	18,47	128,17
260, 2017	Гуляш из говядины	90	15,91	15,55	4,36	219,38
305, 2017	Рис припущенный	150	3,75	2,71	40,83	196,32
350, 2017	Кисель из свежих плодов	200	0,56	0,24	32,51	133,75
ттк 1	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	20,72	94
ттк 1	Хлеб ржаной	20	1,7	0,66	9,66	51,6
ттк 8	Печенье	25	1,88	2,45	19,18	104,25
Итого		785	32,98	26,31	146,51	937,13

Неделя 2
День 4

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, гр.	Пищевые вещества, гр.			Энергетическая ценность, Ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
45, 2017	Салат из свежих овощей по сезону	60	0,9	3,46	7,12	59,75
	Суп картофельный с мясными фрикадельками	200/25	7,73	6,41	16,49	148,65
104, 2017	Рыба запеченная в сметанном соусе	90	18,51	22,34	7,85	307,08
330, 2017	Картофель отварной с зеленью	150	3,06	4,26	26,82	149,54
126, 2017	Сок фруктовый	200	1,4	0,4	23,6	102
389, 2017	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	20,72	94
ттк 1	Хлеб ржаной	20	1,7	0,66	9,66	51,6
ттк 1	Фрукты свежие по сезону	100	0,4	0,4	11,6	47
ттк 5	Итого	885	36,74	38,25	123,86	959,62

Расчет БЖУК на салаты из свежих овощей произведен для салата из свежей капусты с морковью.

Расчет БЖУК на фрукты свежие произведен для яблока.

Неделя 2
День 5

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, гр.	Пищевые вещества, гр.			Энергетическая ценность, Ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
133, 2017	Кукуруза консервированная	60	1,16	2,46	8,82	56,31
96, 2017	Рассольник Ленинградский	200	2,22	5,35	15,23	112,95
ттк 63	Неггетсы куриные	90	19,74	13,52	6,4	228,66
203, 2017	Макароны отварные с сыром	150	8,21	7,82	36,08	232,69
350, 2017	Кисель из свежих плодов	200	0,26	0,16	28,47	114,36
ттк 1	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	20,72	94
ттк 1	Хлеб ржаной	20	1,7	0,66	9,66	51,6
	Итого	760	36,33	30,29	125,38	890,57
Всего за 5 дней питания		4120	160,78	155,68	669,01	4592,66
Средние показатели за 5 дней питания		824	32,156	31,136	133,802	918,532
Всего за 10 дней питания		8130	320,37	312,12	1341,19	9207,96
Средние показатели за 10 дней питания		813	32,037	31,22	134,119	920,796

Примечание (допускается):

- 1 — замена на сыр (жирность 45%, полутвердый) другого наименования, с соблюдением норм закладки и энергетической ценности;
- 2 — приготовление блюд из другой крупы, с соблюдением норм закладки и энергетической ценности;
- 3 — выдача иных фруктов в соответствии с сезоном, с соблюдением норм закладки и энергетической ценности;
- 4 — выдача других овощей (свежих или соленых) в соответствии с сезоном, с соблюдением норм закладки и энергетической ценности;
- 5 — приготовление блюд из любых сушеных плодов, с соблюдением норм закладки и энергетической ценности;
- 6 — выдача сока натурального из разных плодов или напитка витаминизированного, при условии отсутствия повторяемости, с соблюдением норм закладки и энергетической ценности;
- 7 — приготовление блюд из разных плодов, с соблюдением норм закладки и энергетической ценности;
- 8 — выдача других кондитерских изделий, с соблюдением норм закладки и энергетической ценности;
- 9 — приготовление блюд из других видов рыб, с соблюдением норм закладки и энергетической ценности.

Таблица выполнения норм питания за 10 дней

СанПин 2.3/2.4.3590-20

Дети от 7 до 11 лет, завтрак, 25%

наименование	всего	норма	на 1 реб.	отклонение
сахар	7,50	7,50	7,50	0
молоко	75,00	75,00	75,00	0
сметана	2,50	2,50	2,50	0
творог	12,50	12,50	12,50	0
сыр	2,50	2,50	2,50	0
масло сливочное	7,50	7,50	7,50	0
масло растительное	3,75	3,75	3,75	0
мясо говядина	17,50	17,50	17,50	0
мясо птицы	8,75	8,75	8,75	0
рыба (филе), в т.ч. м/с и с/с	14,50	14,50	14,50	0
субпродукты	7,50	7,50	7,50	0
яйцо	0,25	0,25	0,25	0
крупы, бобовые	11,25	11,25	11,25	0
макароны	3,75	3,75	3,75	0
фрукты свежие	46,25	46,25	46,25	0
фрукты сухие	3,75	3,75	3,75	0
соки плодовооощные, напитки витаминизированные	50,00	50,00	50,00	0
мука пшеничная	3,75	3,75	3,75	0
кондитерские изделия	2,50	2,50	2,50	0
хлеб пшеничный	37,50	37,50	37,50	0
хлеб ржаной	20,00	20,00	20,00	0
картофель	46,75	46,75	46,75	0
овощи	70,00	70,00	70,00	0
дрожжи	0,05	0,05	0,05	0
чай	0,25	0,25	0,25	0
кофейный напиток	0,50	0,50	0,50	0
какао-порошок	0,25	0,25	0,25	0
соль йодированная пищевая	0,75	0,75	0,75	0
кисломолочные продукты	37,50	37,50	37,50	0
крахмал	0,75	0,75	0,75	0
специи	0,50	0,50	0,50	0

Таблица выполнения норм питания за 10 дней

СанПин 2.3/2.4.3590-20

Дети от 7 до 11 лет, обед, 35%

наименование	всего	норма	на 1 реб.	отклонение
сахар	10,50	10,50	10,50	0
молоко	105,00	105,00	105,00	0
сметана	3,50	3,50	3,50	0
творог	17,50	17,50	17,50	0
сыр	3,50	3,50	3,50	0
масло сливочное	10,50	10,50	10,50	0
масло растительное	5,25	5,25	5,25	0
мясо говядина	24,50	24,50	24,50	0
мясо птицы	12,25	12,25	12,25	0
рыба (филе), в т.ч. м/с и с/с	20,30	20,30	20,30	0
субпродукты	10,50	10,50	10,50	0
яйцо	0,35	0,35	0,35	0
крупы, бобовые	15,75	15,75	15,75	0
макароны	5,25	5,25	5,25	0
фрукты свежие	64,75	64,75	64,75	0
фрукты сухие	5,25	5,25	5,25	0
соки плодовоощные, напитки витаминизированные	70,00	70,00	70,00	0
мука пшеничная	5,25	5,25	5,25	0
кондитерские изделия	3,50	3,50	3,50	0
хлеб пшеничный	52,50	52,50	52,50	0
хлеб ржаной	28,00	28,00	28,00	0
картофель	65,45	65,45	65,45	0
овощи	98,00	98,00	98,00	0
дрожжи	0,07	0,07	0,07	0
чай	0,35	0,35	0,35	0
кофейный напиток	0,70	0,70	0,70	0
какао-порошок	0,35	0,35	0,35	0
соль йодированная пищевая	1,05	1,05	1,05	0
кисломолочные продукты	52,50	52,50	52,50	0
крахмал	1,05	1,05	1,05	0
специи	0,70	0,70	0,70	0

Список литературы:

1. Сборник рецептов и технологических карт на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях в редакции М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. 2017г.
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, 3-е издание переработанное и дополненное, А.В. Румянцев. Изд. «Дело и сервис», 2002г.
3. Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений в 2-х частях под редакцией доц. Л.С Коровка, доц. И.И. Добросеродова и др., 2004г.
4. СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
5. Методические рекомендации.

Директор ООО «Комбинат здорового питания»

_____ В.В. Маматова

УТВЕРЖДАЮ:

СОГЛАСОВАНО:

Директор

ООО «Комбинат здорового питания»

И.о. директора

ГБОУ школа № 26 г. Краснодара



В.В. Маматова



А. А. Козлова

Основное (организационное)

МЕНЮ

**для организации питания обучающихся
в Государственном бюджетном
общеобразовательном учреждении
специальная (коррекционная) школа
город Краснодар**

**Краснодар
2025 год**

Возрастная категория от 12 лет и старше. Завтрак.

Неделя 1
День 1

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, гр.	Пищевые вещества, гр.			Энергетическая ценность, Ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
15, 2017	Сыр	15	3,48	4,43	0	54,6
209, 2017	Яйцо вареное	40	5,04	3,8	0,28	57,2
84, 2004	Каша молочная «Дружба»	200	5,73	6,91	30,99	206,18
379, 2017	Кофейный напиток с молоком	200	3,2	2,74	28,32	150,65
ттк 1	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	15,54	70,5
ттк 1	Хлеб ржаной	20	1,7	0,66	9,66	51,6
ттк 5	Фрукты свежие по сезону	100	0,4	0,4	11,6	47
	Итого	555	21,83	19,18	96,39	637,73

Расчет БЖУК на фрукты свежие произведен для яблока.

Неделя 1
День 2

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, гр.	Пищевые вещества, гр.			Энергетическая ценность, Ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
ттк 25	Салат из свежих овощей по сезону	100	1,82	6,14	12,29	107,15
171, 2017	Каша гречневая с мясом	200	24,62	18,59	47,41	421,69
376, 2017	Чай с сахаром	200	0,1	0,03	14,01	56,62
ттк 1	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	15,54	70,5
ттк 1	Хлеб ржаной	20	1,7	0,66	9,66	51,6
ттк 5	Фрукты свежие по сезону	100	0,4	0,4	11,6	47
	Итого	650	30,92	26,06	110,51	754,56

Расчет БЖУК на фрукты свежие произведен для салата из свежей капусты с зел. горошком.

Расчет БЖУК на фрукты свежие произведен для яблока.

Неделя 1
День 3

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, гр.	Пищевые вещества, гр.			Энергетическая ценность, Ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
15, 2017	Сыр	15	3,48	4,43	0	54,6
ттк 25	Запеканка «Зебра» с сах. пудрой	200	8,83	29,73	57,45	529,03
377, 2017	Чай с лимоном	200	0,23	0,04	6,72	29,46
ттк 1	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	15,54	70,5
ттк 5	Фрукты свежие (апельсины)	100	0,9	0,2	10,3	43
ттк 5	Вафли	20	1,7	6,12	12,74	108,4
	Итого	565	17,42	40,76	102,75	834,99

Неделя 1
День 4

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, гр.	Пищевые вещества, гр.			Энергетическая ценность, Ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
133, 2017	Кукуруза консервированная	100	1,94	4,1	14,7	93,85
210, 2017	Омлет с морковью	200	15,41	20,2	8,93	182,6
389, 2017	Сок фруктовый	200	1,4	0,4	23,6	102
ттк 1	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	15,54	70,5
ттк 1	Хлеб ржаной	20	1,7	0,66	9,66	51,6
ттк 5	Фрукты свежие по сезону	100	0,9	0,2	10,3	43
	Итого	650	23,63	25,8	82,73	543,55

Расчет БЖУК на фрукты свежие произведен для апельсина.

Неделя 1

День 5

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, гр.	Пищевые вещества, гр.			Энергетическая ценность, Ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
ттк 9	Огурец соленый	100	2	0	1,3	16,1
ттк 27	Гратен из картофеля с рыбой	200	30,81	20,03	19,36	379,82
382, 2017	Какао с молоком	200	3,52	2,62	27,64	148,88
ттк 1	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	15,54	70,5
ттк 1	Хлеб ржаной	20	1,7	0,66	9,66	51,6
ттк 5	Фрукты свежие по сезону	100	0,4	0,4	11,6	47
	Итого	650	40,71	23,95	85,1	713,9

Расчет БЖУК на фрукты свежие произведен для яблока.

Всего за 5 дней питания	3070	134,51	135,75	366,97	3484,73
Средние показатели за 5 дней питания	614	26,902	27,15	73,394	696,946

Неделя 2

День 1

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, гр.	Пищевые вещества, гр.			Энергетическая ценность, Ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
209, 2017	Яйцо вареное	40	5,04	3,8	0,28	57,2
174, 2017	Каша молочная вязкая рисовая	200	6,09	6,21	45	255,54
379, 2017	Кофейный напиток с молоком	200	3,2	2,74	28,32	150,65
ттк 1	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	15,54	70,5
ттк 1	Хлеб ржаной	20	1,7	0,66	9,66	51,6
ттк 5	Фрукты свежие по сезону	100	0,9	0,2	10,3	43
	Итого	590	19,21	13,85	109,1	628,49

Расчет БЖУК на фрукты свежие произведен для апельсина.

Неделя 2

День 2

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, гр.	Пищевые вещества, гр.			Энергетическая ценность, Ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
139, 2002	Салат из свежих овощей по сезону	100	0,72	7,22	11,25	109,89
ттк 41	Паста сливочная с птицей	200	13,36	15,3	43,18	345,84
389, 2017	Сок фруктовый	200	1,4	0,4	23,6	102
ттк 1	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	15,54	70,5
ттк 1	Хлеб ржаной	20	1,7	0,66	9,66	51,6
	Итого	550	19,46	23,82	103,23	679,83

Расчет БЖУК на фрукты свежие произведен для салата из моркови с яблоком.

Неделя 2

День 3

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, гр.	Пищевые вещества, гр.			Энергетическая ценность, Ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
15, 2017	Сыр	15	3,48	4,43	0	54,6
ттк 67	Маковка нежная со стуженным молоком	200	7,45	9,86	45,84	297,3
382, 2017	Какао с молоком	200	3,52	2,62	27,64	148,88
ттк 1	Хлеб пшеничный	35	2,66	0,28	18,13	82,25
ттк 5	Фрукты свежие по сезону	100	0,9	0,2	10,3	43
ттк 8	Печенье	25	1,88	2,45	19,18	104,25
	Итого	570	19,89	19,84	121,09	730,28

Расчет БЖУК на фрукты свежие произведен для апельсина.

Неделя 2

День 4

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, гр.	Пищевые вещества, гр.			Энергетическая ценность, Ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
ттк 8	Помидор соленый	100	1,1	0,1	4,8	20
ттк 61	Омлет с картофелем запеченый	200	15,97	20,29	13,15	301,21
377, 2017	Чай с лимоном	200	0,23	0,04	6,72	29,46
ттк 1	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	15,54	70,5
ттк 1	Хлеб ржаной	20	1,7	0,66	9,66	51,6
ттк 8	Вафли	20	0,78	6,12	12,74	108,4
	Итого	570	22,06	27,45	62,61	581,17

Неделя 2

День 5

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, гр.	Пищевые вещества, гр.			Энергетическая ценность, Ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
9, 2004	Салат из свежих овощей по сезону	100	0,79	10,18	11,44	137,95
265, 2017	Плов с говядиной	200	15,2	15,4	38,6	354,4
376, 2017	Чай с сахаром	200	0,1	0,03	14,01	56,62
ттк 1	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	15,54	70,5
ттк 1	Хлеб ржаной	20	1,7	0,66	9,66	51,6
ттк 5	Фрукты свежие по сезону	100	0,4	0,4	11,6	47
	Итого	650	17,51	18,75	91,67	590,21

Расчет БЖУК на фрукты свежие произведен для салата из моркови с маслом.

Расчет БЖУК на фрукты свежие произведен для яблока.

Всего за 5 дней питания	2930	98,13	103,71	487,7	3209,98
Средние показатели за 5 дней питания	586	19,626	20,742	97,54	641,996
Всего за 10 дней питания	6000	232,64	239,46	854,67	6694,71
Средние показатели за 10 дней питания	600,0	23,264	23,946	85,467	669,471

Примечание (допускается):

- 1 — замена на сыр (жирность 45%, полутвердый) другого наименования, с соблюдением норм закладки и энергетической ценности;
- 2 — приготовление блюд из другой крупы, с соблюдением норм закладки и энергетической ценности;
- 3 — выдача иных фруктов в соответствии с сезоном, с соблюдением норм закладки и энергетической ценности;
- 4 — выдача других овощей (свежих или соленых) в соответствии с сезоном, с соблюдением норм закладки и энергетической ценности;
- 5 — приготовление блюд из любых сушеных плодов, с соблюдением норм закладки и энергетической ценности;
- 6 — выдача сока натурального из разных плодов или напитка витаминизированного, при условии отсутствия повторяемости, с соблюдением норм закладки и энергетической ценности;
- 7 — приготовление блюд из разных плодов, с соблюдением норм закладки и энергетической ценности;
- 8 — выдача других кондитерских изделий, с соблюдением норм закладки и энергетической ценности;
- 9 — приготовление блюд из других видов рыб, с соблюдением норм закладки и энергетической ценности.

Неделя 1
День 1

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, гр.	Пищевые вещества, гр.			Энергетическая ценность, Ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
ттк 9	Огурец соленый	100	2	0	1,3	16,1
ттк 11	Борщ кубанский с фасолью	250	4,8	5,36	21,66	144,97
ттк 63	Наггетсы куриные	100	21,9	15,21	7,11	255,66
204, 2017	Макароны отварные с сыром	180	9,86	9,53	43,29	280,55
342, 2017	Компот из свежих плодов	200	0,26	0,16	28,47	114,36
ттк 1	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	20,72	94
ттк 1	Хлеб ржаной	20	1,7	0,66	9,66	51,6
ттк 5	Фрукты свежие по сезону	100	0,9	0,2	10,3	43
	Итого	990	44,46	31,44	142,51	1000,24

Расчет БЖУК на фрукты свежие произведен для апельсина.

Неделя 1
День 2

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, гр.	Пищевые вещества, гр.			Энергетическая ценность, Ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
ттк 8	Помидор соленый	100	1,1	0,1	1,6	13
104, 2002	Суп картофельный с мясными фрикадельками	250/25	10,42	9,06	20,53	197,9
ттк 59	Котлета «Дружба» (птица, рыба)	100	15,29	8,56	12,05	185,69
310, 2017	Картофель отварной с зеленью	180	3,68	5,08	32,05	178,77
349, 2017	Кисель из сухофруктов	200	0,27	0,06	37,29	151,16
ттк 1	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	20,72	94
ттк 1	Хлеб ржаной	20	1,7	0,66	9,66	51,6
	Итого	915	35,5	23,74	133,9	859,12

Неделя 1
День 3

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, гр.	Пищевые вещества, гр.			Энергетическая ценность, Ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
9, 2004	Салат из свежих овощей по сезону	100	0,79	10,18	11,44	137,95
82, 2017	Борщ с капустой и картофелем	250	2,07	6,27	15,46	119,31
290, 2017	Птица тушеная в сметанном соусе	125	16,44	8,7	4,48	161,23
171, 2017	Каша гречневая рассыпчатая	180	9,98	12,94	54,33	354,31
389, 2017	Сок фруктовый	200	1,4	0,4	23,6	102
ттк 1	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	20,72	94
ттк 1	Хлеб ржаной	20	1,7	0,66	9,66	51,6
	Итого	915	35,42	39,47	139,69	1020,4

Расчет БЖУК на фрукты свежие произведен для салата из моркови с маслом.

Неделя 1

День 4

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, гр.	Пищевые вещества, гр.			Энергетическая ценность, Ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
45, 2017	Салат из свежих овощей по сезону	100	1,51	6,09	12,24	104,1
102, 2017	Суп картофельный с горохом	250	6,2	5,49	23,37	161,4
268, 2017	Биточки из говядины	100	17,61	17,11	17,22	293,74
128, 2017	Картофельное пюре	180	3,98	12,85	28,1	236,07
349, 2017	Компот из смеси с сухофруктов	200	0,44	0,1	31,76	130,4
тتك 1	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	20,72	94
тتك 1	Хлеб ржаной	20	1,7	0,66	9,66	51,6
тتك 8	Печенье	25	1,88	2,45	19,18	104,25
	Итого	915	36,36	45,07	162,25	1175,56

Расчет БЖУК на фрукты свежие произведен для салата из свежей капусты с морковью.

Неделя 1

День 5

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, гр.	Пищевые вещества, гр.			Энергетическая ценность, Ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
45, 2017	Салат из свежих овощей по сезону	100	0,79	10,18	11,44	137,95
96, 2017	Рассольник Ленинградский	250	2,73	6,43	18,98	138,36
271, 2017	Котлеты домашние	100	14,68	22,02	12,03	304,1
171, 2017	Каша пшеничная рассыпчатая	180	7,96	8,86	49,25	296,43
342, 2017	Компот из свежих плодов	200	0,26	0,16	28,47	114,36
тتك 1	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	20,72	94
тتك 1	Хлеб ржаной	20	1,7	0,66	9,66	51,6
	Итого	890	31,16	48,63	150,55	1136,8

Расчет БЖУК на фрукты свежие произведен для салата из моркови с маслом.

Всего за 5 дней питания	4625	182,9	188,35	728,9	5192,12
Средние показатели за 5 дней питания	925	36,58	37,67	145,78	1038,424

Неделя 2

День 1

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, гр.	Пищевые вещества, гр.			Энергетическая ценность, Ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
21, 2017	Салат из соленых помидоров	100	1,09	9,11	5,39	102,69
108, 2017	Суп картофельный с клецками	250	2,41	3,98	16,57	106,81
178, 2004	Шницель припущенный из птицы	100	16,17	8,72	10,69	183,97
305, 2017	Рис припущенный с овощами	180	4,26	11,96	43,87	290,05
342, 2017	Компот из свежих плодов	200	0,56	0,32	34,43	136,15
тتك 1	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	20,72	94
тتك 1	Хлеб ржаной	20	1,7	0,66	9,66	51,6
тتك 5	Вафли	20	0,78	6,12	12,74	108,4
	Итого	910	30,01	41,19	154,07	1073,67

Неделя 2

День 2

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, гр.	Пищевые вещества, гр.			Энергетическая ценность, Ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
47, 2017	Салат из квашеной капусты с маслом	100	0,92	7,11	5,44	86,94
ттк 11	Борщ кубанский с фасолью	250	4,8	5,36	21,66	144,97
ттк 59	Котлета «Дружба» (птица, рыба)	100	15,29	8,56	12,05	185,69
127, 2017	Картофельное пюре	200	4,44	14,45	31,27	264
349, 2017	Компот из смеси сухофруктов	200	0,44	0,1	31,76	130,4
ттк 1	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	20,72	94
ттк 1	Хлеб ржаной	20	1,7	0,66	9,66	51,6
ттк 5	Фрукты свежие по сезону	100	0,4	0,4	11,6	47
	Итого	1010	31,03	36,96	144,16	1004,6

Расчет БЖУК на фрукты свежие произведен для яблока.

Неделя 2

День 3

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, гр.	Пищевые вещества, гр.			Энергетическая ценность, Ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
ттк 9	Огурец соленый	100	2	0	1,3	16,1
102, 2017	Суп картофельный с горохом	250	6,2	5,49	23,37	161,4
260, 2017	Гуляш из говядины	120	19,08	18,66	5,01	262,31
305, 2017	Рис припущенный	180	4,53	3,54	49,31	239,56
350, 2017	Кисель из свежих плодов	200	0,56	0,24	32,51	133,75
ттк 1	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	20,72	94
ттк 1	Хлеб ржаной	20	1,7	0,66	9,66	51,6
	Итого	910	37,11	28,91	141,88	958,72

Неделя 2

День 4

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, гр.	Пищевые вещества, гр.			Энергетическая ценность, Ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
45, 2017	Салат из свежих овощей по сезону	100	1,51	6,09	12,24	104,1
104, 2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками	250/25	10,42	9,06	20,53	197,9
330, 2017	Рыба запеченая в сметанном соусе	100	20,53	24,91	8,8	342,18
126, 2017	Картофель отварной с зеленью	180	3,68	5,08	32,05	178,77
389, 2017	Сок фруктовый	200	1,4	0,4	23,6	102
ттк 1	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	20,72	94
ттк 1	Хлеб ржаной	20	1,7	0,66	9,66	51,6
ттк 5	Фрукты свежие по сезону	100	0,4	0,4	11,6	47
	Итого	1015	42,68	46,92	139,2	1117,55

Расчет БЖУК на фрукты свежие произведен для салата из свежей капусты с морковью.

Расчет БЖУК на фрукты свежие произведен для яблока.

Неделя 2

День 5

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, гр.	Пищевые вещества, гр.			Энергетическая ценность, Ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	
133, 2017	Кукуруза консервированная	100	1,94	4,1	14,7	93,85
96, 2017	Рассольник Ленинградский	250	2,73	6,43	18,98	138,36
ттк 63	Неггетсы куриные	100	21,9	15,21	7,11	255,66
203, 2017	Макароны отварные с сыром	180	9,86	9,53	43,29	280,55
350, 2017	Кисель из свежих плодов	200	0,26	0,16	28,47	114,36
ттк 1	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	20,72	94
ттк 1	Хлеб ржаной	20	1,7	0,66	9,66	51,6
	Итого	890	41,43	36,41	142,93	1028,38
Всего за 5 дней питания		4735	182,26	190,39	722,24	5182,92
Средние показатели за 5 дней питания		947	36,452	38,078	144,448	1036,584
Всего за 10 дней питания		9360	365,16	378,74	1451,14	10375,04
Средние показатели за 10 дней питания		936	36,516	37,874	145,114	1037,504

Примечание (допускается):

- 1 — замена на сыр (жирность 45%, полутвердый) другого наименования, с соблюдением норм закладки и энергетической ценности;
- 2 — приготовление блюд из другой крупы, с соблюдением норм закладки и энергетической ценности;
- 3 — выдача иных фруктов в соответствии с сезоном, с соблюдением норм закладки и энергетической ценности;
- 4 — выдача других овощей (свежих или соленых) в соответствии с сезоном, с соблюдением норм закладки и энергетической ценности;
- 5 — приготовление блюд из любых сушеных плодов, с соблюдением норм закладки и энергетической ценности;
- 6 — выдача сока натурального из разных плодов или напитка витаминизированного, при условии отсутствия повторяемости, с соблюдением норм закладки и энергетической ценности;
- 7 — приготовление блюд из разных плодов, с соблюдением норм закладки и энергетической ценности;
- 8 — выдача других кондитерских изделий, с соблюдением норм закладки и энергетической ценности;
- 9 — приготовление блюд из других видов рыб, с соблюдением норм закладки и энергетической ценности.

Таблица выполнения норм питания за 10 дней

СанПин 2.3/2.4.3590-20

Дети 12 лет и старше, завтрак, 25%

наименование	всего	норма	на 1 реб.	отклонение
сахар	8,75	8,75	8,75	0
молоко	87,5	87,5	87,5	0
сметана	2,5	2,5	2,5	0
творог	15	15	15	0
сыр	3,75	3,75	3,75	0
масло сливочное	8,75	8,75	8,75	0
масло растительное	4,5	4,5	4,5	0
мясо говядина	19,5	19,5	19,5	0
мясо птицы	13,25	13,25	13,25	0
рыба (филе), в т.ч. м/с и с/с	19,25	19,25	19,25	0
яйцо	0,25	0,25	0,25	0
крупы, бобовые	12,5	12,5	12,5	0
макароны	5	5	5	0
фрукты свежие	46,25	46,25	46,25	0
фрукты сухие	5	5	5	0
соки плодовоовощные, напитки витаминизированные	50	50	50	0
мука пшеничная	5	5	5	0
кондитерские изделия	3,75	3,75	3,75	0
хлеб пшеничный	50	50	50	0
хлеб ржаной	30	30	30	0
картофель	46,75	46,75	46,75	0
овощи	80	80	80	0
дрожжи	0,075	0,075	0,075	0
чай	0,5	0,5	0,5	0
кофейный напиток	0,5	0,5	0,5	0
какао-порошок	0,3	0,3	0,3	0
соль йодированная пищевая	1,25	1,25	1,25	0
кисломолочные продукты	45	45	45	0
крахмал	0,75	0,75	0,75	0
специи	0,5	0,5	0,5	0

Таблица выполнения норм питания за 10 дней

СанПин 2.3/2.4.3590-20

Дети 12 лет и старше, обед, 35%

наименование	всего	норма	на 1 реб.	отклонение
сахар	12,25	12,25	12,25	0
молоко	122,5	122,5	122,5	0
сметана	3,5	3,5	3,5	0
творог	21	21	21	0
сыр	5,25	5,25	5,25	0
масло сливочное	12,25	12,25	12,25	0
масло растительное	4,5	4,5	4,5	0
мясо говядина	27,3	27,3	27,3	0
мясо птицы	18,55	18,55	18,55	0
рыба (филе), в т.ч. м/с и с/с	26,95	26,95	26,95	0
субпродукты	14	14	14	0
яйцо	0,35	0,35	0,35	0
крупы, бобовые	17,5	17,5	17,5	0
макароны	7	7	7	0
фрукты свежие	64,75	64,75	64,75	0
фрукты сухие	7	7	7	0
соки плодовоощные, напитки витаминизированные	70	70	70	0
мука пшеничная	7	7	7	0
кондитерские изделия	5,25	5,25	5,25	0
хлеб пшеничный	70	70	70	0
хлеб ржаной	42	42	42	0
картофель	65,45	65,45	65,45	0
овощи	112	112	112	0
дрожжи	0,105	0,105	0,105	0
чай	0,7	0,7	0,7	0
кофейный напиток	0,7	0,7	0,7	0
какао-порошок	0,42	0,42	0,42	0
соль йодированная пищевая	1,75	1,75	1,75	0
кисломолочные продукты	63	63	63	0
крахмал	1,4	1,4	1,4	0
специи	0,7	0,7	0,7	0

Список литературы:

1. Сборник рецептов и технологических карт на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях в редакции М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. 2017г.
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, 3-е издание переработанное и дополненное, А.В. Румянцев. Изд. «Дело и сервис», 2002г.
3. Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений в 2-х частях под редакцией доц. Л.С Коровка, доц. И.И. Добросеродова и др., 2004г.
4. СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
5. Методические рекомендации.

Директор ООО «Комбинат здорового питания»

_____ В.В. Маматова