



Утверждаю
Директор ООО «Школьник - ЮЗ»
М.В. Мисик

Примерное 24-х дневное меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в
общеобразовательных учреждениях в период 2013-2015 гг. города Москвы

Разработано Московским Государственным
Университетом Технологий и Управления
им. К.Г. Разумовского



Директор института
"Т.В."

Изменение №3

с продлением срока использования меню в последующие года



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
 В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
 ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
 «ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ МОСКВЕ»

129626, Москва, Графский пер. д. 4/9 тел. (495) 687 4035, факс (495) 687 4067
 Свидетельство об аккредитации № 31-АК от 26.02.2010
 Испытательный лабораторный центр: ГСЭН.РУ.ЦОА.021, РОСС RU.0001.510895, DAkks D-PL-14246-01-00

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

о соответствии проектной, предпроектной, нормативно-технической документации действующим техническим регламентам, государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам

№ 77.01.05.Т.001200.03.15 Дата 27.03.2015
 На основании заявления № 14/02.05.003584-3 от 17.12.2014

Заявитель: ООО "Комбинат питания "Конкорд"
 Юрический адрес: г. Санкт-Петербург, Лейтенанта Шмидта, д.7, к.лит.Б
 Наименование документации: "Примерное 24-х дневное меню для обучающихся в 1-4 классах и 5-11 классах в общеобразовательных учреждениях в период 2013-2015 гг. города Москвы. Изменение №3 с продлением срока использования меню в последующие годы" (в части организации питания детей 1-4 классов)
 Фактический адрес: 117105, г. Москва, ЮАО, Варшавское шоссе, дом 26, оф. 204

Разработчик документации: ФБГОУ ВПО "МГУТУ имени К.Г. Разумовского"
 Юрический адрес разработчика: г. Москва, ЦАО, улица Земляной Вал, дом 73

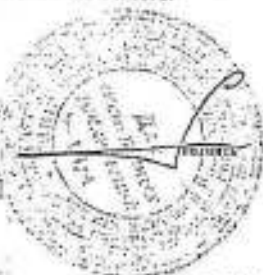
Акт санитарно-эпидемиологической экспертизы № 0105-00462/ПР от 27.03.2015

Экспертиза проведена в соответствии с действующими техническими регламентами, государственным санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, с использованием методов и методик, утвержденных в установленном порядке.

Указанная документация **соответствует**
 СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования"; МР 2.3.1.2432-08. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации" (утв. Роспотребнадзором 18.12.2008
 Без приложения недействительно. Приложение на 1 листе.

Главный врач
 (заместитель главного врача)

М. П.



Иваненко А.В.
 Ф.И.О.



№ 020799



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ МОСКВЕ»**

129626, Москва, Графский пер. д. 4/9 тел. (495) 687 4035, факс (495) 687 4067

Свидетельство об аккредитации № 31-АК от 26.02.2010

Испытательный лабораторный центр: GCЭН.RU.ЦОА.021, РОСС RU.0001:510895, DAkks D-PL-14246-01-00

**ПРИЛОЖЕНИЕ
К ЭКСПЕРТНОМУ ЗАКЛЮЧЕНИЮ**

№ 77.01.05.Т.001200.03.15

Дата 27.03.2015

Рекомендовано в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08:

1. Администрации образовательного учреждения - информировать родителей обучающихся о проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности.
2. Медицинскому работнику учреждения - обеспечить ведение "Ведомости контроля за питанием" для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья. В конце каждой недели или один раз в 10 дней осуществляться подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за неделю или за 10 дней).
3. При использовании рациона осуществлять медицинской контроль индивидуальной непереносимости отдельных видов продуктов с целью профилактики пищевых аллергий.
4. При проведении замены блюд в соответствии с приложениями №№ 3,5 к меню "Примерное циклическое меню для организации питания обучающихся 1-4 классов в общеобразовательных учреждениях со столовыми, предназначенными для реализации готовой продукции общественного питания (буфеты раздаточные)" исключить повторение блюд в тот же день и последующие (предыдущие) 2-3 дня.
5. Исключить использование при приготовлении блюд остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне.

Главный врач
(заместитель главного врача)

М. П.



Иваненко А.В.



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ МОСКВЕ»**

129626, г. Москва, Грофевый пер., д. 4/9, тел. (495)-687-40-33, факс (495)-616-65-69
Свидетельство об аккредитации №31-АК от 26.02.2010
Испытательный лабораторный центр: RU01.01.01.021, RU02.RU.0001.510895, DAKKS D-01-14246-01-010

**Акт
санитарно-эпидемиологической экспертизы
проектной, предпроектной, нормативно-технической документации.**

Регистрационный №

Дата

на основании заявления от 17.12.2014 Регистрационный № 14/02.05.003584-3

Заявитель: ООО Комбинат питания «КОНКОРД»

Наименование проектной документации: «Примерное 24-х дневное меню для обучающихся в 1-4 классах и 5-11 классах в общеобразовательных учреждениях в период 2013-2015 гг. города Москвы. Изменение №3 с продлением срока использования меню в последующие года» (в части организации питания детей 1-4 классов)

Юридический адрес: 119034, г. Санкт-Петербург, наб. Лейтенанта Шмидта, д. 7, лит. Б
Фактический адрес: 117105, Москва г., Варшавское шоссе, дом № 26, офис № 204

Разработчик проектной документации: ФГБОУ ВПО «МГУТУ имени К.Г.Разумовского», юридический адрес: 109004, Москва, ул. Земляной вал, д. 73

Перечень проектной документации, представленной для экспертизы:

- Примерное 24-х дневное меню для обучающихся в 1-4 классах
- Приложение №1 - Распределение плодов и ягод по дням циклического меню
- Приложение №2 - Развернутое пояснение по блюдам
- Приложение №3 - Замена блюд при организации питания в общеобразовательных учреждениях
- Приложение №4 - Распределение соков фруктовых по дням циклического меню
- Приложение №5 - Сезонные замены салатов из сырых овощей урожая прошлого года в период после 1 марта
- Технологические карты

Нормативная документация: СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»; МР 2.3.1.2432-08. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации" (утв. Роспотребнадзором 18.12.2008).

Общие сведения:

Представленное примерное меню разработано на 24-дневный период (4 недели). В соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание белков, жиров, углеводов, витаминов (С, В1, В2, А) и минеральных веществ (фосфор (Р), кальций (Са), железо (Fe), магний (Mg), йод (I), указания номеров технологических карт.

Примерное меню разработано для организации питания обучающихся 1-4 классов (7-11 лет) и предусматривает трех-кратный прием пищи (завтрак, обед, полдник).

Формирование меню:

Примерное меню составлено на основе рациона и с использованием продуктов, входящих в рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов для обучающихся общеобразовательных учреждений.

Как правило, в меню ежедневно использованы мясо, молоко (молочные продукты), сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный.

Завтрак состоит из закуска, горячего блюда и горячего напитка. Обед – из закуска, первого, второго блюда и напитка.

Распределение энергетической ценности (калорийности) в рационе примерно соответствует рекомендуемым значениям, предусмотренным СанПиН 2.4.5.2409-08 +/- 5%.

Распределение пищевой и энергетической ценности рационов по неделям равномерное. Соотношение основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов), фосфора и кальция оптимальны.

Расчет пищевой и энергетической ценности блюда (согласно пояснительной записки) рассчитан на основании таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания И.М.Скурихин, В.А. Тутельян., 2008. В примерном меню соблюдены требования настоящих санитарных правил пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах, дополнительно витаминизация блюд не проводится.

Фактическое содержание макро и микронутриентов в меню (таб.1), обеспечивает физиологическую потребность детей в возрасте 7-11 лет: по белку на 62%, жирам – на 67%, углеводам – на 61%, энергии - на 63%, витамине В1 – на 86%, витамине С- на 87%, витамине А - на 77%, витамине Е - на 82%, кальции – на 63%, фосфоре - на 61%, магнии - на 71%, железе – на 81%, витамине В2- на 71%, йоде - на 75% что удовлетворяет физиологические потребности де-

тей 7-11 лет при организации 3-х кратного питания.

Таблица 1

Макро и микроэлементы	среднее значение по рациону
Белки, г	47,5
Жиры, г	52,9
Углеводы, г	206,0
Энергетическая ценность, ккал	1489,0
Витамин В1, мг	1,0
Витамин С, мг	52,0
Витамин А, мкг рет. экв.	335,8
Витамин Е, мкг ток. экв.	8,2
Кальций (Са), мг	689,8
Фосфор (Р), мг	1002,6
Магний (Mg), мг	178,3
Железо (Fe), мг	9,7
Витамин В2, мг	1,0
Йод (I), мкг	74,5

В представленном меню обеспечено отсутствие повторов одних и тех же основных блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2-3 дня, в т.ч. отсутствие повторов в один и тот же день или в последующие 2 дня обеспечены для следующих блюд: изделия макаронные отварные (1 и 4 день), Изделия фигурные и хлопья из круп, сладкие с молоком (3 и 6 день, 24 и 3 день), Какао-напиток на молоке (9 и 12 день), Каша гречневая рассыпчатая (16 и 19 день), Каша манная молочная (13 и 16 день), Молоко (10 и 13 день), Фиточай (7 и 10, 20 и 23, дни), Чай с лимоном (11 и 14, 19 и 22 дни), Чай с молоком с сахаром (2 и 5, 5 и 8 дни), Чай с сахаром (3 и 6, 6 и 9, 9 и 12, 21 и 24, 24 и 3 дни, Пельмени детские из п/ф промышленного производства с маслом сливочным (24 и 3 день).

Использование одних и тех же продуктов в составе готовых блюд со сходной технологической обработкой отмечены для Пюре картофельное, Салат картофельный с растительным маслом и Суп картофельный с рыбой (2,3 и 4 дни), Салат витаминный с растительным маслом и Салат из капусты, сладкого перца и растительного масла (5 и 6 день), Картофель отварной и Суп из овощей (6 и 7 день), Гуляш из мяса птицы и Суп куриный (8 и 9 день), Пюре картофельное, Суп картофельный с фрикадельками и Суп картофельный с горохом (9, 10 и 11 дни), Салат из капусты с растительным маслом и Салат витаминный с растительным маслом (12 и 13 день), Гуляш из мяса птицы и Суп-пюре куриный (15 и 16 день), Борщ с капустой и картофелем, Пюре картофельное и Суп-пюре овощной (17, 18 и 19 дни), Борщ сибирский с говядиной и Суп с рисом и говядиной (21 и 22 день), Картофель отварной и Суп картофельный с фасолью (23 и 24 день), Запеканка из творога и Ватрушка с творогом (23 и 24 день).

Наличие запрещенных продуктов и блюд не отмечены.

Объемы порций приготавливаемых блюд в основном соответствуют рекомендуемым СанПиН 2.4.5.2409-08. Имеющиеся отступления не являются зна-

чимыми учитывая, что в целом рацион обеспечивает физиологическую потребность организма в основных пищевых веществах и энергии (с учетом количества приемов пищи).

Технология изготовления кулинарной продукции.

При составлении рационов технологических карт (согласно пояснительной записки) использовались рецептуры и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, разработанные с использованием: требований к оказанию единой комплексной услуги по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях, системы Департамента образования города Москвы в 2012 году; технологической инструкции по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах и технологические карты для продукции (кулинарных изделий, готовых блюд) промышленного производства по утвержденным техническим условиям. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах - М: Хлебпродинформ, 2004 г., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания I, II часть- М: Хлебпродинформ, 1996, 1997 г.; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Москва Экономика 1983 г. и технологические карты для продукции (кулинарных изделий, готовых блюд) промышленного изготовления по утвержденным техническим условиям, инструкциям. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания: Учебно – методическое пособие/ Сост. А.В. Румянцев -3 - е изд. перераб. И доп.- М.: Издательство Дело и Сервис, 2002; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2012; Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М. ДеЛипринт, 2011; Сборник рецептур на продукцию общественного питания / Составитель Могильный М.П.- М.: ДеЛи плюс, 2013; Сборник рецептур на продукцию на продукцию диетического питания для предприятия общественного питания / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М.: ДеЛи плюс, 2013.; Технологические карты предусматривают технологию изготовления кулинарной продукции в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

В каждой технологической карте предусмотрено описание технологического процесса приготовления питания, как в базовых организациях (комбинатах школьного питания, школьно-базовых столовых и т.п.), так и в доготовочных организациях общественного питания, в столовых образовательных учреждений, в буфет–раздаточных.

Выборочно рассмотренные технологические карты предусматривают технологию изготовления кулинарной продукции и соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08.

С целью обеспечения требований СанПиН 2.4.5.2409-08 в период после

1 марта предусмотрена сезонная замена блюд в соответствии с Приложением № 3 «Сезонные замены салатов (после 1 марта)», изготавливаемых по технологическим картам, предусматривающим термическую обработку овощей.

Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности.

Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности обеспечена за счет использования разнообразных пищевых продуктов, с естественным содержанием необходимых витаминов и минеральных веществ (с учетом потерь при тепловой обработке) в т.ч. фруктов. Содержание витаминов и минеральных веществ обеспечивает физиологические потребности детей 7-11 лет в витамине В₁ – на 86%, витамине С- на 87%, витамине А - на 77%, витамине Е - на 82%, кальций – на 63%, фосфоре - на 61%, магнии - на 71%, железе – на 81%, витамине В₂- на 71%, йоде - на 75%, что соответствует (с учетом количества приемов пищи) требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 и не превышает максимальные установленные уровни потребления в соответствии с МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации» (утв. Роспотребнадзором 18.12.2008).

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Установлено:

Экспертиза проведена в соответствии с действующими техническими регламентами, государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, государственными стандартами, с использованием методов и методик, утвержденных в установленном порядке.

Проектная документация: «Примерное 24-х дневное меню для обучающихся в 1-4 классах и 5-11 классах в общеобразовательных учреждениях в период 2013-2015 гг. города Москвы Изменение №3 с продлением срока использования меню в последующие года», в части организации питания детей 1-4 классов, разработанная ФГБОУ ВПО «МГУТУ имени К.И.Разумовского», соответствует требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». Содержание макронутриентов, микронутриентов и энергетическая ценность рациона (с учетом количества приемов пищи) обеспечивает физиологические потребности детей 7-11 лет обучающихся в общеобразовательных учреждениях указанные в МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации» (утв. Роспотребнадзором 18.12.2008).

Рекомендовано в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08:

- Администрации образовательного учреждения – информировать родителей обучающихся о проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности.
- Медицинскому работнику учреждения – обеспечить ведение «Ведомости контроля за питанием» для контроля за качественным и количественным со-

ставом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья. В конце каждой недели или один раз в 10 дней осуществляться подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за неделю или за 10 дней).

- При использовании рациона осуществлять медицинской контроль индивидуальной непереносимости отдельных видов продуктов с целью профилактики пищевых аллергий.
- При проведении замен блюд в соответствии с приложениями №№ 3.5 к меню «Примерное циклическое меню для организации питания обучающихся 1-4 классов в общеобразовательных учреждениях со столовыми, предназначенными для реализации готовой продукции общественного питания (буфеты раздаточные)» исключить повторение блюд в тот же день и последующие (предыдущие) 2-3 дня.
- Исключить использование при приготовлении блюд остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне.

Настоящий акт санитарно-эпидемиологической экспертизы выдан для оформления экспертного заключения.

И.О. Заведующего отделом гигиены детей и подростков



Петренко А.О.



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ МОСКВЕ»**

129626, Москва, Графский пер. д. 4/9 тел. (495) 687 4035, факс (495) 687 4067
Свидетельство об аккредитации № 31-АК от 26.02.2010
Испытательный лабораторный центр: ГСЭН.RU.ЦОА.021, РОСС RU.0001.510895, DAkkS D-PL-14246-01-00

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

о соответствии проектной, предпроектной, нормативно-технической документации действующим техническим регламентам, государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам

№ 77.01.05.Т.001201.03.15 Дата 27.03.2015

На основании заявления № 14/02.05.003583-3 от 17.12.2014

Заявитель: ООО "Комбинат питания "Конкорд"
Юридический адрес: г. Санкт-Петербург, Лейтенанта Шмидта, д.7, К.лит.Б
Наименование документации: "Примерное 24-х дневное меню для обучающихся в 1-4 классах и 5-11 классах в общеобразовательных учреждениях в период 2013-2015 гг. города Москвы. Изменение №3 с продлением срока использования меню в последующие годы" (в части организации питания детей 5-11 классов I комплекса)
Фактический адрес: 117105, г. Москва, ЮАО, Варшавское шоссе, дом 26, оф. 204

Разработчик документации: ФБГОУ ВПО "МГУТУ имени К.Г. Разумовского"
Юридический адрес разработчика: г. Москва, ЦАО, улица Земляной Вал, дом 73

Акт санитарно-эпидемиологической экспертизы № 0105-00463/ПР от 27.03.2015

Экспертиза проведена в соответствии с действующими техническими регламентами, государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, с использованием методов и методик, утвержденных в установленном порядке.

Указанная документация **соответствует**
СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", МР 2.3.1.2432-08. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации" (утв. Роспотребнадзором 18.12.2008).
Без приложения недействительно. Приложение на 1 листе.

Главный врач
(заместитель главного врача)

М. П.



(Handwritten signature)

Иваненко А.В.
и.п.о.



№ 020800



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ МОСКВЕ»**

129626, Москва, Графский пер. д. 4/9 тел. (495) 687 4035, факс (495) 687 4067

Свидетельство об аккредитации № 31-АК от 26.02.2010

Испытательный лабораторный центр: ГСЭН.РУ.ЦОА.021, РОСС RU.0001.510895, DAkkS D-PL-14246-01-00

**ПРИЛОЖЕНИЕ
К ЭКСПЕРТНОМУ ЗАКЛЮЧЕНИЮ**

№ 77.01.05.Т.001201.03.15.

Дата 27.03.2015

Рекомендовано в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08:

1. Администрации образовательного учреждения - информировать родителей обучающихся о проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности.
2. Медицинскому работнику учреждения - обеспечить ведение "Ведомости контроля за питанием" для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья. В конце каждой недели или один раз в 10 дней осуществляться подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за неделю или за 10 дней).
3. При использовании рациона осуществлять медицинской контроль индивидуальной непереносимости отдельных видов продуктов с целью профилактики пищевых аллергий.
4. При проведении замен блюд в соответствии с приложениями №№ 3,5 исключить повторение блюд в тот же день и последующие (предыдущие) 2-3 дня.
5. При одновременном использовании двух комплексов в одной образовательной организации необходимо обеспечить: наличие технологического, в т.ч. холодильного оборудования, достаточного для одновременного приготовления и реализации блюд по обоим вариантам.
надежный контроль за индивидуальным питанием обучающихся, включая: выбор только одного варианта рациона и недопущение смены варианта рациона на протяжении всего утвержденного периода (цикла) - 24 дня.
6. Исключить использование при приготовлении блюд остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне.

Главный врач
(заместитель главного врача)

М. П.



Иваненко А.В.



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ МОСКВЕ»**

129626, г. Москва, Графская пер., д. 49, тел. (495) 687-40-35, факс (495) 656-65-69
Свидетельство об аккредитации №51-АК от 26.02.2010
Исключительный лабораторный центр. АС ДИ.РБ.1.ВЭА.021. РК7С.РК.0001.5.0095. ДАККС.19-Р1.14246-01-001

Акт
санитарно-эпидемиологической экспертизы
проектной, предпроектной, нормативно-технической документации.

Регистрационный № *005-00463/14*

Дата *27.03.2015*

на основании заявления от 17.12.2014 Регистрационный № 14/02.05.003583-3

Заявитель: ООО Комбинат питания «КОНКОРД»

Наименование проектной документации: «Примерное 24-х дневное меню для обучающихся в 1-4 классах и 5-11 классах в общеобразовательных учреждениях в период 2013-2015 гг. города Москвы. Изменение №3 с продлением срока использования меню в последующие года» (в части организации питания детей 5-11 классов I комплекса)

Юридический адрес: 119034, г. Санкт-Петербург, наб. Лейтенанта Шмидта, д. 7, лит. Б

Фактический адрес: 117105, Москва г., Варшавское шоссе, дом № 26, офис № 204

Разработчик проектной документации: ФГБОУ ВПО «МГУТУ имени К.Г.Разумовского», юридический адрес: 109004, Москва, ул. Земляной вал, д. 73

Перечень проектной документации, представленной для экспертизы:

- Примерное 24-х дневное меню для обучающихся в 5-11 классов, I комплекс
- Приложение №1 - Распределение плодов и ягод по дням циклического меню
- Приложение №2 - Развернутое пояснение по блюдам
- Приложение №3 - Замена блюд при организации питания в общеобразовательных учреждениях
- Приложение №4 - Распределение соков фруктовых по дням циклического меню
- Приложение №5 - Сезонные замены салатов из сырых овощей урожая прошлого года в период после 1 марта
- Технологические карты

Нормативная документация: СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»; МР 2.3.1.2432-08. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации" (утв. Роспотребнадзором 18.12.2008).

Общие сведения:

Представленное примерное меню разработано на 24-дневный период (4 недели). В соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание белков, жиров, углеводов, витаминов (С, В1, В2, А) и минеральных веществ (фосфор (Р), кальций (Са), железо (Fe), магний (Mg), йод (I), указывая номера технологических карт.

Примерное меню разработано для организации питания обучающихся 1-4 классов (12-18 лет) и предусматривает трех-кратный прием пищи (завтрак, обед, полдник).

Формирование меню:

Примерное меню составлено на основе рациона и с использованием продуктов, входящих в рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов для обучающихся общеобразовательных учреждений.

Как правило, в меню ежедневно использованы мясо, молоко (молочные продукты), сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный.

Завтрак состоит из закуски, горячего блюда и горячего напитка. Обед – из закуски, первого, второго блюда и напитка.

Распределение энергетической ценности (калорийности) в рационе примерно соответствует рекомендуемым значениям, предусмотренным СанПиН 2.4.5.2409-08 +/- 5%.

Распределение пищевой и энергетической ценности рационов по неделям равномерное. Соотношение основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов), фосфора и кальция оптимальны.

Расчет пищевой и энергетической ценности блюда (согласно пояснительной записки) рассчитан на основании таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания И.М.Скурихин, В.А. Тутельян., 2008. В примерном меню соблюдены требования настоящих санитарных правил пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах, дополнительно витаминизация блюд не проводится.

Фактическое содержание макро и микронутриентов в меню (таб.1), обеспечивает физиологическую потребность детей в возрасте 12-18 лет: по белку на 61%, жирам – на 70%, углеводам – на 60%, энергии - на 63%, витамине В1 – на 83%, витамине С- на 88%, витамине А - на 76%, витамине Е - на 89%, кальции – на 66%, фосфоре - на 64%, магнии - на 69%, железе – на 67%, витамине

B₂- на 74%, йоде - на 72%, что удовлетворяет физиологические потребности детей 12-18 лет при организации 3-х кратного питания.

Таблица 1

Макро и микронутриенты	среднее значение по региону
Белки, г	55,3
Жиры, г	64,0
Углеводы, г	227,2
Энергетическая ценность, ккал	1699,3
Витамин В1, мг	1,2
Витамин С, мг	61,9
Витамин А, мкг рет. экв.	685,0
Витамин Е, мг ток. экв.	10,7
Кальций (Ca), мг	790,3
Фосфор (P), мг	1158,5
Магний (Mg), мг	206,4
Железо (Fe), мг	11,3
Витамин В2, мг	1,2
Йод (I), мкг	86,7

В представленном меню обеспечено отсутствие повторов одних и тех же основных блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2-3 дня, в т.ч. отсутствие повторов в один и тот же день или в последующие 2 дня обеспечены для следующих блюд: изделия макаронные отварные (1 и 4 день), Изделия фигурные и хлопья из круп, сладкие с молоком (3 и 6 день, 24 и 3 день), Какао-напиток на молоке (9 и 12 день), Каша гречневая рассыпчатая (16 и 19 день), Каша манная молочная (13 и 16 день), Молоко (10 и 13 день), Фиточай (7 и 10, 20 и 23, дни), Чай с лимоном (11 и 14, 19 и 22 дни), Чай с молоком с сахаром (2 и 5, 5 и 8 дни), Чай с сахаром (3 и 6, 6 и 9, 9 и 12, 21 и 24, 24 и 3 дни, Пельмени детские из п/ф промышленного производства с маслом сливочным (24 и 3 день).

Использование одних и тех же продуктов в составе готовых блюд со сходной технологической обработкой отмечены для Пюре картофельное, Салат картофельный с растительным маслом и Суп картофельный с рыбой (2,3 и 4 дни), Салат витаминный с растительным маслом и Салат из капусты, сладкого перца и растительного масла (5 и 6 день), Картофель отварной и Суп из овощей (6 и 7 день), Гуляш из мяса птицы и Суп куриный (8 и 9 день), Пюре картофельное, Суп картофельный с фрикадельками и Суп картофельный с горохом (9, 10 и 11 дни), Салат из капусты с растительным маслом и Салат витаминный с растительным маслом (12 и 13 день), Гуляш из мяса птицы и Суп-пюре куриный (15 и 16 день), Борщ с капустой и картофелем, Пюре картофельное и Суп-пюре овощной (17, 18 и 19 дни), Борщ сибирский с говядиной и Суп с рисом и говядиной (21 и 22 день), Картофель отварной и Суп картофельный с фасолью (23 и 24 день), Запеканка из творога и Ватрушка с творогом (23 и 24 день).

Наличие запрещенных продуктов и блюд не отмечены.

Объемы порций приготавливаемых блюд в основном соответствуют реко-

мендуемым СанПиН 2.4.5.2409-08. Имеющиеся отступления не являются значимыми учитывая, что в целом рацион обеспечивает физиологическую потребность организма в основных пищевых веществах и энергии (с учетом количества приемов пищи).

Технология изготовления кулинарной продукции.

При составлении рационов технологических карт (согласно пояснительной записки) использовались рецептуры и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, разработанные с использованием: требований к оказанию единой комплексной услуги по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях, системы Департамента образования города Москвы в 2012 году; технологической инструкции по производству кулинарной продукции для питания детей и подростковой школьного возраста в организованных коллективах и технологические карты для продукции (кулинарных изделий, готовых блюд) промышленного производства по утвержденным техническим условиям. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах - М: Хлебпродинформ, 2004 г., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания I, II часть- М: Хлебпродинформ, 1996, 1997 г.; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Москва Экономика 1983 г. и технологические карты для продукции (кулинарных изделий, готовых блюд) промышленного изготовления по утвержденным техническим условиям, инструкциям. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания: Учебно – методическое пособие/ Сост. А.В. Румянцев -3 - е изд. перераб. И доп.- М.: Издательство Дело и Сервис, 2002; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛиПринт, 2012; Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М. ДеЛиПринт , 2011; Сборник рецептур на продукцию общественного питания / Составитель Могильный М.П.- М.: ДеЛи плюс, 2013; Сборник рецептур на продукцию на продукцию диетического питания для предприятия общественного питания / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М.: ДеЛи плюс, 2013.; Технологические карты предусматривают технологию изготовления кулинарной продукции в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

В каждой технологической карте предусмотрено описание технологического процесса приготовления питания, как в базовых организациях (комбинатах школьного питания, школьно-базовых столовых и т.п.), так и в договорных организациях общественного питания, в столовых образовательных учреждений, в буфет-раздаточных.

Выборочно рассмотренные технологические карты предусматривают технологию изготовления кулинарной продукции в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08.

С целью обеспечения требований СанПиН 2.4.5.2409-08 в период после 1 марта предусмотрена сезонная замена блюд в соответствии с Приложением № 3 «Сезонные замены салатов (после 1 марта)», изготавливаемых по технологическим картам, предусматривающим термическую обработку овощей.

Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности.

Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности обеспечена за счет использования разнообразных пищевых продуктов, с естественным содержанием необходимых витаминов и минеральных веществ (с учетом потерь при тепловой обработке) в т.ч. фруктов. Содержание витаминов и минеральных веществ обеспечивает физиологические потребности детей 12-18 лет в витамине В₁ – на 83%, витамине С- на 88%, витамине А - на 76%, витамине Е - на 89%, кальции – на 66%, фосфоре - на 64%, магнии - на 69%, железе – на 67%, витамине В₂- на 74%, йоде - на 72%, что соответствует (с учетом количества приемов пищи) требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 и не превышает максимальные установленные уровни потребления в соответствии с МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации» (утв. Роспотребнадзором 18.12.2008).

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Установлено:

Экспертиза проведена в соответствии с действующими техническими регламентами, государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, государственными стандартами, с использованием методов и методик, утвержденных в установленном порядке.

Проектная документация: «Примерное 24-х дневное меню для обучающихся в 1-4 классах и 5-11 классах в общеобразовательных учреждениях в период 2013-2015 гг. города Москвы Изменение №3 с продлением срока использования меню в последующие года», в части организации питания детей 5-11 классов, 1 комплекс, разработанная ФГБОУ ВПО «МГУТУ имени К.Г.Разумовского», соответствует требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». Содержание макроэлементов, микроэлементов и энергетическая ценность рациона (с учетом количества приемов пищи) обеспечивает физиологические потребности детей 12-18 лет обучающихся в общеобразовательных учреждениях указанные в МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации» (утв. Роспотребнадзором 18.12.2008).

Рекомендовано в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08:

- Администрации образовательного учреждения – информировать родителей обучающихся о проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности.
- Медицинскому работнику учреждения – обеспечить ведение "Ведомости

контроля за питанием" для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья. В конце каждой недели или один раз в 10 дней осуществляться подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за неделю или за 10 дней).

- При использовании рациона осуществлять медицинской контроль индивидуальной непереносимости отдельных видов продуктов с целью профилактики пищевых аллергий.
- При проведении замен блюд в соответствии с приложениями №№ 3,5 исключить повторение блюд в тот же день и последующие (предыдущие) 2-3 дня.
- При одновременном использовании двух комплексов в одной образовательной организации необходимо обеспечить:
 - - наличие технологического, в т.ч. холодильного оборудования, достаточного для одновременного приготовления и реализации блюд по обоим вариантам.
 - - надежный контроль за индивидуальным питанием обучающихся, включая: выбор только одного варианта рациона и недопущение смены варианта рациона на протяжении всего утвержденного периода (цикла) – 24 дня.
- Исключить использование при приготовлении блюд остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне

Настоящий акт санитарно-эпидемиологической экспертизы выдан для оформления экспертного заключения

И.О. Заведующего отделом гигиены
детей и подростков



Петренко А.О.



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ МОСКВЕ»**

129626, Москва, Графский пер. д. 4/9 тел. (495) 687 4035, факс (495) 687 4067

Свидетельство об аккредитации № 31-АК от 26.02.2010

Испытательный лабораторный центр: ГСЭН.РУ.ЦОА.021, РОСС RU.0001.510895, DAkkS D-PL-14246-01-00

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

о соответствии проектной, предпроектной, нормативно-технической
документации действующим техническим регламентам,
государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам

№ 77.01.05.Т.001202.03.15

Дата 27.03.2015

На основании заявления № 14/02.05.003582-3

от 17.12.2014

Заявитель: ООО "Комбинат питания "Ковкорд"

Юридический адрес: г. Санкт-Петербург, Лейтенанта Шмидта, д.7, к.лит.Б

Наименование документации: "Примерное 24-х дневное меню для обучающихся в 1-4 классах и 5-11 классах в общеобразовательных учреждениях в период 2013-2015 гг. города Москвы Изменения №3 с продлением срока использования меню в последующие года" (в части организации питания детей 5-11 классов II комплекс)

Фактический адрес: 117105, г. Москва, ЮАО, Варшавское шоссе, дом 26, оф. 204

Разработчик документации: ФБГОУ ВПО "МГУТУ имени К.Г. Разумовского"

Юридический адрес разработчика: г. Москва, ЦАО, улица Земляной Вал, дом 73

Акт санитарно-эпидемиологической экспертизы № 0105-00464/ПР

от 27.03.2015

Экспертиза проведена в соответствии с действующими техническими регламентами, государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, с использованием методов и методик, утвержденных в установленном порядке.

Указанная документация соответствует

СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования"; МР 2.3.1.2432-08, Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации" (утв. Роспотребнадзором 18.12.2008).

Без приложения недействительно. Приложение на 1 листе

Главный врач
(заместитель главного врача)

М. П.



Иваненко А.В.
Ф.И.О.



№ 020702



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ МОСКВЕ»

129626, Москва, Графский пер. д. 4/9 тел. (495) 687 4035, факс (495) 687 4067

Свидетельство об аккредитации № 31-АК от 26.02.2010

Испытательный лабораторный центр: ГСЭН.РУ.ЦОА.021, РОСС RU.0001.510893, DAkkS D-PL-14246-01-00

ПРИЛОЖЕНИЕ
К ЭКСПЕРТНОМУ ЗАКЛЮЧЕНИЮ

№ 77.01.05.Т.001202.03.15

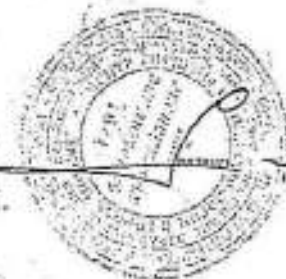
Дата 27.03.2015

Рекомендовано в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08:

1. Администрации образовательного учреждения - информировать родителей обучающихся о проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности.
2. Медицинскому работнику учреждения - обеспечить ведение "Ведомости контроля за питанием" для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья. В конце каждой недели или один раз в 10 дней осуществляться подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за неделю или за 10 дней).
3. При использовании рациона осуществлять медицинской контроль индивидуальной непереносимости отдельных видов продуктов с целью профилактики пищевых аллергий.
4. При проведении замены блюд в соответствии с приложениями №№ 3,5 исключить повторение блюд в тот же день и последующие (предыдущие) 2-3 дня.
5. При одновременном использовании двух комплексов в одной образовательной организации необходимо обеспечить: наличие технологического, в т.ч. холодильного оборудования, достаточного для одновременного приготовления и реализации блюд по обоим вариантам.
6. надежный контроль за индивидуальным питанием обучающихся, включая: выбор только одного варианта рациона и недопущение смены варианта рациона на протяжении всего утвержденного периода (цикла) - 24 дня.
6. Исключить использование при приготовлении блюд остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне.

Главный врач
(заместитель главного врача)

М. П.



Иванчикова А.В.
МВЗ ТАЙЛОВА А.В.

Иванчикова А.В.





ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И КАСОНОПЛУЧНИК ЧЕЛОВЕКА
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ МОСКВЕ»**

129626, г. Москва, Грошевский пер., д. 4/9, тел. (495) 687-40-35, факс (495) 616-65-69
Свидетельство об аккредитации №31-АК от 26.02.2010
Исследовательский лабораторный центр: FZNI.RU, 0133.021, RUCC RU0001.510895, FAXEN D-91-14246-01-00

Акт
санитарно-эпидемиологической экспертизы
проектной, предпроектной, нормативно-технической документации.

Регистрационный №	Дата
на основании заявления от 17.12.2014	Регистрационный № 14/02.05.003582-3

Заявитель: ООО Комбинат питания «КОНКОРД»

Наименование проектной документации: «Примерное 24-х дневное меню для обучающихся в 1-4 классах и 5-11 классах в общеобразовательных учреждениях в период 2013-2015 гг. города Москвы. Изменение №3 с продлением срока использования меню в последующие года» (в части организации питания детей 5-11 классов II комплекса)

Юридический адрес: 119034, г. Санкт-Петербург, наб. Лейтенанта Шмидта, д. 7, лит. Б
Фактический адрес: 117105, Москва г., Варшавское шоссе, дом № 26, офис № 204

Разработчик проектной документации: ФГБОУ ВПО «МГУТУ имени К.Г.Разумовского», юридический адрес: 109004, Москва, ул. Земляной вал, д. 73

- Перечень проектной документации, представленной для экспертизы:
- Примерное 24-х дневное меню для обучающихся в 5-11 классов, II комплекс
 - Приложение №1 - Распределение плодов и ягод по дням циклического меню
 - Приложение №2 - Развернутое пояснение по блюдам
 - Приложение №3 - Замена блюд при организации питания в общеобразовательных учреждениях
 - Приложение №4 - Распределение соков фруктовых по дням циклического меню
 - Приложение №5 - Сезонные замены салатов из сырых овощей урожая прошлого года в период после 1 марта
 - Технологические карты

Нормативная документация: СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»; МР 2.3.1.2432-08. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации" (утв. Роспотребнадзором 18.12.2008).

Общие сведения:

Представленное примерное меню разработано на 24-дневный период (4 недели). В соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание белков, жиров, углеводов, витаминов (С, В1, В2, А) и минеральных веществ (фосфор (Р), кальций (Са), железо (Fe), магний (Mg), йод (I), указания номеров технологических карт.

Примерное меню разработано для организации питания обучающихся 1-4 классов (12-18 лет) и предусматривает трех-кратный прием пищи (завтрак, обед, полдник).

Формирование меню:

Примерное меню составлено на основе рациона и с использованием продуктов, входящих в рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов для обучающихся общеобразовательных учреждений.

Как правило, в меню ежедневно использованы мясо, молоко (молочные продукты), сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный.

Завтрак состоит из закуски, горячего блюда и горячего напитка. Обед – из закуски, первого, второго блюда и напитка.

Распределение энергетической ценности (калорийности) в рационе примерно соответствует рекомендуемым значениям, предусмотренным СанПиН 2.4.5.2409-08 +/- 5%.

Распределение пищевой и энергетической ценности рационов по неделям равномерное. Соотношение основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов), фосфора и кальция оптимальны.

Расчет пищевой и энергетической ценности блюда (согласно пояснительной записки) рассчитан на основании таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания И.М.Скурихин, В.А. Тутельян., 2008. В примерном меню соблюдены требования настоящих санитарных правил пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах, дополнительно витаминизация блюд не проводится.

Фактическое содержание макро и микронутриентов в меню (таб.1), обеспечивает физиологическую потребность детей в возрасте 12-18 лет: по белку – на 60%, жирам – на 67%, углеводам – на 60%, энергии – на 62%, витамине В1 – на 83%, витамине С – на 93%, витамине А – на 60%, витамине Е – на 93%, кальции – на 65%, фосфоре – на 63%, магнию – на 71%, железу – на 65%, витамине

V_2 - на 67%, йоде - на 69%, что удовлетворяет физиологические потребности детей 12-18 лет при организации 3-х кратного питания.

Таблица 1

Макро и микроэлементы	среднее значение по рациону
Белки, г	54,0
Жиры, г	61,8
Углеводы, г	228,9
Энергетическая ценность, ккал	1682,0
Витамин В1, мг	1,2
Витамин С, мг	65,3
Витамин А, мкг рет. экв.	541,7
Витамин Е, мг ток. экв.	11,2
Кальций (Са), мг	780,8
Фосфор (Р), мг	1139,7
Магний (Mg), мг	213,2
Железо (Fe), мг	11,1
Витамин В2, мг	1,1
Йод (I), мкг	82,9

В представленном меню обеспечено отсутствие повторов одних и тех же основных блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2-3 дня, в т.ч. отсутствие повторов в один и тот же день или в последующие 2 дня обеспечены для следующих блюд: изделия макаронные отварные (8 и 11 день), Изделия фигурные и хлопья из круп, сладкие с молоком (3 и 6 день, 24 и 3 день), Какао-напиток на молоке (9 и 12 день, 16 и 19 день), Каша гречневая рассыпчатая (2 и 5 день, 23 и 2 день), Каша манная молочная (13 и 16 день), Молоко (10 и 13 день), Рагу из овощей (7 и 10 день), Рис отварной (1 и 4 день), Салат из отварного картофеля, свежего огурца и зеленого салата 24 и 3 день), Соус томатный (5 и 8 день, 8 и 11 день), Фиточай (7 и 10, 20 и 23, дни), Чай с лимоном (11 и 14, 19 и 22 дни), Чай с молоком с сахаром (2 и 5, 5 и 8 дни), Чай с сахаром (3 и 6, 6 и 9, 9 и 12, 21 и 24, 24 и 3 дни).

Использование одних и тех же продуктов в составе готовых блюд со сходной технологической обработкой отмечены для Суп-пюре куриный и Рагу из мяса птицы (2 и 3 день), Салат из отварного картофеля, свежего огурца и зеленого салата и . Винегрет (3 и 4 день), Щи из свежей капусты и Борщ с капустой и картофелем (4 и 5 день), Салат Осенний, Суп картофельный с фрикадельками и Суп-пюре картофельный (6 и 7 день), Говядина отварная и Голубцы ленивые (8 и 9 день), Картофель отварной и Рассольник Ленинградский (12 и 13 день), Картофель отварной и Суп картофельный с горохом (16 и 17 день), Пюре картофельное, Салат Осенний и Суп картофельный с горохом (20 21 день), Салат из свежих огурцов с растительным маслом и Салат из капусты с помидорами и огурцами (22 23 день), Запеканка из творога и Ватрушка с творогом (23 и 24 день)

Наличие запрещенных продуктов и блюд не отмечены.

Объемы порций приготавливаемых блюд в основном соответствуют реко-

мендуемым СанПиН 2.4.5.2409-08. Имеющиеся отступления не являются значимыми учитывая, что в целом рацион обеспечивает физиологическую потребность организма в основных пищевых веществах и энергии (с учетом количества приемов пищи).

Технология изготовления кулинарной продукции.

При составлении рационов технологических карт (согласно пояснительной записки) использовались рецептуры и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, разработанные с использованием: требований к оказанию единой комплексной услуги по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях, системы Департамента образования города Москвы в 2012 году; технологической инструкции по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах и технологические карты для продукции (кулинарных изделий, готовых блюд) промышленного производства по утвержденным техническим условиям. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах - М: Хлебпродинформ, 2004 г., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания I, II часть- М: Хлебпродинформ, 1996, 1997 г.; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Москва Экономика 1983 г. и технологические карты для продукции (кулинарных изделий, готовых блюд) промышленного изготовления по утвержденным техническим условиям, инструкциям. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания: Учебно – методическое пособие/ Сост. А.В. Румянцев -3 - е изд, перераб. И доп.- М.: Издательство Дело и Сервис, 2002; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2012; Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М. ДеЛипринт , 2011; Сборник рецептур на продукцию общественного питания / Составитель Могильный М.П.- М.: ДеЛи плюс, 2013; Сборник рецептур на продукцию на продукцию диетического питания для предприятия общественного питания / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М.: ДеЛи плюс, 2013.; Технологические карты предусматривают технологию изготовления кулинарной продукции в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

В каждой технологической карте предусмотрено описание технологического процесса приготовления питания, как в базовых организациях (комбинатах школьного питания, школьно-базовых столовых и т.п.), так и в доготовочных организациях общественного питания, в столовых образовательных учреждений, в буфет-раздаточных.

Выборочно рассмотренные технологические карты предусматривают технологию изготовления кулинарной продукции в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08.

С целью обеспечения требований СанПиН 2.4.5.2409-08 в период после 1 марта предусмотрена сезонная замена блюд в соответствии с Приложением № 3 «Сезонные замены салатов (после 1 марта)», изготавливаемых по технологическим картам, предусматривающим термическую обработку овощей.

Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности.

Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности обеспечена за счет использования разнообразных пищевых продуктов, с естественным содержанием необходимых витаминов и минеральных веществ (с учетом потерь при тепловой обработке) в т.ч. фруктов. Содержание витаминов и минеральных веществ обеспечивает физиологические потребности детей 12-18 лет в витамине В₁ – на 83%, витамине С - на 93%, витамине А - на 60%, витамине Е - на 93%, кальции – на 65%, фосфоре - на 63%, магнии - на 71%, железе – на 65%, витамине В₂- на 67%, йоде - на 69%, что соответствует (с учетом количества приемов пищи) требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 и не превышает максимальные установленные уровни потребления в соответствии с МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации» (утв. Роспотребнадзором 18.12.2008)».

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Установлено:

Экспертиза проведена в соответствии с действующими техническими регламентами, государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, государственными стандартами, с использованием методов и методик, утвержденных в установленном порядке.

Проектная документация: «Примерное 24-х дневное меню для обучающихся в 1-4 классах и 5-11 классах в общеобразовательных учреждениях в период 2013-2015 гг. города Москвы Изменение №3 с продлением срока использования меню в последующие года», в части организации питания детей 5-11 классов. II комплекс, разработанная ФГБОУ ВПО «МГУТУ имени К.Г.Разумовского», соответствует требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». Содержание макронутриентов, микронутриентов и энергетическая ценность рациона (с учетом количества приемов пищи) обеспечивает физиологические потребности детей 12-18 лет обучающихся в общеобразовательных учреждениях указанные в МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации» (утв. Роспотребнадзором 18.12.2008).

Рекомендовано в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08:

- Администрации образовательного учреждения – информировать родителей обучающихся о проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности.
- Медицинскому работнику учреждения – обеспечить ведение "Ведомости

контроля за питанием" для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья. В конце каждой недели или один раз в 10 дней осуществляться подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за неделю или за 10 дней).

- При использовании рациона осуществлять медицинской контроль индивидуальной переносимости отдельных видов продуктов с целью профилактики пищевых аллергий.
- При проведении замен блюд в соответствии с приложениями №№ 3,5 исключить повторение блюд в тот же день и последующие (предыдущие) 2-3 дня.
- При одновременном использовании двух комплексов в одной образовательной организации необходимо обеспечить:
 - - наличие технологического, в т.ч. холодильного оборудования, достаточного для одновременного приготовления и реализации блюд по обоим вариантам.
 - - надежный контроль за индивидуальным питанием обучающихся, включая: выбор только одного варианта рациона и недопущение смены варианта рациона на протяжении всего утвержденного периода (цикла) – 24 дня.
- Исключить использование при приготовлении блюд остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне

Настоящий акт санитарно-эпидемиологической экспертизы выдан для оформления экспертного заключения

И.О. Заведующего отделом гигиены
детей и подростков



Петренко А.О.



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ
ЧЕЛОВЕКА

Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и
благополучия человека по городу Москве

Графский переулок, 4/9, Москва, Россия, 129626,

телефон: (495) 687 40 35, факс: (495) 616 65 69, E-mail: uprav@77.rosnabdnadzor.ru, <http://77.rosnabdnadzor.ru>
ОКПО 76583145, ОГРН 1057746466535, ИНН/КПП 7717528710/771701001

31.07.15 № 05-08/01-00921-05

На исх. №82 от 17.07.2015г.

На вх. №01-21004-2 от 17.07.2015г.

О рассмотрении примерных меню

Исполнительному
директору Филиала
«Комбинат питания
«КОНКОРД»-Школьное
питание
199034 г. Санкт-Петербург,
наб. Лейтенанта Шмидта,
д.7, корп.литер Б
Д.А. Тихонову

Управлением Роспотребнадзора по городу Москве рассмотрены материалы, предоставленные Обществом с ограниченной ответственностью «Комбинат питания «КОНКОРД» (юридический адрес: 199034 г. Санкт-Петербург, наб. Лейтенанта Шмидта, д.7, корп.литер Б; ИНН 7801499923, ОГРН 1097847216720) по вопросу рассмотрения типовых рационов питания в соответствии с письмом исполнительного директора Филиала «Комбинат питания «КОНКОРД»-Школьное питание Д.А. Тихонова № 01-21004-2 от 17.07.2015г..

Рассмотрев материалы, разработанные ФГБОУ ВПО «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского» с учетом использования продукции промышленного производства ООО «Комбинат питания «КОНКОРД»:

1. «Примерное меню на организацию питания детей в возрасте 1,5-3, 3-7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения (с пребыванием 8-10 часов, 11-12 и более часов), города Москвы в период 2013-2015 гг.» Изменение №2 с продлением срока использования меню в последующие года в виде:

- пояснительная записка на 9 листах;
- информационной памятки для учащихся и родителей на 3 листах;
- 20-ти дневный рацион питания для детей в возрасте 1,5-3 с ужинами (завтрак 1, завтрак 2, обед, полдник, ужин 1, ужин 2) на 18 листах;
- 20-ти дневный рацион питания для детей в возрасте 1,5-3 с уплотненными полдниками (завтрак 1, завтрак 2, обед, полдник) на 14 листах;
- 20-ти дневный рацион питания для детей в возрасте 3-7 лет с ужинами (завтрак 1, завтрак 2, обед, полдник, ужин 1, ужин 2) на 19 листах;

- 20-ти дневный рацион питания для детей в возрасте 3-7 лет с уплотненными полдниками (завтрак 1, завтрак 2, обед, полдник) на 14 листах;
- приложение №1 «Распределение плодов и ягод по дням цикличного меню» на 1 листе;
- приложение №2 «Замены блюд при организации питания в дошкольных учреждениях» на 2 листах;
- приложение №3 «Сезонные замены салатов из сырых овощей урожая прошлого года в период после 1 марта» на 1 листе;
- технологические карты на 143 листах в 1 экз.;

Кроме того, представлено экспертное заключение с приложением ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Москве» (129626 Г. Москва, Графский пер., д.4/9, свидетельство об аккредитации №31-АК от 26.02.2010г.) о соответствии проектной, предпроектной, нормативно-технической документации действующим техническим регламентам, государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам №77.01.05.Т.001761.04.15 от 29.04.2015г. с актом санитарно-эпидемиологической экспертизы №0105-00718/ПР от 29.04.2015г. о соответствии требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» и МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения РФ. Методические рекомендации» (утв. Роспотребнадзором 18.12.2008г) в части оценки обеспечения примерным меню физиологических потребностей детей в макронутриентах, микронутриентах и энергии.

Материал заверен главным технологом ООО «Комбинат питания «КОНКОРД» Минеевой Ю.О.

На основании рассмотренных материалов Управление Роспотребнадзора по городу Москве считает, что «Примерное 20-ти дневное меню на организацию питания детей в возрасте 1,5-3, 3-7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения (с пребыванием 8-10 часов, 11-12 и более часов), города Москвы в период 2013-2015 гг. Изменение №2 с продлением срока использования меню в последующие года» на 2015-2018гг., разработанное ФГБОУ ВПО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского», по пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах, отсутствию запрещенных блюд, выходу блюд отвечает требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Обращаем особое внимание, что при использовании утвержденного варианта меню в дошкольном учреждении необходимо обеспечить ежедневный контроль за фактическим питанием воспитанников, то есть за получением питания по всем приемам пищи в течение утвержденного периода (20 дней).

2.«Примерное 24-х дневное меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в общеобразовательных учреждениях в период 2013-2015 гг. города Москвы Изменение №3 с продлением срока использования меню в последующие года» в виде:

- пояснительная записка на 11 листах;
- 24-х дневный рацион питания (завтрак, обед, полдник) для обучающихся 1-4 классов на 15 листах;

- 24-х дневный рацион питания (завтрак, обед, полдник) для обучающихся 5-11 классов комплекс №1 на 13 листах;
- 24-х дневный рацион питания (завтрак, обед, полдник) для обучающихся 5-11 классов комплекс №2 на 14 листах;
- приложение №1 «Распределение плодов и ягод по дням циклического меню» на 1 листе;
- приложение №2 «Пояснения по блюдам» на 1 листе;
- приложение №3 «Замены блюд при организации питания в общеобразовательных учреждениях» на 7 листах;
- приложение №4 «Распределение соковой продукции по дням циклического меню» на 1 листе;
- приложение №5 «Сезонные замены салатов из сырых овощей урожая прошлого года в период после 1 марта» на 1 листе;

Кроме того, представлены:

- экспертное заключение с приложением ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Москве» (129626 Г. Москва, Графский пер., д.4/9, свидетельство об аккредитации №31-АК от 26.02.2010г.) о соответствии проектной, предпроектной, нормативно-технической документации действующим техническим регламентам, государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам №77.01.05.Т.001200.03.15 от 27.03.2015г. с актом санитарно-эпидемиологической экспертизы №0105-00462/ПР от 27.03.2015г. о соответствии «Примерного 24-х дневное меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в общеобразовательных учреждениях в период 2013-2015 гг. города Москвы, Изменение №3 с продлением срока использования меню в последующие года» (в части организации питания детей 1-4 классов) требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» и МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения РФ. Методические рекомендации» (утв. Роспотребнадзором 18.12.2008г) в части оценки обеспечения примерным меню физиологических потребностей детей в макронутриентах, микронутриентах и энергии.
- экспертное заключение с приложением ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Москве» (129626 Г. Москва, Графский пер., д.4/9, свидетельство об аккредитации №31-АК от 26.02.2010г.) о соответствии проектной, предпроектной, нормативно-технической документации действующим техническим регламентам, государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам №77.01.05.Т.001201.03.15 от 27.03.2015г. с актом санитарно-эпидемиологической экспертизы №0105-00463/ПР от 27.03.2015г. о соответствии «Примерного 24-х дневное меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в общеобразовательных учреждениях в период 2013-2015 гг. города Москвы, Изменение №3 с продлением срока использования меню в последующие года» (в части организации питания детей 5-11 классов 1 комплекс) требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» и МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения РФ.

Методические рекомендации» (утв. Роспотребнадзором 18.12.2008г) в части оценки обеспечения примерным меню физиологических потребностей детей в макронутриентах, микронутриентах и энергии .

- экспертное заключение с приложением ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Москве» (129626 Г. Москва, Графский пер., д.4/9, свидетельство об аккредитации №31-АК от 26.02.2010г.) о соответствии проектной, предпроектной, нормативно-технической документации действующим техническим регламентам, государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам №77.01.05.Т.001202.03.15 от 27.03.2015г. с актом санитарно-эпидемиологической экспертизы №0105-00464/ПР от 27.03.2015г. о соответствии «Примерного 24-х дневное меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в общеобразовательных учреждениях в период 2013-2015 гг. города Москвы, Изменение №3 с продлением срока использования меню в последующие года» (в части организации питания детей 5-11 классов 2 комплекс) требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» и МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения РФ. Методические рекомендации» (утв. Роспотребнадзором 18.12.2008г) в части оценки обеспечения примерным меню физиологических потребностей детей в макронутриентах, микронутриентах и энергии .

Материал заверен главным технологом ООО «Комбинат питания «КОНКОРД» Минеевой Ю.О.

На основании рассмотренных материалов Управление Роспотребнадзора по городу Москве считает, что «Примерное 24-х дневное меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в общеобразовательных учреждениях в период 2013-2015 гг. города Москвы, Изменение №3 с продлением срока использования меню в последующие года» на 2015-2018гг. (в части организации питания детей 1-4 классов); «Примерное 24-х дневное меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в общеобразовательных учреждениях в период 2013-2015 гг. города Москвы, Изменение №3 с продлением срока использования меню в последующие года» на 2015-2018гг. (в части организации питания детей 5-11 классов 1 комплекс); «Примерное 24-х дневное меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в общеобразовательных учреждениях в период 2013-2015 гг. города Москвы, Изменение №3 с продлением срока использования меню в последующие года» на 2015-2018гг. (в части организации питания детей 5-11 классов 2 комплекс), разработанные ФГБОУ ВПО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского» по пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах, отсутствию запрещенных блюд, выходу блюд отвечают требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Обращаем особое внимание, что при одновременном использовании двух вариантов меню в одном образовательном учреждении необходимо соблюдение следующих требований санитарного законодательства Российской Федерации:

- наличие достаточного технологического и холодильного оборудования, позволяющего обеспечить одновременное приготовление и реализацию блюд по двум рационам;
- обеспечение ежедневного контроля за фактическим питанием обучающихся, то есть за получением питания только по одному из вариантов меню определенной группой учащихся в течение утвержденного периода (24 дня).

3. «Примерное меню для организации питания детей обучающихся в учреждениях начального и среднего профессионального образования города Москвы в период 2013-2015 гг. Изменение №3 с продлением срока использования меню в последующие года» в виде:

- пояснительная записка на 11 листах;
- 24-х дневный рацион питания (обед) для обучающихся в учреждениях начального и среднего профессионального образования комплекс №1 на 9 листах
- 24-х дневный рацион питания (обед) для обучающихся в учреждениях начального и среднего профессионального образования комплекс №2 на 8 листах
- приложение №1 «Распределение плодов и ягод по дням циклического меню» на 1 листе;
- приложение №2 «Замены блюд при организации питания в образовательных учреждениях» на 4 листах;
- приложение №3 «Сезонные замены салатов из сырых овощей урожая прошлого года в период после 1 марта» на 1 листе;
- приложение №4 «Распределение соковой продукции по дням циклического меню» на 1 листе;

Кроме того, представлены:

- экспертное заключение с приложением ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Москве» (129626 Г. Москва, Графский пер., д.4/9, свидетельство об аккредитации №31-АК от 26.02.2010г.) о соответствии проектной, предпроектной, нормативно-технической документации действующим техническим регламентам, государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам №77.01.05.Т.001198.03.15 от 27.03.2015г. с актом санитарно-эпидемиологической экспертизы №0105-00460/ПР от 27.03.2015г. о соответствии "Примерное меню для организации питания детей обучающихся в учреждениях начального и среднего профессионального образования города Москвы в период 2013-2015 гг. Изменение №3 с продлением срока использования меню в последующие года» (1 комплекс) требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» и МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения РФ. Методические рекомендации» (утв. Роспотребнадзором 18.12.2008г) в части оценки обеспечения примерным меню физиологических потребностей детей в макронутриентах, микронутриентах и энергии.
- экспертное заключение с приложением ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Москве» (129626 Г. Москва, Графский пер., д.4/9, свидетельство об аккредитации №31-АК от 26.02.2010г.) о соответствии проектной, предпроектной, нормативно-технической документации действующим техническим регламентам, государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам №77.01.05.Т.001199.03.15 от 27.03.2015г. с

актом санитарно-эпидемиологической экспертизы №0105-00461/ПР от 27.03.2015г. о соответствии "Примерное меню для организации питания детей обучающихся в учреждениях начального и среднего профессионального образования города Москвы в период 2013-2015 гг. Изменение №3 с продлением срока использования меню в последующие года» (2 комплекс) требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» и МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения РФ. Методические рекомендации» (утв. Роспотребнадзором 18.12.2008г) в части оценки обеспечения примерным меню физиологических потребностей детей в макронутриентах, микронутриентах и энергии.

На основании рассмотренных материалов Управление Роспотребнадзора по городу Москве считает, что «Примерное меню для организации питания детей обучающихся в учреждениях начального и среднего профессионального образования города Москвы в период 2013-2015 гг. Изменение №3 с продлением срока использования меню в последующие года» на 2015-2018гг. (1 комплекс); «Примерное меню для организации питания детей обучающихся в учреждениях начального и среднего профессионального образования города Москвы в период 2013-2015 гг. Изменение №3 с продлением срока использования меню в последующие года» на 2015-2018гг. (2 комплекс), разработанные ФГБОУ ВПО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского» по пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах, отсутствию запрещенных блюд, выходу блюд отвечают требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Обращаем особое внимание, что при одновременном использовании двух вариантов меню в одном образовательном учреждении необходимо соблюдение следующих требований санитарного законодательства Российской Федерации:

- наличие достаточного технологического и холодильного оборудования, позволяющего обеспечить одновременное приготовление и реализацию блюд по двум рационам;
- обеспечение ежедневного контроля за фактическим питанием обучающихся, то есть за получением питания только по одному из вариантов меню определенной группой учащихся в течение утвержденного периода (24 дня).

4. «Примерное двадцати восьми дневное меню для организации питания детей (в том числе детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей) в возрасте 3-7,7-11,11-18 лет, обучающихся в образовательных учреждениях (кадетские школы-интернаты, кадетские школы, школы-интернаты, а также коррекционные учреждения) города Москвы в период 2013-2015гг. Изменение №2 (исключая меню для детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей) с продлением срока использования меню в последующие года» в виде:

- 28-ми дневный рацион питания для детей 3-7 лет (завтрак 1, завтрак 2, обед, полдник, ужин 1, ужин 2) на 25 листах;

- 28-ми дневный рацион питания для детей 7-11 лет (завтрак 1, завтрак 2, обед, полдник, ужин 1, ужин 2) на 21 листе;
 - 28-ми дневный рацион питания для детей 11-18 лет (завтрак 1, завтрак 2, обед, полдник, ужин 1, ужин 2) на 24 листах;
 - приложение №1 «Распределение плодов и ягод по дням циклического меню» на 1 листе;
 - приложение №2 «Пояснения по блюдам» на 1 листе;
 - приложение №3 «Замены блюд при организации питания в общеобразовательных учреждениях» на 7 листах;
 - приложение №4 «Распределение соковой продукции по дням циклического меню» на 1 листе;
 - приложение №5 «Сезонные замены салатов из сырых овощей урожая прошлого года в период после 1 марта» на 1 листе;
- Кроме того, представлены:
- экспертное заключение с приложением ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Москве» (129626 Г. Москва, Графский пер., д.4/9, свидетельство об аккредитации №31-АК от 26.02.2010г.) о соответствии проектной, предпроектной, нормативно-технической документации действующим техническим регламентам, государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам №77.01.05.Т.001376.04.15 от 07.04.2015г. с актом санитарно-эпидемиологической экспертизы №0105-00538/ПР от 07.04.2015г. о соответствии «Примерное двадцати восьми дневное меню для организации питания детей (в том числе детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей) в возрасте 3-7,7-11,11-18 лет, обучающихся в образовательных учреждениях (кадетские школы-интернаты, кадетские школы, школы-интернаты, а также коррекционные учреждения) города Москвы в период 2013-2015гг. Изменение №2 (исключая меню для детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей) с продлением срока использования меню в последующие года» (в части рациона питания для детей в возрасте 3-7 лет) требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» и МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения РФ. Методические рекомендации» (утв. Роспотребнадзором 18.12.2008г) в части оценки обеспечения примерным меню физиологических потребностей детей в макронутриентах, микронутриентах и энергии .
 - экспертное заключение с приложением ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Москве» (129626 Г. Москва, Графский пер., д.4/9, свидетельство об аккредитации №31-АК от 26.02.2010г.) о соответствии проектной, предпроектной, нормативно-технической документации действующим техническим регламентам, государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам №77.01.05.Т.001374.04.15 от 07.04.2015г. с актом санитарно-эпидемиологической экспертизы №0105-00536/ПР от 07.04.2015г. о соответствии «Примерное двадцати восьми дневное меню для организации питания детей (в том числе детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей) в возрасте 3-7,7-11,11-18 лет, обучающихся в образовательных учреждениях (кадетские школы-интернаты, кадетские школы, школы-интернаты, а также коррекционные учреждения) города Москвы в период 2013-2015гг. Изменение №2 (исключая меню для детей сирот и

детей, оставшихся без попечения родителей) с продлением срока использования меню в последующие года» (в части рациона питания для детей в возрасте 7-11 лет) требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» и МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения РФ. Методические рекомендации» (утв. Роспотребнадзором 18.12.2008г) в части оценки обеспечения примерным меню физиологических потребностей детей в макронутриентах, микронутриентах и энергии.

- экспертное заключение с приложением ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Москве» (129626 Г. Москва, Графский пер., д.4/9, свидетельство об аккредитации №31-АК от 26.02.2010г.) о соответствии проектной, предпроектной, нормативно-технической документации действующим техническим регламентам, государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам №77.01.05.Т.001375.04.15 от 07.04.2015г. с актом санитарно-эпидемиологической экспертизы №0105-00537/ПР от 07.04.2015г. о соответствии "Примерное двадцати восьми дневное меню для организации питания детей (в том числе детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей) в возрасте 3-7,7-11,11-18 лет, обучающихся в образовательных учреждениях (кадетские школы-интернаты, кадетские школы, школы-интернаты, а также коррекционные учреждения) города Москвы в период 2013-2015гг. Изменение №2 (исключая меню для детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей) с продлением срока использования меню в последующие года» (в части рациона питания для детей в возрасте 11-18 лет) требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» и МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения РФ. Методические рекомендации» (утв. Роспотребнадзором 18.12.2008г) в части оценки обеспечения примерным меню физиологических потребностей детей в макронутриентах, микронутриентах и энергии. Дополнительно представлены технологические карты на 496 листах.

На основании рассмотренных материалов Управление считает, что «Примерное двадцати восьми дневное меню для организации питания детей (в том числе детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей) в возрасте 3-7,7-11,11-18 лет, обучающихся в образовательных учреждениях (кадетские школы-интернаты, кадетские школы, школы-интернаты, а также коррекционные учреждения) города Москвы в период 2013-2015гг. Изменение №2 (исключая меню для детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей) с продлением срока использования меню в последующие года» на 2015-2018гг. (в части рациона питания для детей в возрасте 3-7 лет); «Примерное двадцати восьми дневное меню для организации питания детей (в том числе детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей) в возрасте 3-7,7-11,11-18 лет, обучающихся в образовательных учреждениях (кадетские школы-интернаты, кадетские школы, школы-интернаты, а также коррекционные учреждения) города Москвы в период 2013-2015гг. Изменение №2 (исключая меню для детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей) с продлением срока использования меню в последующие года» на

2015-2018гг. (в части рациона питания для детей в возрасте 7-11 лет); «Примерное двадцати восьми дневное меню для организации питания детей (в том числе детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей) в возрасте 3-7,7-11,11-18 лет, обучающихся в образовательных учреждениях (кадетские школы-интернаты, кадетские школы, школы-интернаты, а также коррекционные учреждения) города Москвы в период 2013-2015гг. Изменение №2 (исключая меню для детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей) с продлением срока использования меню в последующие года» на 2015-2018гг. (в части рациона питания для детей в возрасте 11-18 лет), разработанные ФГБОУ ВПО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского» по пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах, отсутствию запрещенных блюд, выходу блюд отвечают требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» и СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Обращаем особое внимание, что при использовании утвержденного варианта меню в образовательном учреждении необходимо обеспечить ежедневный контроль за фактическим питанием воспитанников, то есть за получением питания по всем приемам пищи в течение утвержденного периода (28 дней).

В случае несоблюдения требований законодательства Российской Федерации в части обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия при использовании вышеуказанных меню, Управление Роспотребнадзора по городу Москве оставляет за собой право на отзыв данного документа.

Руководитель
(заместитель)



Е.Е. Андреева



Рацион для обучающихся 1-4 классов

Изменение №3

Итого:	8,95	10,20	38,40	281,90	0,10	1,28	39,38	0,55	266,63	228,18	35,02	0,70	0,31	20,69
Итого за день:	43,91	62,38	208,82	1576,56	0,68	34,97	153,48	6,35	714,55	1229,03	160,94	9,85	0,99	49,79

День 3 (среды)
Завтрак

1	Изделия кондитерские и хлебные из муки, стандарт с маслом (см. приложение №2)	150	5,55	4,65	30,54	186,60	0,17	0,89	48,00	0,60	211,20	394,20	16,80	0,79	0,25	70,80	10015
2	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	15,98	63,84	0,00	0,00	0,00	0,00	3,95	5,77	0,00	0,05	0,00	0,00	160105
3	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,20	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	300102
4	Пирожок с клубничной или сливочной начинкой	30	3,50	1,20	27,50	134,80	0,05	12,67	4,01	0,51	22,26	37,34	7,07	0,50	0,04	1,72	100201
Итого:			10,55	6,43	84,30	437,64	0,25	13,56	52,01	1,45	242,11	454,11	26,47	1,58	0,29	72,52	

Обед

1	Салат картофельный с растительным маслом	60	1,02	4,39	7,88	75,42	0,06	5,35	0,00	1,91	10,94	31,01	12,03	0,69	0,04	2,60	100541
2	Борщ сибирский с говядиной	200	4,93	4,35	6,16	73,20	0,07	11,08	6,00	1,65	122,70	102,14	27,79	1,69	0,08	6,45	110104
3	Пельмени домашние из гов. фарша с капустой	150	14,30	22,87	30,54	318,90	0,20	0,00	22,50	0,80	24,06	95,59	15,77	1,12	0,10	0,68	130529
4	Напиток витаминный	200	0,46	0,15	29,11	125,00	0,02	52,00	0,04	0,34	11,80	11,68	4,72	0,54	0,03	0,00	160228
5	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	300102
6	Хлеб ржаной-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	300103
Итого:			24,83	33,14	104,13	743,72	0,42	68,43	28,54	5,56	228,99	324,02	70,50	4,94	0,27	11,72	

Полдник

1	Чай-чай (см. приложение №2)	200	0,00	0,00	15,98	63,84	0,00	0,00	0,00	0,00	0,68	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00	160107
2	Печенье	20	1,50	1,96	14,88	83,40	0,02	0,00	2,00	0,70	5,80	18,00	4,00	0,42	0,01	0,00	
3	Сыр полутвердый или мягкий (размягченного и расплавленного) легкого и жирности до 45%	10	2,32	2,95	0,00	36,40	0,00	0,07	26,00	0,05	22,00	54,00	3,50	0,10	0,03	0,00	160103
4	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,20	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	300102
Итого:			5,32	5,49	41,14	236,04	0,04	0,07	28,00	1,09	32,98	88,80	10,10	0,81	0,05	0,00	
Итого за день:			40,70	45,06	229,58	1417,48	0,71	82,06	108,55	8,10	503,98	866,93	107,08	7,33	0,61	84,23	

День 4 (четверга)
Завтрак

1	Каша пшеничная вязкая	150	4,34	7,76	20,15	167,68	0,16	0,34	17,55	0,14	80,44	135,73	37,63	1,05	0,09	7,00	120201
2	Чай с лимоном	200	0,04	0,00	16,10	65,20	0,00	1,60	0,00	0,01	5,55	6,65	0,48	0,07	0,00	0,00	160306
3	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,20	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	300102
4	Пирожок с яблоком (см. приложение №1)	220	3,30	1,10	46,20	211,20	0,09	22,00	0,00	0,88	17,60	61,60	92,40	1,32	0,11	0,00	210103
Итого:			9,17	9,44	92,74	496,48	0,27	23,94	17,55	1,36	108,29	220,78	133,11	2,68	0,21	7,00	

Обед

1	Салат витаминный с растительным маслом	60	0,63	9,09	6,12	109,91	0,02	9,84	0,00	4,04	54,67	14,12	8,06	0,55	0,02	1,43	100504
2	Суп картофельный с рыбой	200	3,80	3,60	10,80	81,80	0,09	7,48	6,40	1,42	95,80	120,50	37,80	0,99	0,10	3,89	110114
3	Бифштекс	80	10,24	3,28	5,52	92,56	0,05	0,37	15,60	0,31	83,83	129,25	17,53	1,52	0,12	6,68	200506
4	Каша манная отварная	120	6,55	8,48	38,58	356,81	0,07	0,10	10,80	0,64	12,44	36,35	6,66	0,68	0,02	0,92	130402
5	Каша-фригунский (пшеница) в соусе сливочном	200	0,62	0,06	38,24	156,66	0,00	1,20	0,00	0,06	12,62	11,00	2,40	0,92	0,00	0,00	160237
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,20	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	300102
7	Хлеб ржаной-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	300103
Итого:			24,46	24,31	119,52	794,54	0,27	18,89	32,80	6,99	314,05	378,92	80,05	5,53	0,27	14,93	

Полдник

1	Коричный напиток из сливок с молоком	200	3,90	3,84	23,66	144,43	0,02	0,72	18,00	0,00	445,68	109,20	16,80	0,17	0,16	10,80	160104
2	Булочка с изюмом или сливочная с сахаром	50	5,75	3,35	28,60	167,55	0,05	0,11	8,64	0,52	32,11	51,71	8,37	0,84	0,06	3,06	100105
Итого:			9,65	7,19	52,26	311,98	0,08	0,83	26,64	0,52	177,79	160,91	25,17	0,71	0,21	13,86	

Итого за день		43,28	40,94	264,51	1603,00	0,62	43,66	76,99	8,88	600,12	760,61	238,33	8,91	0,70	35,79		
		День 5 (постыла)															
		Завтрак															
1	Заправка из творога	80	5,04	18,40	20,64	268,32	0,12	0,37	44,80	0,31	158,51	431,39	18,48	0,46	0,21	1,06	120106
2	Молоко суханное с сахаром 0,5% жирности	10	0,72	0,85	5,55	32,80	0,01	0,10	4,20	0,02	30,70	21,90	3,40	0,02	0,04	0,30	140201
3	Масло коровье стерилизованное несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140113
4	Чай с лимоном с сахаром	200	1,20	1,28	17,85	87,84	0,01	0,24	6,00	0,00	52,35	42,17	5,50	0,09	0,05	3,60	140108
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
Итого:		8,54	29,36	54,41	516,16	0,16	0,71	85,00	0,77	247,46	514,16	30,08	0,83	0,32	6,46	300102	
		Обед															
1	Салат из овощей огулько с растительным маслом	60	0,42	7,25	1,32	72,12	0,02	5,28	0,00	3,22	12,70	22,45	7,43	0,32	0,02	1,58	100502
2	Рисовая каша Динетраевский	200	1,89	4,54	10,72	90,68	0,09	7,42	6,00	1,05	56,56	61,20	21,27	0,79	0,07	4,30	110202
3	Тертая капуста с рисом	80	8,08	3,28	13,04	114,00	0,04	0,00	0,00	0,24	7,64	108,72	16,70	1,43	0,08	3,53	120211
4	Капустная тушенка	120	2,16	1,68	17,52	93,84	0,05	38,64	0,00	2,32	233,44	51,32	26,37	0,95	0,06	4,49	120201
5	Напиток молочный	200	0,87	0,08	20,93	89,14	0,04	9,00	0,00	0,26	20,08	35,30	24,10	0,30	0,05	3,20	160235
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
7	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,24	0,44	19,76	92,80	0,04	0,00	0,00	0,36	100,00	100,00	10,00	1,24	0,01	4,00	200103
Итого:		17,16	17,85	93,57	604,98	0,30	60,34	6,00	7,89	435,11	395,77	108,47	5,47	0,29	21,10	300103	
		Полдник															
1	Каша-напиток из молока	200	9,40	8,50	10,83	160,46	0,02	0,54	13,50	0,01	114,50	108,10	29,00	1,02	0,13	8,10	160101
2	Пюревое с яблочной или пюревое с яблочным джемом	50	3,90	1,95	28,00	145,15	0,05	0,06	3,75	0,45	18,30	32,60	5,59	0,34	0,03	1,45	160213
Итого:		13,30	10,45	38,83	305,61	0,07	0,60	17,25	0,47	132,80	140,70	35,19	1,36	0,15	9,55	160214	
Итого за день		39,00	57,66	186,82	1426,75	0,53	61,65	108,25	9,03	813,37	1050,63	173,73	7,66	0,76	37,11		
		День 6 (суббота)															
		Завтрак															
1	Мороженое фруктовое и колесо из кефи, сладкое с маслом (см. приложение №2)	150	3,55	4,63	30,54	186,60	0,17	0,89	48,00	0,60	211,20	394,20	16,80	0,79	0,23	70,80	120215
2	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	15,98	63,84	0,00	0,00	0,00	0,00	3,95	5,77	0,00	0,05	0,00	0,00	160108
3	Квас столовый	50	3,55	10,50	25,65	211,30	0,04	0,00	30,05	0,57	15,87	44,38	7,12	0,72	0,07	2,97	170001
4	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
Итого:		19,60	15,73	82,45	514,14	0,24	0,89	78,05	1,51	235,72	461,14	26,52	1,80	0,32	73,77		
		Обед															
1	Салат из капусты, сладкого перца и растительного масла	60	0,89	4,25	3,41	57,11	0,02	19,74	0,00	1,92	82,37	18,48	8,56	0,34	0,02	1,69	100201-1
2	Булочки куриная	180	1,62	3,96	2,34	51,48	0,04	3,60	0,00	0,04	5,40	20,88	8,28	0,32	0,03	1,80	110501
3	Рыба куриное диетическое, сваренное вкрутую	20	2,84	2,30	0,14	31,40	0,01	0,00	0,02	0,12	14,48	39,15	2,62	0,53	0,09	4,00	120004
4	Шницель рубленый из говядины	100	12,00	10,40	6,00	165,60	0,08	0,00	0,00	2,07	14,92	171,84	20,96	2,47	0,13	5,00	110513
5	Соус томатный	30	0,48	0,81	1,89	16,77	0,01	3,56	3,15	0,11	2,77	7,49	4,53	0,21	0,02	0,20	140101
6	Картофель отварной	130	2,33	8,71	16,35	153,07	0,14	12,00	7,20	0,14	20,50	70,31	27,73	1,10	0,10	6,22	120103
7	Сок фруктовый ДП (см. приложение №4)	200	2,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00	0,00	0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	0,02	0,00	
8	Зеленый горошек	20	0,16	0,02	16,02	65,20	0,00	0,00	0,00	0,00	2,40	1,20	0,28	0,00	0,00		
9	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
10	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
Итого:		24,03	31,45	85,51	731,43	0,37	42,30	10,37	5,11	214,33	411,54	89,49	8,92	0,42	21,51		
		Полдник															
1	Напиток фруктовый	200	0,00	0,00	15,98	63,84	0,00	0,00	0,00	0,00	0,48	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00	160117

2	Бульбурдо с колбасой полукопченой	40	4,94	8,38	10,32	136,40	0,05	0,00	0,00	0,46	10,70	39,60	7,00	0,84	0,04	1,40	100103
3	Безебургт Фруктовый	100	4,10	1,50	5,90	57,00	0,03	0,00	10,00	0,00	124,00	95,00	15,00	0,10	0,15	9,00	100103
	Итого:	9,04	9,88	32,20	257,24	0,08	0,00	10,00	0,46	135,18	154,60	22,00	0,99	0,19	10,40		
	Итого за день:	44,27	57,06	200,16	1502,81	0,70	44,38	98,42	7,08	585,23	1027,28	138,01	11,70	0,92	105,68		
	Итого за 6 дней:	43,10	52,63	212,88	1491,52	1,62	48,53	114,40	7,72	659,66	955,15	165,13	8,97	0,80	62,20		

День 7 (воскресенье)

Завтрак																	
1	Каша овсяная молочная	150	4,10	8,47	21,29	178,08	0,05	0,61	24,30	0,38	129,92	113,31	18,52	0,36	0,14	9,45	100106
2	Финская (см. приложение №2)	200	0,00	0,00	15,98	63,84	0,00	0,00	0,00	0,00	0,48	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00	100107
3	Булочка с изюмом или	50	5,65	4,00	27,10	167,00	0,06	0,10	6,91	0,59	29,51	52,72	8,05	0,54	0,06	3,06	100109
4	Пирожок с яблоком (см. приложение №1)	180	0,72	0,54	18,54	86,50	0,04	0,00	0,00	0,72	34,20	38,80	21,60	4,14	0,05	1,80	210104
	Итого:	10,56	13,61	82,92	493,52	0,15	9,71	31,21	1,68	194,11	194,82	48,17	5,69	0,26	14,31		

Обед

1	Салат из моркови с сахаром	60	0,71	4,25	5,57	64,05	0,03	2,73	0,00	3,07	16,80	30,11	20,75	0,39	0,04	2,73	100102
2	Суп из овощей	200	2,90	5,70	7,94	93,42	0,09	16,24	10,00	4,57	156,81	59,80	23,77	0,87	0,08	5,24	110306
3	Безебургт рубленные куриные	100	12,60	6,90	10,20	152,50	0,08	1,29	48,50	1,31	42,32	146,87	17,86	1,37	0,13	5,70	120112
4	Рис отварной	120	3,92	5,52	42,34	234,69	0,03	0,00	10,80	0,20	4,90	63,91	21,07	0,44	0,02	0,91	130103
5	Напиток клубничный	200	0,00	0,00	30,62	122,40	0,00	20,16	0,00	0,07	2,88	2,40	1,68	0,26	0,01	0,00	160212
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
7	Хлеб ржанно-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	3,00	200103
	Итого:	22,55	23,17	116,83	765,86	0,28	40,42	69,30	8,74	256,39	369,89	93,72	4,20	0,29	16,58		

Полдник

1	Напиток молочный	200	3,00	3,20	16,90	108,80	0,02	0,60	15,00	0,00	121,00	91,00	14,00	0,10	0,13	9,00	160216
2	Кефир с фруктами или	50	3,25	8,75	27,20	200,55	0,04	0,03	30,01	0,54	12,73	37,75	5,82	0,54	0,06	2,97	170007
	Кефир творожный	6,65	11,95	44,10	309,35	0,06	0,63	45,01	0,54	133,73	128,75	19,82	0,64	0,19	11,97	175008	
	Итого:	39,37	48,13	243,85	1568,73	0,49	20,76	145,52	10,95	584,23	693,46	160,71	9,92	0,74	42,86		

День 8 (вторник)

Завтрак																	
1	Сметаногоршковый, запеченый	150	15,02	8,04	10,75	175,37	0,09	0,27	15,86	0,71	118,07	257,80	19,88	2,87	0,56	26,82	120122
2	Кефирный напиток алычовый на молоке	200	3,79	3,40	25,47	150,80	2,42	0,60	15,00	0,00	141,48	114,84	30,00	1,75	0,13	17,00	160100
3	Напиток дегидратовый из сока (яблочный)	20	4,52	4,18	0,00	55,70	0,00	0,00	0,00	0,00	2,40	0,00	7,00	0,52	0,00	1,40	100103
4	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:	24,83	16,20	46,50	434,27	2,53	0,87	30,86	1,05	266,65	389,44	59,48	5,38	0,69	48,22		

Обед

1	Салат из свеклы и зеленого горошка	60	0,95	6,06	4,88	77,76	0,02	5,70	0,00	2,70	28,78	25,88	12,51	0,76	0,02	3,87	100102
2	Суп картофельный с картоф.	200	2,65	3,59	8,25	75,29	0,05	12,52	6,00	1,97	111,55	99,28	17,57	0,64	0,05	2,92	110323
3	Гуляш из мяса птицы	80	9,92	3,20	2,72	79,36	0,03	1,68	30,40	0,05	9,40	70,24	9,09	0,73	0,07	2,62	120081
4	Каша гречневая рассыпчатая	120	6,09	6,55	32,65	213,83	0,17	0,00	10,80	0,36	9,53	119,99	79,99	0,08	0,08	2,36	130100
5	Напиток спортивный	200	0,14	0,02	33,48	132,00	0,00	5,00	0,00	0,10	5,76	3,84	3,36	0,16	0,00	0,00	160229
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
7	Хлеб ржанно-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:	22,37	20,21	102,14	677,04	0,32	29,40	47,20	5,70	219,72	346,03	336,11	5,84	0,23	13,76		

Полдник

1	Булочка	50	5,85	3,10	18,25	124,30	0,05	1,37	33,29	0,66	39,81	99,71	11,52	0,73	0,07	2,08	200104
2	Чай с молоком с сахаром	200	1,20	1,28	17,86	87,84	0,01	0,24	6,00	0,00	52,35	42,17	5,60	0,09	0,05	3,60	100108
	Итого:	7,05	4,38	36,11	212,14	0,07	1,61	39,29	0,66	92,16	141,87	17,12	0,81	0,12	5,68		

Итого за день		54,26	40,79	184,75	1323,45	2,91	31,99	117,36	7,41	578,52	877,35	206,71	12,64	1,05	64,67	
День 9 (средня)																
Завтрак																
1	Каша овсяная молочная	150	5,62	8,61	12,89	851,43	0,14	0,52	22,19	0,46	121,19	158,58	47,09	1,09	0,14	9,72
2	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	15,98	63,84	0,00	0,00	0,00	0,00	3,95	5,77	0,00	0,05	0,00	0,00
3	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,21	0,01	0,00
4	Сыр полутвердый для детского (даказательного и школьного) питания с жирностью до 45%	10	2,32	2,95	0,60	36,40	0,00	0,07	26,00	0,05	22,00	34,00	3,50	0,10	0,03	0,00
5	Масло коровье сладкосливочное несоленое	20	0,16	16,50	0,16	149,60	0,00	0,00	60,00	0,20	2,40	1,80	0,00	0,04	0,02	1,80
Итого:		9,60	28,64	39,31	453,67	0,16	0,59	108,19	1,05	154,23	248,95	53,19	1,52	0,20	11,52	
Обед																
1	Салат из моркови и свеклы с укропом	60	1,09	4,46	7,08	73,07	0,05	4,37	0,00	1,99	14,03	36,63	16,15	0,51	0,04	2,45
2	Суп куриный	200	7,40	3,40	7,80	91,40	0,06	5,23	9,43	1,06	19,97	58,85	17,46	0,79	0,06	3,33
3	Рыба (филе) трески	120	23,42	0,88	0,00	101,02	0,13	1,46	14,64	1,32	514,61	747,09	44,05	0,75	0,10	197,64
4	Пюре картофельное	120	2,15	13,68	14,46	189,44	0,12	10,69	10,44	0,12	43,57	78,33	20,06	0,04	0,11	7,14
5	Напиток витаминный	200	0,00	0,00	30,62	122,40	0,00	0,00	0,00	0,00	0,48	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00
7	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,90	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,60
Итого:		38,18	23,80	90,40	728,53	0,44	21,15	34,51	5,35	652,06	1604,47	113,93	4,14	0,32	212,59	
Полдник																
1	Персик с яблоком или Персик с яблоком и черносливом	50	3,65	1,50	27,50	138,10	0,05	0,15	4,01	0,47	22,86	37,19	7,07	0,56	0,04	1,72
2	Кисло-сладкое из молока	200	9,40	8,50	10,83	160,46	0,02	0,54	13,50	0,01	114,50	108,10	29,60	1,02	0,13	8,10
Итого:		13,05	10,00	38,33	298,56	0,07	0,69	17,51	0,48	137,36	145,29	36,67	1,58	0,16	9,82	
Итого за день		60,53	67,44	168,04	1480,77	0,68	22,43	160,26	6,88	943,65	1398,71	203,79	7,23	0,68	233,93	
День 10 (четверг)																
Завтрак																
1	Сырники	100	7,00	16,00	34,00	308,00	0,16	0,42	48,00	0,51	174,21	510,73	22,94	0,69	0,25	1,08
2	Сыр творожный	20	0,16	0,00	3,50	16,24	0,00	0,00	0,00	0,00	0,33	0,00	0,00	0,03	0,00	0,00
3	Ватруш (см. приложение №2)	200	0,00	0,00	15,98	63,84	0,00	0,00	0,00	0,00	0,48	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00
4	Хлеб из муки пшеничной	30	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,21	0,01	0,00
5	Гевеллен обогащенный витаминный растворимый	20	1,20	0,60	15,14	70,80	0,01	0,00	20,00	0,00	2,00	6,60	0,40	0,12	0,04	0,00
Итого:		9,86	17,18	79,30	511,28	0,19	0,42	68,00	0,85	182,22	534,13	25,94	1,13	0,30	1,08	
Обед																
1	Салат Осенний	60	1,07	3,15	7,55	63,06	0,05	5,70	0,00	1,42	15,09	33,68	15,88	0,64	0,04	3,45
2	Суп картофельный с фрикадельками	200	6,96	3,66	15,81	124,03	0,11	9,00	0,00	1,00	21,28	115,41	27,75	1,71	0,12	6,65
3	Пельмени домашние из говядины с картофелем и капустой	150	14,10	22,87	30,54	318,90	0,20	0,00	22,50	0,80	24,06	95,59	15,77	1,12	0,10	0,68
4	Кисель фруктовый (жидкий) в ассортименте	200	0,62	0,06	38,24	154,66	0,00	1,20	0,00	0,06	12,62	11,90	2,40	0,92	0,00	0,00
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,90	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00
Итого:		25,57	30,54	112,30	759,45	0,41	15,90	22,50	3,79	128,75	323,37	69,39	5,25	0,27	12,77	
Полдник																
1	Каша овсяная	60	3,55	10,50	25,65	211,30	0,04	0,00	30,05	0,57	15,87	44,38	7,12	0,73	0,07	2,97
2	Молоко	200	6,00	6,40	9,40	120,00	0,04	1,20	30,00	0,00	242,00	182,00	28,00	0,20	0,26	18,00
Итого:		9,55	16,90	35,05	331,30	0,08	1,20	60,05	0,57	257,87	226,38	35,12	0,92	0,33	30,97	
Итого за день		64,98	64,62	276,65	1602,03	0,69	17,52	150,55	5,21	568,84	1083,88	130,45	7,30	0,90	34,82	
День 11 (пятница)																

		Загрузка																
1	Каша пшеница молочная	150	4,34	7,76	20,15	167,68	0,16	0,34	17,55	0,14	80,44	135,73	37,63	1,05	0,09	7,00	14501	130302
2	Чай с лимоном	200	0,04	0,00	16,10	65,20	0,00	1,60	0,00	0,00	5,55	6,65	0,48	0,07	0,00	0,00	161106	167196
3	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	3,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
4	Плоды и ягоды свежие (см. приложение №1)	220	3,30	1,10	46,20	211,20	0,09	23,00	0,00	0,88	17,60	61,60	92,40	1,32	0,11	0,00	210105	210102
	Итого:		9,17	9,44	92,74	496,48	0,27	23,94	17,55	1,36	108,29	220,78	133,11	2,68	0,21	7,00		

		Обла																
1	Сельдь с перцем	60	2,42	3,46	8,33	74,26	0,06	5,10	1,20	1,19	18,30	70,19	14,49	0,60	0,06	5,55	100612	100612
2	Суп картофельный с горохом	200	7,34	1,93	20,65	129,43	0,19	4,94	0,00	2,11	32,63	93,07	30,92	1,67	0,06	3,27	110007-1	110108-1
3	Пюре мясное	150	18,00	8,25	27,30	255,45	0,69	3,40	20,70	0,59	19,61	202,09	40,20	2,57	0,14	6,76	130310	130311
4	Паштет фруктов	200	0,00	0,00	15,98	63,88	0,00	0,00	0,00	0,00	0,48	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	160117	160117
5	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102
6	Хлеб ржаной-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	300103	300103
	Итого:		31,88	15,02	102,71	674,17	0,41	13,44	21,90	4,75	130,43	448,95	95,80	5,99	0,29	17,58		

		Подставка																
1	Бифф	200	5,80	5,00	8,00	106,00	0,08	1,40	40,00	0,00	240,00	180,00	28,00	0,20	0,34	18,00	210101	210101
2	Булочки	50	2,95	3,80	29,00	161,90	0,06	0,08	9,38	0,55	24,63	46,18	7,02	0,50	0,05	2,65	190102	190102
	Итого:		8,75	8,80	37,00	267,90	0,14	1,48	49,38	0,55	264,63	226,18	35,82	0,70	0,39	20,69		
	Итого за день:		49,80	33,26	232,44	1438,55	0,82	38,85	88,83	6,66	503,33	895,91	263,93	9,37	0,89	45,27		

		День 12 (суббота)																
		Загрузка																
1	Молоко ферульное и запеканка из сыр. старшая с маслом (см. приложение №2)	150	5,55	4,65	30,54	186,60	0,17	0,89	48,00	0,60	211,20	394,20	16,80	0,79	0,25	70,80	130315	130315
2	Каша с изюмом или	50	3,25	8,75	27,20	200,55	0,04	0,03	30,01	0,34	12,73	37,75	5,82	0,54	0,06	2,97	170607	170608
3	Каша-пюре из молока	200	9,40	8,50	10,83	160,46	0,02	0,34	13,50	0,01	114,50	108,10	29,60	1,02	0,13	8,10	160101	160102
	Итого:		18,20	21,90	68,57	547,61	0,24	1,46	91,51	1,15	338,43	540,05	52,22	2,35	0,43	81,87		

		Обла																
1	Салат из овощей с растительным маслом	60	0,98	6,05	5,78	82,10	0,02	15,40	0,00	2,71	96,90	19,14	10,37	0,36	0,02	1,81	160201	160201
2	Сотелка	200	3,41	4,92	2,36	66,74	0,04	2,74	6,00	1,06	51,38	62,14	10,54	0,85	0,05	3,03	160205	160206
3	Пюре из овощей (соевые)	60	10,02	4,68	4,30	100,20	0,26	28,12	4943,76	0,77	172,69	208,79	15,47	5,90	1,87	11,23	130316	130316
4	Суп картофельный	30	0,48	1,68	1,38	22,92	0,01	0,07	22,50	0,11	118,00	13,90	2,12	0,08	0,02	1,44	160106	160107
5	Каша гречневая рассычатая	120	6,09	6,55	32,65	313,83	0,17	0,00	10,80	0,36	9,53	119,99	79,99	2,69	0,08	2,36	130309	130310
6	Налеток мясной	200	0,87	0,08	20,93	89,14	0,04	9,00	0,00	0,26	20,08	35,30	24,10	0,50	0,05	3,20	160215	160215
7	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102
8	Хлеб ржаной-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	300103	300103
	Итого:		24,47	24,75	87,76	673,73	0,58	55,33	4983,06	5,79	523,28	616,06	150,18	11,24	2,11	25,07		

		Подставка																
1	Ватрушка с джемом	50	3,55	2,45	29,75	155,25	0,04	0,06	1,50	0,86	19,21	34,40	5,46	0,36	0,03	1,75	190101	190101
2	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	15,98	63,84	0,00	0,00	0,00	0,00	3,95	5,77	0,00	0,05	0,00	0,00	160103	160103
	Итого:		3,55	2,45	45,73	219,09	0,04	0,06	1,50	0,86	23,15	40,16	5,46	0,41	0,03	1,75		
	Итого за день:		46,23	49,10	202,07	1440,43	0,86	56,85	5076,07	7,80	884,86	1186,28	287,87	13,99	2,57	108,69		
	Итого за 6 дней		49,24	49,73	289,63	1475,66	1,08	36,40	956,42	7,49	677,24	1024,26	195,58	9,98	1,14	88,37		

		День 13 (воскресенье)																
		Загрузка																
1	Каша манная молочная	150	4,19	8,47	21,20	178,08	0,05	0,61	24,30	0,38	129,92	113,31	18,52	0,36	0,14	9,45	130306	130306
2	Коржики напекане яблок на масле	200	3,79	3,40	25,47	150,80	2,42	0,60	15,00	0,00	141,48	114,84	30,00	1,75	0,13	17,00	160103	160103
3	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102	200102

4	Мясло коровье, старосливочное, несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,30	140112	
	Итого:		9,56	20,79	57,12	456,08	2,49	1,21	69,30	8,82	277,30	246,85	51,12	2,37	27,35		
Обед																	
1	Салат ананасный с растительным маслом	60	0,63	9,09	6,22	109,91	0,02	9,84	0,00	4,04	54,67	14,12	8,06	0,55	0,02	1,43	160504
2	Суп из овощей	200	2,90	5,70	7,94	93,42	0,09	16,24	10,00	4,57	136,81	59,80	23,77	0,87	0,08	5,24	110306
3	Котлеты рубленые из мяса (пшеница)	300	12,20	9,60	11,30	180,40	0,07	0,00	2,03	14,97	153,23	18,82	2,21	0,11	4,90	120534	
4	Кудряши макаронные отварные	120	6,55	8,48	38,58	256,81	0,07	0,00	10,80	6,64	12,44	36,35	5,06	0,68	0,02	0,92	130403
5	Налисок мясной	200	0,00	0,00	30,62	122,40	0,00	0,00	0,00	0,48	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	160231
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
7	Хлеб ржаной-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:	24,90	33,67	114,82	861,74	0,29	26,08	20,50	11,79	274,86	330,20	64,90	5,23	0,24	14,49		

Полдник

1	Первое с рисом и яйцом	50	4,25	3,45	20,60	130,45	0,05	0,07	5,40	0,50	21,34	44,96	8,37	0,45	0,04	2,06	160207
2	Мясо	200	6,00	6,40	9,40	120,00	0,04	1,20	30,00	0,00	242,00	182,00	28,00	0,20	0,26	18,00	230105
	Итого:	10,25	9,85	30,00	250,45	0,09	1,27	35,40	0,50	263,34	226,96	36,37	0,65	0,50	20,06		
	Итого за день:	44,71	64,23	201,94	1568,27	2,88	28,56	125,50	13,11	814,79	884,11	152,38	8,25	0,83	61,99		

День 14 (вторник)

Завтрак																	
1	Запеканка из творога	80	5,04	18,40	20,64	268,32	0,12	0,37	44,80	0,31	158,51	431,39	18,48	0,46	0,21	1,06	120205
2	Молоко ступенное с сахаром 8,6% жирности	10	0,72	0,85	5,55	32,80	0,01	0,10	4,20	0,02	30,70	21,90	3,40	0,02	0,04	0,50	140201
3	Сыр пахтацкий для детского (жирностью и кислотностью) питания с жирностью до 45%	10	2,32	2,95	0,00	36,40	0,00	0,07	26,00	0,05	22,00	54,00	3,50	0,10	0,03	0,00	100102
4	Чай с лимоном	200	0,04	0,00	16,10	65,20	0,00	1,60	0,00	0,01	5,55	6,65	0,48	0,07	0,00	0,00	100106
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:	9,62	22,78	52,57	455,12	0,15	2,14	75,00	0,73	221,46	530,74	28,46	0,89	0,29	1,96		
Обед																	
1	Салат Морская	60	1,72	4,42	6,09	71,34	0,05	4,21	0,01	1,73	22,17	41,08	15,15	0,57	0,06	3,76	860515-1
2	Суп картофельный с фрикадельками	200	6,96	3,66	15,81	124,03	0,11	9,00	0,00	1,00	21,38	115,41	27,75	1,21	0,12	6,65	110312
3	Рыба (филе) паровая	120	23,42	0,88	0,00	101,02	0,13	3,46	14,64	1,32	514,61	747,09	44,05	0,75	0,10	197,64	120405
4	Пюре картофельное	120	2,15	13,68	14,46	189,44	0,12	10,09	10,44	0,12	43,57	78,33	26,06	0,94	0,11	7,14	130102
5	Сок фруктовый ДТ (см. приложение №4)	200	2,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00	0,00	0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	0,02	0,00	
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
7	Хлеб ржаной-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:	38,87	23,65	76,72	676,63	0,49	28,76	25,09	4,89	670,43	1062,71	128,59	7,63	0,43	217,19		
Полдник																	
1	Бульбона суповой (карбас пш)	50	5,62	15,68	10,38	205,60	0,04	0,07	56,00	0,55	30,90	94,10	8,30	0,65	0,05	1,60	100104-3
2	Фасоль (см. приложение №2)	200	0,00	0,00	15,98	63,84	0,00	0,00	0,00	0,00	0,48	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	160107
	Итого:	5,62	15,68	26,36	269,44	0,04	0,07	56,00	0,55	31,38	94,10	8,30	0,71	0,06	1,60		
	Итого за день:	54,11	62,11	155,65	1401,19	0,68	30,97	156,69	6,17	923,26	1687,55	165,35	9,23	0,78	220,75		

День 15 (среда)

Завтрак																	
1	Омлет, картофельный с ветчиной	150	16,80	7,50	8,25	167,70	0,08	0,23	14,72	0,62	103,44	222,18	24,91	3,08	0,48	24,72	120504
2	Зеркал	20	0,16	0,02	16,02	65,20	0,00	0,00	0,00	0,00	5,00	3,40	1,20	0,28	0,00	0,00	
3	Зеркал картофельный с ветчиной с маслом	200	3,90	3,84	23,66	144,43	0,02	0,72	18,00	0,00	145,68	109,20	16,80	0,17	0,16	10,80	140104
4	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:	22,36	11,94	58,21	429,73	0,12	0,95	32,72	0,96	258,82	350,58	45,51	3,76	0,65	35,52		
Обед																	

1	Салат из свеклы с сельдереем, огурцами	60	0,81	4,85	4,39	65,35	0,01	5,40	0,00	2,17	20,25	23,47	12,06	0,75	0,02	3,75	100402-1
2	Суп с пельменей	200	4,80	2,20	12,40	88,60	0,04	1,20	2,72	2,93	12,16	36,87	7,10	0,49	0,02	0,88	100321
3	Гуляш из мяса птицы	80	9,92	3,20	2,72	79,36	0,03	1,68	30,00	0,05	9,40	70,24	9,09	0,73	0,07	2,62	120642
4	Рис отварной	120	3,92	5,52	42,34	234,69	0,03	0,00	10,80	0,20	4,90	63,91	21,07	0,44	0,02	0,91	130302
5	Напиток клубничный	200	0,00	0,00	30,62	122,40	0,00	20,16	0,00	0,07	2,88	2,40	1,68	0,26	0,01	0,00	160232
6	Плов и ягоды клюквы (см. приложение №1)	140	0,56	0,56	13,72	65,80	0,04	14,00	0,00	0,28	22,40	15,40	12,60	3,08	0,03	2,80	210110
7	Хлеб из муки пшеничной	40	1,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	260102
8	Хлеб ржаной-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	260103
	Итого:	24,14	17,71	136,84	807,49	0,23	42,44	43,92	6,56	131,29	285,89	73,79	6,84	0,19	12,96		
Полдник																	
1	Безешка	50	5,85	3,10	18,25	124,30	0,06	1,37	33,29	0,66	39,81	99,71	11,52	0,73	0,07	2,08	190216
2	Напиток фруктовый	200	0,00	0,00	15,58	63,84	0,00	0,00	0,00	0,00	0,48	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00	160117
	Итого:	5,85	3,10	34,23	188,14	0,06	1,37	33,29	0,66	40,29	99,71	11,52	0,77	0,07	2,08		
	Итого за день:	52,35	32,76	229,28	1425,27	0,49	44,76	109,94	8,18	439,50	736,17	130,82	11,38	0,90	50,56		
День 16 (четверг)																	
Завтрак																	
1	Каша манная молочная	150	4,19	8,47	21,29	178,08	0,05	0,61	24,30	0,38	129,92	113,31	18,52	0,36	0,14	9,45	130206
2	Каша-пюре из молока	200	9,40	8,50	10,83	160,46	0,02	0,54	13,50	0,01	114,50	108,10	29,60	1,02	0,13	8,10	160102
3	Пирожок с капустой и яйцом	50	4,25	2,45	21,45	124,85	0,06	4,56	3,76	0,95	49,29	46,68	8,68	0,55	0,05	2,81	190210
4	Плов и ягоды клюквы (см. приложение №1)	180	0,72	0,54	18,54	84,60	0,04	9,00	0,00	0,72	34,20	28,80	21,60	4,14	0,05	1,80	190213
	Итого:	18,56	19,96	73,11	547,99	0,17	14,71	41,56	2,06	327,90	296,88	78,40	6,07	0,38	22,16		
Обед																	
1	Салат варiegаный с растительным маслом	60	1,02	4,39	7,88	75,42	0,05	5,35	0,00	1,91	10,94	31,01	12,03	0,49	0,04	2,60	100541
2	Суп-пюре куриный	200	6,58	6,87	17,23	157,17	0,05	1,03	27,55	0,39	34,47	70,86	10,91	0,64	0,07	3,58	10404-1
3	Ауа из говядины	80	11,36	0,96	4,48	72,00	0,05	3,05	0,00	2,08	14,68	113,71	16,60	1,68	0,04	4,43	180401
4	Каша гречневая рассыпчатая	120	6,09	6,55	32,65	213,83	0,17	0,00	10,80	0,36	9,53	119,09	79,99	2,69	0,08	2,36	130210
5	Каша овсяная	200	0,00	0,00	36,36	144,32	0,00	0,58	0,00	0,20	8,76	9,72	2,16	0,14	0,00	0,00	160228
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
7	Хлеб ржаной-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	260103
	Итого:	27,68	19,57	118,76	761,53	0,37	10,00	38,35	5,45	133,08	412,09	129,29	6,51	0,29	14,97		
Полдник																	
1	Бифидок фруктовый напиток	180	7,38	2,70	10,62	162,60	0,05	1,08	18,00	0,00	223,20	171,00	27,60	0,18	0,27	16,20	230108
2	Бутерброд	50	2,95	3,80	29,00	161,90	0,06	0,08	9,38	0,55	24,63	46,18	7,02	0,50	0,05	2,69	190102
	Итого:	10,33	6,50	39,62	264,50	0,11	1,16	27,38	0,55	247,83	217,18	34,02	0,68	0,32	18,89		
	Итого за день:	56,57	46,03	230,49	1574,02	0,65	25,87	107,29	8,06	708,81	926,16	241,71	13,26	0,99	56,02		
День 17 (пятница)																	
Завтрак																	
1	Каша пшеничная молочная	150	4,34	7,76	20,15	167,68	0,16	0,34	17,55	0,14	80,44	135,73	37,63	1,05	0,09	7,00	120000
2	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	15,98	63,84	0,00	0,00	0,00	0,00	3,95	5,77	0,00	0,05	0,00	0,00	160105
3	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
4	Пирожок	20	1,50	1,96	14,88	83,40	0,02	0,00	2,00	0,70	5,80	18,00	4,00	0,42	0,01	0,00	
5	Молоко коровье стерилизованное, нежирное	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140112
	Итого:	7,42	18,55	61,38	482,12	0,20	0,34	49,55	1,28	96,09	178,20	44,23	1,78	0,12	7,90		
Обед																	
1	Салат из овощей свежий	60	0,81	6,05	2,64	69,78	0,02	10,95	0,00	2,77	63,47	21,56	12,73	0,36	0,03	1,95	160509
2	Борщ с капустой и картофелем	200	2,17	3,50	8,46	76,20	0,04	11,90	6,00	1,03	89,97	42,67	19,27	0,89	0,05	4,58	110102
3	Плов из говядины (плов)	60	10,02	4,68	4,50	100,20	0,26	28,12	404,76	0,77	172,69	298,79	15,47	5,90	1,87	11,23	120316

4	Сухое молоко	30	0,48	1,68	1,38	22,92	0,01	0,07	22,50	0,11	118,00	13,90	2,12	0,08	0,02	1,44	140101
5	Удешевляемые ингредиенты	120	6,55	8,48	38,58	250,81	0,07	0,00	10,80	0,64	12,44	36,35	6,66	0,68	0,02	0,92	181011
6	Напиток сахарный	200	0,14	0,02	33,48	132,00	0,00	9,60	0,00	0,10	5,76	3,84	3,36	0,16	0,00	0,00	160229
7	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
8	Хлеб ржаной пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	30,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:	22,81	25,22	109,49	756,71	60,64	4983,06	5,94	517,04	463,93	67,26	8,93	2,00	22,12			
Полдник																	
1	Пирожок с клубничной или персиковой начинкой	50	3,30	1,20	27,50	134,80	0,05	12,67	4,01	0,51	22,26	37,34	7,07	0,50	0,04	1,72	190209
2	Рисовая	200	7,80	5,00	8,40	108,00	0,00	0,60	40,00	0,00	248,00	184,00	28,00	0,20	0,26	0,00	200102
	Итого:	11,30	6,20	35,90	242,80	0,05	13,27	44,01	0,51	270,26	221,34	35,07	8,70	0,30	1,72		
	Итого за день:	41,52	49,96	206,68	1441,62	0,69	74,25	5076,62	7,73	883,38	883,47	146,50	11,40	2,41	31,74		
День 18 (Суббота)																	
Завтрак																	
1	Запеканка из творога	80	5,04	18,40	20,64	268,32	0,12	0,37	64,80	0,31	158,51	431,39	18,48	0,46	0,21	1,06	120101
2	Сухое молоко	20	0,16	0,00	3,90	16,24	0,00	0,00	0,00	0,00	0,33	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	140104
3	Магалик домашнего из муки (вечер)	20	4,52	4,18	0,00	55,70	0,00	0,00	0,00	0,00	2,40	0,00	7,00	0,52	0,00	1,40	100101
4	Кофейный напиток злаковый на молоке	200	3,79	3,40	25,47	150,80	2,42	0,60	15,00	0,00	141,48	114,84	30,00	1,75	0,13	17,00	160103
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
	Итого:	15,01	26,56	60,29	543,46	2,56	8,97	59,88	0,65	307,42	563,03	58,08	3,00	0,35	19,46		
Обед																	
1	Пюре картофельное	60	0,96	6,11	5,46	80,92	0,04	4,99	0,00	2,73	22,91	28,40	12,44	0,54	0,03	2,86	100501
2	Рисовый суп	200	2,65	3,59	9,20	75,67	0,09	12,62	6,00	1,03	86,36	55,56	22,79	0,85	0,07	4,90	110209
3	Тортленд рыбный	80	9,28	4,16	11,84	121,92	0,07	1,40	9,00	0,80	213,77	312,27	21,16	0,56	0,06	77,00	120404
4	Пюре картофельное	120	2,15	13,68	14,46	189,44	0,12	10,09	10,44	0,12	43,57	78,33	26,06	0,94	0,11	7,14	130101
5	Сок фруктовый ДЖ (см. приложение №4)	200	2,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00	0,00	0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	0,02	0,00	
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102
7	Хлеб ржаной-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:	21,16	29,12	91,60	711,16	0,41	33,11	25,44	5,75	440,02	572,16	100,65	6,79	0,30	93,96		
Полдник																	
1	Чай с молоком с сахаром	200	1,20	1,28	17,86	87,84	0,01	0,24	6,00	0,00	52,35	42,17	5,60	0,09	0,05	3,60	160108
2	Квас с сахаром	50	3,45	11,00	24,00	208,80	0,05	0,00	30,01	0,56	17,22	70,87	25,62	1,65	0,07	3,20	170603
	Итого:	4,65	12,28	41,86	296,64	0,05	0,24	36,01	0,56	69,57	113,04	31,22	1,74	0,12	6,80		
	Итого за день:	40,82	67,96	193,75	1551,26	3,03	34,31	121,25	6,95	817,01	1248,23	189,95	11,52	0,77	120,22		
	Итого за 6 дней:	48,25	53,84	202,97	1493,61	1,29	39,79	949,45	8,37	762,95	1047,61	171,12	10,84	1,11	90,20		
День 19 (Понедельник)																	
Завтрак																	
1	Индийский напиток персиковый (сладкий) для детского питания с сахаром	98	11,17	17,84	1,27	210,70	0,04	0,00	0,00	0,39	25,48	128,38	15,68	1,76	0,09	6,86	130602
2	Капустная тушенка	100	1,80	1,40	14,60	78,20	0,04	32,20	0,00	1,94	194,53	42,77	21,98	0,79	0,05	3,74	130202
3	Чай с молоком	200	0,04	0,00	16,10	65,20	0,00	1,60	0,00	0,01	5,55	6,65	0,48	0,07	0,00	0,00	100106
4	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
5	Пюре из яблок свежих (см. приложение №1)	90	0,72	0,18	6,75	34,20	0,05	14,20	0,00	0,18	31,50	15,30	9,90	0,09	0,03	0,00	200103
	Итого:	15,23	20,00	49,01	440,70	0,16	68,00	0,00	2,86	261,76	209,90	50,64	2,96	0,17	10,40		
Обед																	
1	Салат из капусты, болгарской и свеклы	60	1,00	4,25	3,38	56,25	0,02	14,20	0,00	1,91	85,55	20,13	10,28	0,48	0,02	2,38	100207-1
2	Суп-пюре овощной	190	2,85	4,75	11,40	99,75	0,05	7,90	8,55	0,17	61,46	47,47	15,51	0,48	0,05	4,14	110406
3	Сушенки из хлеба пшеничного	10	1,07	0,41	7,35	37,47	0,02	0,00	0,24	0,24	3,36	12,01	1,86	0,17	0,00	0,00	180601

4	Говядина отварная	80	16,88	1,84	1,44	89,80	0,07	0,08	0,00	0,50	12,63	233,42	27,37	3,36	0,19	8,68	120510
5	Соус томатный	30	0,48	0,81	1,89	16,72	0,01	3,56	3,15	0,11	2,77	7,49	4,53	0,21	0,02	0,20	140102
6	Каша гречневая рассыпчатая	120	6,09	6,55	32,65	213,83	0,17	0,00	10,80	0,36	9,53	119,99	79,99	2,69	0,08	2,36	130306
7	Налеток картофельный	200	0,46	0,15	29,11	125,00	0,02	52,00	0,04	0,34	11,80	11,68	4,72	0,54	0,03	0,00	140238
8	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102
9	Хлеб ржаной-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
	Итого:		32,94	20,15	117,66	790,18	0,42	77,66	22,54	4,48	246,50	535,79	154,46	9,63	0,42	19,77	

Поднак

1	Пирожок с вишней или Пирожок с вишневым джемом	50	3,90	1,95	28,00	145,15	0,05	0,06	3,75	0,45	18,30	32,60	5,59	0,34	0,03	1,45	190213
2	Бюффе-пирожок на масле	200	9,40	8,50	10,83	160,46	0,02	0,54	13,50	0,01	114,50	108,10	29,60	1,02	0,13	8,10	140102
	Итого:		13,30	10,45	38,83	305,61	0,07	0,60	17,25	0,47	132,80	148,70	35,19	1,36	0,15	9,55	
	Итого за день:		61,47	50,60	205,59	1536,41	0,65	146,26	39,79	7,88	641,86	886,38	240,28	13,34	0,75	39,92	

День 20 (Дорожник)

	Завтрак																
1	Сырники	100	7,00	16,00	34,00	308,00	0,16	0,42	48,00	0,51	174,71	510,73	22,94	0,69	0,25	1,08	110114
2	Соус шоколадный	20	0,70	1,10	2,32	21,98	0,01	0,02	0,45	0,04	6,55	17,55	9,24	0,47	0,01	0,30	140202
3	Феттуччи (см. приложение №2)	200	0,00	0,00	15,98	63,84	0,00	0,00	0,00	0,00	0,48	0,60	0,00	0,05	0,00	0,00	140107
4	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
5	Масло сливочное столовое несоленое	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140112
	Итого:		9,28	25,93	62,66	521,02	0,19	0,44	78,45	0,98	187,64	546,98	34,78	1,47	0,27	2,28	

Обед

1	Салат из отварного картофеля, свеклы и огурца и зеленого салата	60	1,05	4,40	8,03	76,04	0,06	5,85	0,00	1,92	11,44	31,58	13,11	0,49	0,04	2,82	140544
2	Суп картофельный с фрикадельками	200	3,80	2,20	10,20	75,80	0,11	5,20	0,00	1,91	66,52	86,60	23,71	1,08	0,06	3,85	110109
3	Шницель рыбный курный	100	11,90	9,00	11,50	174,60	0,07	1,71	65,26	1,38	40,26	186,86	19,03	1,72	0,20	10,35	120116
4	Рис с овощами	120	2,28	2,76	13,08	86,28	0,09	9,28	0,00	2,82	21,65	56,76	26,12	0,87	0,07	4,45	130204
5	Налеток яблочный	200	0,06	0,06	21,35	86,38	0,00	1,40	0,00	0,03	2,84	1,54	1,26	0,37	0,00	0,28	140217
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200102
7	Хлеб ржаной-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200103
8	Защит	20	0,16	0,02	16,02	65,20	0,00	0,00	0,00	0,00	5,00	2,40	1,20	0,28	0,00	0,00	
	Итого:		21,87	19,24	100,35	663,10	0,38	23,44	65,26	8,58	202,41	432,53	92,64	5,67	0,39	23,75	

Поднак

1	Булочка с изюмом или Булочка Губкина	50	5,65	4,00	27,10	167,00	0,06	0,10	6,91	0,59	29,51	52,72	8,05	0,54	0,06	3,06	190107
2	Молоко	180	5,40	5,76	8,46	108,00	0,04	1,08	27,00	0,00	217,80	163,80	25,20	0,18	0,23	16,20	210105
	Итого:		11,05	9,76	35,56	275,00	0,10	1,18	33,91	0,59	247,31	216,52	33,25	0,72	0,29	19,26	
	Итого за день:		42,20	54,93	198,57	1459,12	0,67	25,05	177,62	10,15	637,36	1196,03	168,66	7,85	0,96	45,29	

День 21 (Среды)

	Завтрак																
1	Каша овсяная молочная	150	5,62	8,61	12,89	151,43	0,14	0,52	22,10	0,46	121,19	168,58	47,09	1,09	0,14	9,72	120210
2	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	15,98	63,84	0,00	0,00	0,00	0,00	3,95	5,77	0,00	0,05	0,00	0,00	140105
3	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102
4	Бисквитный	30	3,55	10,50	25,65	211,30	0,04	0,00	30,05	0,57	15,87	44,38	7,13	0,73	0,07	2,97	170603
	Итого:		12,17	20,27	75,08	531,37	0,23	0,52	52,23	1,71	150,48	252,32	59,41	2,34	0,22	12,69	

Обед

1	Сельдь с гарниром	60	2,42	3,40	8,33	74,26	0,05	5,10	1,20	1,19	18,30	70,19	14,49	0,60	0,06	5,55	140312
2	Борщ с картофелем и говядиной	200	4,93	4,35	6,16	73,20	0,07	11,08	6,00	1,65	122,70	102,14	27,79	1,69	0,08	6,45	110104

3	Популярный лимонад	150	12,00	15,00	10,95	226,80	0,07	33,09	3,00	2,64	233,80	126,29	32,95	1,87	0,11	6,24	139542	120543
4	Напиток клубнично-лимонный	200	0,00	0,00	30,62	122,40	0,00	20,16	0,00	0,07	2,88	2,40	1,68	0,26	0,01	0,00	180373	160212
5	Хлеб из муки пшеничной	30	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,14	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200182	200182
6	Хлеб ржанно-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	30,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200183	200183
7	Площадь и ягоды свяжия (см. приложение №1)	220	3,30	1,10	46,20	211,20	0,09	22,00	0,00	0,88	17,60	61,60	92,40	1,32	0,11	0,00	210102	210102
Итого:			25,27	24,71	122,43	806,66	0,34	91,43	10,21	6,95	449,98	429,42	176,91	6,61	0,38	20,24		

Подзаголовок

1	Печенье	20	1,50	1,96	14,88	83,40	0,02	0,00	2,00	0,70	5,80	18,00	4,00	0,42	0,01	0,00		
2	Напиток молочный	200	3,00	3,20	16,90	108,80	0,02	0,60	15,00	0,00	121,00	91,00	14,00	0,10	0,13	9,00	180256	180256
Итого:			4,50	5,16	31,78	192,20	0,04	0,60	17,00	0,70	126,80	109,00	18,00	0,52	0,14	9,00		
Итого за день:			41,94	50,14	229,29	1530,23	0,60	92,55	79,44	9,36	727,18	790,74	254,32	9,47	0,74	41,93		

День 22 (Четверг)

Загрузка

1	Салат, смешанный с овощами	150	16,80	7,50	8,25	167,70	0,08	0,23	14,72	0,62	103,44	222,18	24,91	3,08	0,48	24,72	19310	193034
2	Чай с лимоном	200	0,04	0,00	16,10	65,20	0,00	1,60	0,00	0,01	5,55	6,65	0,48	0,07	0,00	0,00	160196	160196
3	Сыр полутвердый для детского (домашнего и школьного) питания с жирностью до 45%	10	2,32	2,95	0,00	36,40	0,00	0,07	26,00	0,05	22,00	54,00	3,50	0,10	0,03	0,00	100100	100100
4	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,38	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200182	200182
Итого:			20,66	11,83	34,63	321,70	0,10	1,90	40,72	1,01	135,69	299,62	31,49	3,49	0,52	24,72		

Обит

1	Салат из отварной свеклы с овощами	60	1,55	4,33	5,24	62,84	0,01	5,67	0,01	1,91	23,24	25,25	12,60	0,80	0,02	3,99	105408	105408
2	Суп с рисом и говядиной	200	2,80	1,00	8,00	52,20	0,05	3,54	0,00	1,95	14,23	67,10	18,03	0,88	0,05	2,82	103994	103994
3	Ветчина рубленые курляндские	100	12,40	6,90	10,20	152,50	0,08	1,29	48,50	1,31	42,32	146,87	17,86	1,37	0,13	5,70	130611	130612
4	Макаронные изделия отварные	120	6,55	8,48	38,28	256,81	0,07	0,00	10,80	0,64	12,44	36,35	6,66	0,68	0,02	0,92	130801	130802
5	Напиток молочный	200	0,87	0,08	20,93	89,14	0,04	9,00	0,00	0,26	20,98	35,30	24,10	0,50	0,05	3,20	160253	160253
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,38	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	200182	200182
7	Хлеб ржанно-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	30,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	200183	200183
Итого:			26,79	21,49	103,11	713,29	0,29	19,50	59,31	6,58	167,00	377,66	86,85	5,09	0,28	18,64		

Поленица

1	Булочка	50	2,95	3,80	29,00	161,80	0,06	0,08	9,38	0,55	24,63	46,18	7,02	0,50	0,05	2,69	190103	190103
2	Рисовая	200	7,80	5,00	8,40	108,00	0,00	0,60	40,00	0,00	248,00	184,00	28,00	0,20	0,26	0,60	200107	200102
Итого:			10,75	8,80	37,40	269,80	0,06	0,68	49,38	0,55	272,63	230,18	35,02	0,70	0,31	2,69		
Итого за день:			58,19	41,43	175,15	1303,89	0,45	22,07	149,41	8,14	575,31	907,47	153,36	9,28	1,11	46,05		

День 23 (Пятница)

Загрузка

1	Закуска из творога	80	5,04	18,40	20,64	268,32	0,12	0,37	44,80	0,11	158,51	433,39	18,48	0,46	0,21	1,06	130556	130556
2	Молоко стухшее с сахаром в 5% жирности	10	0,72	0,85	5,55	32,80	0,01	0,10	4,20	0,02	30,70	21,90	3,40	0,02	0,04	0,90	160251	160251
3	Мясо	10	0,33	0,76	8,15	40,80	0,00	0,00	3,60	0,01	14,00	10,50	1,80	0,05	0,01	0,00		
4	Конфетный напиток из цукки с мякотью	200	3,90	3,84	23,66	144,43	0,02	0,72	18,00	0,00	145,68	109,20	16,80	0,17	0,16	10,80	160104	160104
Итого:			9,99	23,85	58,00	486,35	0,15	1,19	70,60	0,34	348,89	572,99	40,48	0,71	0,42	12,76		

Обит

1	Салат витаминный с растительным маслом	60	0,63	9,09	6,22	109,91	0,02	9,84	0,00	4,04	54,67	14,12	8,06	0,55	0,02	1,43	160364	160364
2	Упа. Фастовская	200	7,40	2,80	7,00	82,80	0,11	12,25	2,50	2,21	101,87	171,68	26,79	0,94	0,08	37,45	110316	110317
3	Гуляш из мяса птицы	80	9,92	3,20	2,72	79,36	0,03	1,68	30,40	0,05	9,40	70,24	9,09	0,73	0,07	2,62	130601	130602
4	Макаронные изделия	120	3,23	8,71	16,35	153,07	0,14	12,00	7,20	0,14	20,50	70,51	27,73	1,10	0,10	6,22	130103	130104
5	Напиток витаминный	200	0,46	0,15	29,11	125,00	0,02	52,00	0,04	0,34	11,80	11,68	4,72	0,54	0,01	0,00	160258	160258
6	Площадь и ягоды свяжия (см. приложение №1)	180	1,62	0,36	14,58	77,40	0,07	108,00	0,00	0,36	61,20	41,40	23,40	0,54	0,05	3,60	210102	210102
7	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200182	200182

8.	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,00	30003	260103	
	Итого:		26,47	35,69	106,42	778,74	0,46	195,77	40,14	8,01	320,84	465,23	109,98	5,50	0,36	53,31			
Половки																			
1	Кис-с цветками лям Кис-с творожной	50	3,25	8,75	27,20	200,55	0,04	0,03	30,01	0,54	12,73	37,75	5,82	0,54	0,05	2,97	170087 170086	170088	
2	Фершмак (см. приложение №2)	200	0,00	0,00	15,98	63,84	0,00	0,00	0,00	0,00	0,48	0,00	0,00	0,03	0,00	0,00	190197	190197	
	Итого:		3,25	8,75	43,18	264,39	0,04	0,03	30,01	0,54	13,21	37,75	5,82	0,58	0,06	2,97			
	Итого за день:		39,71	58,29	207,60	1529,48	0,66	196,99	140,75	8,88	682,94	1075,97	156,28	6,79	0,84	69,84			

День 24 (Суббота)

Завтрак																			
1	Машина фаршера и хлеба из круп, сладкое с исюлом (см. приложение №2)	150	5,55	4,65	30,54	186,60	0,17	0,89	48,00	0,60	211,20	394,20	16,80	0,79	0,25	70,80	120215	130215	
2	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	15,98	63,84	0,00	0,00	0,00	0,00	3,95	5,77	0,00	0,05	0,00	0,00	190195	190195	
3	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	200102	200102	
4	Масло сливочное спред-слизочное нежирное	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,90	140112	140112	
	Итого:		8,63	14,06	67,16	430,04	0,22	0,89	78,00	1,38	225,75	435,47	22,00	1,34	0,27	71,70			

Обед

1	Салат из свежих овощей с растительным маслом	60	0,42	7,25	1,32	72,12	0,02	5,28	0,00	3,22	12,70	22,43	7,43	0,32	0,02	1,58	100509	160507
2	Суп картофельный с фрикадельками	200	3,81	2,20	10,20	75,80	0,11	5,20	0,00	1,91	66,52	86,60	23,71	1,08	0,06	3,85	110209	110210
3	Пальчики детские из пшеничного тестообразного с маслом сливочным	150	14,30	22,87	30,54	318,90	0,20	0,00	20,50	0,80	24,06	95,59	15,77	1,12	0,10	0,68	130539	130539
4	Сок фруктовый ДП (см. приложение №4)	200	2,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00	0,00	0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	0,02	0,00	200102	200102
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	3,60	0,34	0,01	0,00	200102	200102
6	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,20	200103	200103
	Итого:		23,15	33,31	82,42	657,62	0,39	14,48	22,50	6,64	171,98	285,42	62,50	6,17	0,21	8,11		

Полдник

1	Ватрушка с творогом	50	5,40	5,90	24,00	170,70	0,07	0,14	9,01	1,13	50,47	126,13	9,44	0,49	0,08	2,08	190364 190363	190366
2	Кефир	200	5,80	5,00	8,00	106,00	0,08	1,40	40,00	0,00	240,00	180,00	28,00	0,20	0,14	18,00	230100	230101
	Итого:		11,20	10,90	32,00	276,70	0,15	1,54	49,01	1,13	290,47	306,13	37,44	0,69	0,42	20,08		
	Итого за день:		42,98	58,27	181,58	1364,36	0,76	16,90	149,51	9,15	688,20	1027,02	121,94	8,21	0,90	99,89		
	Итого за 6 дней		47,75	52,28	192,64	1453,91	0,63	83,30	122,75	8,91	658,67	980,69	181,14	9,16	0,88	57,02		
	Итого за 24 дня		47,5	52,9	206,0	1489,0	1,0	52,0	535,8	8,2	689,8	1002,6	178,3	9,7	1,0	74,5		



Рацион для обучающихся 5-11 классов I комплект

Изменение №3

Матрица 5-13 классов. Вспомогательная 1

№ п/п	Наименование	Возле		Время, мин	Удельная площадь, кв. м	Интенсивность, дБ, дБА	Вспомогательная					Минеральная вата					№ ТК (Вспомогательная)	№ ТК (Фонный)
		г	д				г	д	г	д	г	д	г	д	г	д		
Дальность (вспомогательная)																		
Вспомогательная																		
1	Машина лесозаготовительная	180	0,78	10,37	15,46	181,72	0,17	0,63	26,62	0,55	145,42	202,90	56,51	1,21	0,17	0,17	11,68	19000
2	Двухвалковый валково-абразивный на колесе	260	3,79	3,40	25,47	1510,80	2,42	0,69	15,00	0,80	141,48	118,04	30,00	1,25	0,13	17,00	16000	
3	Дробилка конусная	20	1,50	0,18	10,28	52,40	0,02	0,03	0,00	0,34	4,70	14,89	2,60	0,21	0,01	0,00	10000	
4	Машина лесная складочная	30	0,18	16,30	0,16	149,00	0,10	0,20	60,00	0,20	2,40	3,80	0,00	0,04	0,02	1,80	14000	
Итого:		12,19	30,81	51,27	554,52	2,63	1,22	101,62	1,49	294,69	337,24	89,11	3,24	0,23	30,46			
Общая																		
1	Склад из стекла с деревянными окнами	100	1,26	8,09	7,65	109,92	0,02	0,40	0,00	0,00	35,72	29,11	20,10	1,27	0,04	6,25	10000-1	
2	Склад из стальной стали	250	3,08	3,06	7,49	48,94	0,06	1,56	7,50	1,28	131,07	46,14	20,99	0,73	0,06	4,05	10000	
3	Труба	150	14,40	1,40	3,30	85,20	0,05	1,47	9,00	0,40	33,81	13,72	18,72	1,64	0,11	5,27	10000	
4	Машинная масляная станция	150	8,18	19,61	48,23	212,00	0,08	0,00	13,50	0,79	15,33	41,41	9,32	0,85	0,22	1,15	10000	
5	Машина ленточная	200	0,60	0,60	15,98	63,86	0,00	0,00	0,00	0,00	0,48	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00	10000	
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,60	1,16	39,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	31,60	5,70	0,68	0,01	0,00	30000	
7	Хлеб ржаной-пшеничный	30	1,12	0,22	9,48	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	29,30	50,00	5,60	0,62	0,01	2,00	30000	
Итого:		21,13	24,73	112,88	799,11	0,28	30,03	30,00	6,84	276,66	347,69	78,12	5,82	0,28	18,72			
Общая																		
1	Вулкан с рычагом	50	3,55	2,45	29,75	155,25	0,04	0,06	1,50	0,80	10,21	74,40	5,46	0,26	0,03	1,75	18000	
2	Вальцовый фрезеровальный станок	200	8,20	3,30	11,80	118,00	0,06	1,20	20,00	0,00	248,00	190,00	30,00	0,30	0,30	18,00	20000	
Итого:		11,75	5,75	41,55	269,25	0,10	1,26	21,50	0,80	262,21	224,40	35,46	0,56	0,33	19,78			
Итого за день:		55,08	61,08	205,98	1602,87	2,00	32,51	153,13	8,28	827,87	699,74	205,70	9,82	0,51	68,99			
Дальность (вспомогательная)																		
Вспомогательная																		
1	Сварочный аппарат	100	3,00	18,00	34,00	308,00	0,15	0,42	48,00	0,51	174,71	510,73	22,94	0,69	0,25	1,08	15000	
2	Сварочный аппарат	30	1,05	1,65	3,48	31,97	0,08	0,07	0,68	0,05	9,83	26,33	15,86	0,76	0,43	0,45	14000	
3	Чай с электропитанием	200	1,20	1,28	17,86	81,64	0,01	0,24	6,00	0,00	52,35	43,17	5,60	0,09	0,05	3,60	16000	
4	Телевизор	140	0,56	0,56	13,72	65,88	0,04	14,00	0,00	0,28	22,40	13,46	12,60	3,08	0,03	2,40	21000	
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,18	30,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	14,89	2,60	0,21	0,01	0,00	20000	
Итого:		11,31	20,07	79,24	547,01	0,24	14,09	54,68	1,18	263,98	611,42	47,60	1,00	0,35	7,63			
Общая																		
1	Сварочный аппарат	100	4,04	4,26	13,88	173,76	0,11	0,30	2,01	1,99	30,50	130,88	28,13	1,00	0,10	9,25	16000	
2	Сварочный аппарат	250	4,26	6,15	2,25	41,41	0,05	3,47	7,40	1,32	64,22	17,58	33,18	3,26	0,07	3,79	16000	
3	Машина рубящая на плече	100	13,40	9,83	16,30	207,00	0,07	1,08	43,00	1,73	18,79	120,74	14,32	1,29	0,10	2,60	30000	
4	Резак карбоновый	150	2,60	17,10	18,08	226,81	0,15	12,61	13,05	0,15	54,47	97,91	32,58	1,18	0,14	8,93	18000	
5	Резак конусный	200	0,00	0,00	30,00	322,40	0,00	0,00	0,00	0,00	0,68	0,00	0,00	0,03	0,00	0,00	30000	
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,16	104,80	0,04	0,00	0,00	0,02	9,40	31,60	5,70	0,48	0,01	0,00	20000	
7	Хлеб ржаной-пшеничный	30	1,12	0,22	9,48	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	29,30	50,00	5,60	0,62	0,01	2,00	20000	
Итого:		24,50	40,19	112,26	924,89	0,45	25,07	64,56	6,07	217,43	494,91	84,36	5,67	0,43	27,67			
Общая																		
1	Бригада с 100 рабочих	50	2,05	3,80	29,00	161,90	0,06	0,08	9,38	0,55	28,60	46,18	7,02	0,30	0,05	2,49	19000	
2	Машина	200	6,00	6,00	3,40	120,00	0,04	1,20	30,00	0,00	242,00	182,00	28,00	0,20	0,26	18,00	20000	
Итого:		8,65	16,28	58,40	281,90	0,10	1,28	39,38	0,55	266,63	328,18	35,02	0,70	0,21	20,49			
Итого за день:		48,36	70,46	370,07	1793,59	0,79	41,58	198,61	7,80	759,49	1376,51	186,07	11,17	1,98	56,19			
Дальность (вспомогательная)																		
Вспомогательная																		
1	Машина фрезерная и станок на цепи, станок с ленточным брусом, фрезерный станок	200	7,40	6,20	40,72	348,60	0,25	1,18	84,00	0,80	281,80	422,90	22,40	1,06	0,33	54,40	13000	
2	Чай с электропитанием	200	0,00	0,00	15,98	63,84	0,00	0,00	0,00	0,00	3,77	0,00	0,05	0,00	0,00	10000		
3	Хлеб из муки пшеничной	30	1,50	0,38	19,28	32,40	0,02	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,34	0,01	0,60	20000		
4	Фрезерный станок с ленточным брусом	50	3,50	1,20	27,90	154,80	0,05	12,67	4,61	0,51	22,26	37,24	7,07	0,59	0,04	1,72	18000	
Итого:		12,40	7,08	59,48	499,84	0,30	13,85	68,61	1,65	312,51	468,91	32,07	1,84	0,37	56,12			
Общая																		
1	Склад из стекла с деревянными окнами	100	1,21	7,22	13,14	129,30	0,10	0,50	0,00	3,18	18,23	31,68	20,05	0,82	0,06	4,33	10000	

2	Сред. ежедневный расход	0,16	3,24	7,20	91,50	0,09	15,86	7,51	2,06	153,58	127,68	34,74	2,11	0,10	8,06	10000	10000	
3	Полный расход на ф. производства	21,84	98,11	50,90	51,50	0,14	0,00	97,99	1,27	40,16	159,31	26,28	1,86	0,17	1,11	15026	18019	
4	Вспомогательный расход	0,56	0,15	29,11	125,00	0,02	52,00	0,04	0,74	11,00	11,68	4,72	0,54	0,03	0,00	6828	6828	
5	Расход на муку пшеничную	1,50	0,16	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	3,60	0,74	0,01	0,00	20010	20010	
6	Расход на муку пшеничную	1,17	0,32	9,88	46,40	0,02	0,60	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,22	0,01	2,00	20010	20010	
Итого		34,29	51,43	151,80	972,48	0,29	74,27	45,85	7,64	278,20	415,16	90,38	6,29	0,38	15,41	10000	10000	
Пшеница																		
1	Борода (см. уральская МС)	0,00	0,00	13,98	62,94	0,00	0,00	0,00	0,00	0,48	0,50	0,00	0,00	0,00	0,00	18000	18000	
2	Пшеница	1,50	1,96	14,88	83,40	0,02	0,00	2,00	0,70	3,00	18,00	4,00	0,42	0,01	0,00	18000	18000	
3	Сред. сульфидный (на дозировку) флюкс и мука	2,32	2,95	0,00	36,40	0,00	0,00	20,00	0,00	21,00	54,00	3,50	0,10	0,00	0,00	18000	18000	
4	Расход на муку пшеничную	1,50	0,18	19,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,74	0,01	0,00	20010	20010	
Итого		5,32	5,49	48,14	236,04	0,04	0,07	26,00	1,09	33,38	88,70	18,18	0,81	0,00	0,00	18000	18000	
Итого за день		51,51	65,29	256,65	1708,38	0,04	88,69	141,85	10,18	421,67	1001,46	125,65	8,85	0,00	111,45	10000	10000	
Загрузка																		
1	Одн. порция МЛН	5,20	0,21	24,10	201,21	0,19	0,41	21,05	0,16	96,53	162,87	45,16	1,26	0,11	8,49	18000	18000	
2	Чай заварочный	0,04	0,00	16,10	85,29	0,09	1,69	0,00	0,00	5,55	0,63	0,48	0,07	0,00	0,00	18000	18000	
3	Чай на муку пшеничную	1,50	0,18	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,74	0,01	0,00	20010	20010	
4	Пшеница (см. уральская МС)	3,30	1,02	46,20	211,20	0,09	22,00	0,00	0,88	17,60	61,60	92,40	1,32	0,11	0,00	20010	20010	
Итого		10,04	10,99	96,77	530,01	0,30	24,01	21,05	1,29	124,87	247,59	180,64	3,89	0,23	8,49	18000	18000	
Обед																		
1	Сред. порция с раскладкой	1,00	1,05	15,14	10,27	0,03	16,40	0,00	0,76	91,11	22,54	12,43	0,22	0,03	3,38	18000	18000	
2	Суп картофельный с рыбой	2,50	4,25	3,25	13,20	102,23	0,12	9,55	8,00	1,78	119,75	101,83	47,26	1,24	0,17	4,87	18014	18014
3	Борода (см. уральская МС)	1,00	1,20	4,10	6,90	115,70	0,06	0,47	19,25	0,39	104,78	161,56	21,92	1,00	0,15	8,30	18005	18005
4	Пшеница (см. уральская МС)	1,30	8,18	10,61	48,25	321,01	0,08	0,00	13,50	0,79	15,55	45,44	8,32	0,85	0,02	1,15	18001	18001
5	Пшеница (см. уральская МС)	2,00	0,62	0,66	28,24	154,66	0,00	1,20	0,00	0,06	12,60	11,90	2,80	0,02	0,00	18001	18001	
6	Чай на муку пшеничную	40	1,09	1,16	30,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,08	9,93	33,60	5,20	0,48	0,01	20010	20010	
7	Чай на муку пшеничную	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,22	0,01	2,00	20010	20010
Итого		21,52	24,24	147,67	1826,81	0,35	27,42	41,96	10,62	403,21	476,66	605,52	6,93	0,35	18,78	18000	18000	
Ванна																		
1	Коричневый порошок (см. уральская МС)	2,00	3,90	7,84	23,69	149,53	0,02	0,72	18,00	0,00	143,68	109,20	16,80	0,17	0,16	18014	18014	
2	Пшеница (см. уральская МС)	50	5,75	3,35	28,00	107,55	0,06	0,11	8,64	0,32	32,11	51,71	8,37	0,34	0,06	3,00	18004	18005
Итого		5,65	7,19	52,28	313,98	0,08	0,83	26,64	8,32	177,79	168,91	25,17	0,71	0,21	13,95	18000	18000	
Итого за день		51,31	52,22	296,79	1979,06	0,74	92,25	88,70	12,53	785,27	885,49	269,23	10,53	0,80	41,92	18000	18000	
День 5 (продолжение)																		
Загрузка																		
1	Одн. порция МЛН	1,00	0,20	23,00	235,40	0,15	0,45	21,00	0,00	109,14	209,24	31,10	0,57	0,27	1,23	18000	18000	
2	Чай заварочный с сахаром 8,7%	1,00	0,72	0,85	5,55	37,80	0,01	0,10	4,20	0,02	20,70	21,40	1,40	0,02	0,04	0,00	18000	18000
3	Чай на муку пшеничную	2,00	1,20	1,28	17,88	87,84	0,01	0,24	6,60	0,00	32,55	47,17	3,69	0,09	0,05	3,60	18000	18000
4	Пшеница (см. уральская МС)	1,00	0,08	8,25	5,04	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,00	0,00	18011	18012	
5	Чай на муку пшеничную	20	1,50	0,28	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,24	0,01	2,00	20010	20010
Итого		5,80	33,06	59,87	583,24	0,19	0,80	96,20	0,84	287,09	624,81	84,79	0,94	0,27	6,73	18000	18000	
Обед																		
1	Сред. порция с раскладкой М	1,00	0,70	12,08	2,20	126,20	0,00	8,89	0,00	5,27	21,66	31,29	12,38	0,54	0,04	18000	18000	
2	Пшеница (см. уральская МС)	2,50	2,46	3,08	13,46	113,35	0,11	9,28	7,50	1,22	70,20	76,20	20,59	0,99	0,08	3,38	18000	18000
3	Чай на муку пшеничную	1,00	1,20	12,12	4,92	19,26	171,00	0,06	0,00	0,26	11,43	68,08	25,00	2,15	0,12	5,29	18012	18012
4	Пшеница (см. уральская МС)	1,50	2,70	2,10	21,30	117,30	0,06	48,30	0,00	2,80	291,80	163,35	32,96	1,19	0,08	5,61	18001	18001
5	Чай на муку пшеничную	2,00	0,83	0,18	30,00	89,14	0,04	9,00	0,00	0,28	29,08	25,30	24,10	0,50	0,05	3,23	18001	18001
6	Чай на муку пшеничную	20	1,50	0,28	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,24	0,01	2,00	20010	20010
7	Чай на муку пшеничную	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,24	0,01	2,00	20010	20010
Итого		21,28	25,65	58,15	789,79	0,34	78,28	7,50	10,23	407,89	432,23	125,68	6,23	0,27	24,42	18000	18000	
Пшеница																		
1	Борода (см. уральская МС)	2,00	5,60	9,30	69,83	166,69	0,02	0,54	13,20	0,01	114,20	106,30	29,00	1,02	0,13	8,10	18014	18014
2	Пшеница (см. уральская МС)	50	3,00	1,00	28,00	145,15	0,05	0,00	3,75	0,45	19,36	32,60	5,99	0,34	0,00	1,65	18012	18012
Итого		13,20	18,49	35,83	305,43	0,07	0,60	12,25	0,47	132,86	148,70	35,19	1,26	0,13	9,75	18000	18000	
Итого за день		44,48	70,46	176,56	1598,64	0,69	96,78	120,95	12,04	809,78	1219,92	198,95	8,93	0,99	40,49	18000	18000	

День 6 (суббота)

Восхождение																												
1	Медное финишное и второе из серии стартов с маршрута (см. приложении №1)	200	7,40	6,20	40,72	248,89	0,23	1,18	04,03	0,80	261,09	325,66	22,40	1,06	0,13	0,60	18013	13015										
2	Час с оленем	200	0,00	0,00	15,06	63,84	0,03	0,00	0,00	0,00	3,95	5,77	0,00	0,05	0,00	0,00	16000	18002										
3	Висок прыгун	30	3,35	10,50	25,05	311,10	0,04	0,00	30,05	0,57	15,87	44,38	2,12	0,73	0,01	0,00	16004	17003										
4	Заезд на турса галерией	20	1,50	0,58	10,26	52,40	0,10	0,00	0,00	0,34	4,70	16,30	2,60	0,24	0,01	0,00	20610	20612										
Итого:													12,45	17,18	92,63	476,24	6,24	1,48	84,05	1,71	306,12	892,54	30,13	2,06	0,40	97,37		

Общая

1	Старт на лыжах, забег на горку с разуклоном места	160	1,48	7,69	4,61	95,19	0,03	32,00	0,00	1,20	177,29	20,81	14,27	0,57	0,04		19000-1	19000										
2	Бег по горкам	278	2,07	5,08	2,99	65,78	0,05	4,60	0,86	0,05	6,90	26,68	10,38	0,11	0,04	2,30	16008	16006										
3	Полет прыжка дупельских, стартовое прыжко-	30	3,54	2,90	0,14	31,40	0,01	0,00	0,00	0,00	0,12	14,68	38,13	2,62	0,50	0,06	12004	12005										
4	Шанс отвлечь на лыжах	100	12,00	10,40	6,00	163,60	0,08	0,00	0,00	2,07	14,00	171,84	20,96	2,47	0,13	5,00	20625	10620										
5	Старт прыжка	30	0,68	0,81	1,80	16,37	0,01	3,50	0,11	2,72	3,49	4,53	0,21	0,02	0,20	14011	14007											
6	Медаль отвлечь	150	2,91	10,89	20,44	191,23	0,18	13,00	9,00	0,18	37,62	88,13	34,67	1,18	0,12	7,77	13030	13034										
7	Системный ДР (об. прыжок на ПК)	200	2,00	0,20	30,30	92,00	0,00	4,00	0,00	0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	0,00	0,00	10000	10000										
8	Заезд на турса галерией	40	3,60	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	31,60	5,20	0,48	0,01	0,00	20400	20400										
9	Заезд на турса галерией	20	1,12	0,22	9,28	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	20,00	30,00	5,00	0,62	0,00	2,00	20111	20110										
Итого:													27,60	36,13	86,11	469,27	0,46	60,06	32,17	6,78	274,57	481,69	105,93	9,47	0,47	24,69		

Восхождение

1	Прыжок с горки	200	0,00	0,00	15,98	63,84	0,00	0,00	0,00	0,00	0,48	0,06	0,00	0,00	0,00	10011	10013												
2	Прыжок с горки (прыжок)	40	4,94	8,38	10,32	130,40	0,05	0,00	0,00	0,45	10,70	59,90	7,00	0,84	0,06	1,40	10010	10011											
3	Прыжок с горки	150	4,10	1,50	5,90	37,00	0,03	0,60	0,00	0,00	124,00	55,00	15,00	0,10	0,13	9,00	10010	10011											
Итого:													9,64	9,68	32,20	207,24	0,08	10,60	4,46	1,54	134,00	22,00	0,99	0,19	0,10	10,40			
Итого за день:													49,69	64,29	210,99	1442,84	0,84	61,84	216,22	3,05	710,87	130,83	139,94	11,20	1,26	1,32	46,6		
Итого за 6 дней:													99,19	64,14	232,81	1096,04	1,15	56,94	210,78	10,07	780,34	110,33	192,18	10,23	0,52	0,92	75,18		

День 7 (воскресенье)

Восхождение																												
1	Кана на лыжах	180	5,03	10,16	25,32	213,29	0,06	0,75	35,15	0,15	155,90	135,91	22,22	0,44	0,17	11,34	19001	19000										
2	Финиш (см. приложение №2)	250	0,00	0,00	13,98	63,84	0,00	0,00	0,00	0,00	0,48	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	10005	10002										
3	Бег на лыжах	50	5,68	0,00	22,10	167,00	0,06	0,10	0,00	0,39	29,51	32,73	8,05	0,34	0,06	3,08	20117	18109										
4	Прыжок с горки (см. приложение №1)	180	0,72	0,34	18,54	84,60	0,04	0,00	0,00	0,71	34,20	28,80	4,14	0,05	1,80	11018	11018											
Итого:													11,40	10,70	67,18	495,14	0,16	9,83	16,07	1,70	228,09	217,40	51,88	5,17	0,29	16,28		

Общая

1	Старт на лыжах с прыжком	100	1,18	7,09	9,28	186,75	0,05	4,55	0,00	2,44	24,66	30,19	34,28	0,63	0,06	10000	10002										
2	Старт на лыжах	250	2,05	2,15	9,03	116,38	0,12	10,50	0,20	171,01	74,75	29,71	1,09	0,10	6,55	10000	10006										
3	Прыжок с горки	180	12,40	6,00	10,30	132,50	0,08	1,29	48,90	3,21	42,33	149,87	17,86	2,73	0,13	3,70	12011	12012									
4	Бег на лыжах	130	4,01	0,60	32,09	203,26	0,04	0,00	13,50	0,24	19,89	26,37	0,54	0,03	1,14	19081	19082										
5	Прыжок с горки	200	0,00	0,00	30,62	132,80	0,09	20,16	0,00	0,07	2,48	2,40	1,68	0,26	0,01	0,00	10023	10032									
6	Заезд на турса галерией	40	3,00	1,14	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	31,60	5,20	0,48	0,01	0,00	20402	20402									
7	Заезд на турса галерией	20	1,12	0,22	9,28	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	20,00	30,00	5,00	0,62	0,01	2,00	20110	20100									
Итого:													24,23	29,35	143,39	942,09	0,36	46,38	116,65	106,28	37,69	120,36	5,82	0,48	19,94		

Восхождение

1	Прыжок с горки	200	3,00	3,20	16,90	108,90	0,01	0,60	13,00	0,00	21,00	91,00	14,00	0,10	0,13	0,00	16004	16006										
2	Бег на лыжах	50	3,25	8,75	27,20	200,50	0,04	0,00	30,01	0,54	12,72	37,75	5,81	0,54	0,06	2,97	13007	13008										
Итого:													6,25	11,95	44,10	309,40	0,05	45,01	63,72	126,75	19,82	0,64	0,15	0,17	31,97			
Итого за день:													43,88	56,04	274,67	1781,47	0,59	66,76	155,98	139,94	649,20	783,03	192,06	10,82	0,82	48,11		

День 8 (понедельник)

Восхождение																										
1	Общая прыжок, прыжок	180	18,00	0,65	15,00	210,45	0,11	0,32	19,04	0,85	141,68	200,30	23,80	3,45	0,67	32,18	13036	13032								
2	Общая прыжок, прыжок на лыжах	200	3,79	5,40	25,47	150,80	2,42	0,60	15,00	0,80	141,89	114,84	30,00	1,75	0,13	17,00	16010	16010								
3	Общая прыжок, прыжок на лыжах	20	4,52	4,18	0,00	55,70	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	16011	16011								
4	Заезд на турса галерией	80	3,00	1,16	22,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,00	20411	20410								
Итого:													29,34	18,29	59,93	613,75	2,87	60,81	155,98	457,80	66,88	6,20	0,81	59,48		

Общая

1	Старт на лыжах с прыжком	100	2,39	10,10	8,13	129,60	0,03	6,50	0,00	4,51	47,97	43,14	20,46	1,27	0,04	0,42	10402	10400
2	Старт прыжок с горки	250	2,31	4,49	10,31	94,11	0,05	13,66	7,50	2,46	129,43	74,10	21,90	0,80	0,00	5,65	18012	18013

200	0,64	0,02	16,10	65,20	0,00	1,00	0,03	0,01	5,55	6,65	0,48	0,07	0,01	0,02	10008	00104			
201	1,50	0,58	10,18	12,40	0,00	0,00	0,00	0,00	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	20002	00102			
210	2,20	1,10	45,20	31,20	0,00	0,00	0,00	0,00	17,60	61,00	62,40	3,23	0,11	0,00	11010	00100			
Итого	10,04	16,99	66,37	530,00	0,00	24,00	21,06	1,29	124,92	347,92	140,64	2,80	0,23	0,00	8,40				
06.06																			
100	4,64	5,76	13,99	123,70	0,11	8,30	2,01	1,99	30,20	116,08	24,13	1,00	0,12	0,25	00002	00002			
200	8,00	2,33	24,15	153,60	0,24	6,24	0,00	2,60	40,33	114,40	23,56	2,07	0,08	4,13	11010-1	11106-1			
210	36,02	13,75	43,20	425,73	0,15	3,65	34,30	0,99	32,68	300,82	66,99	4,28	0,24	11,27	11010	10001			
300	0,00	0,00	15,08	63,84	0,00	0,00	0,00	0,00	0,48	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	16010	00117			
40	3,06	1,16	30,56	124,80	0,04	0,20	0,00	0,68	0,40	33,60	3,20	0,48	0,01	0,00	20010	20002			
60	1,12	0,22	9,98	46,40	0,00	0,00	0,00	0,18	59,00	60,00	3,00	0,03	0,01	2,00	10010	10000			
Итого	47,18	23,22	120,86	918,18	0,56	20,48	26,61	6,43	163,28	551,80	109,50	8,50	0,44	26,65					
Полное																			
100	3,80	3,00	8,00	106,00	0,08	1,40	46,00	0,00	240,00	180,00	28,00	0,20	0,24	18,00	10010	20101			
20	2,95	3,10	29,00	161,00	0,05	0,08	0,18	0,35	29,13	46,18	7,02	0,30	0,05	7,69	10010	10010			
Итого	6,75	6,10	37,00	267,00	0,14	1,48	46,18	0,35	269,13	226,18	35,02	0,50	0,29	25,69					
Итого за день	45,94	43,02	263,72	1716,09	1,00	45,96	186,99	8,27	552,29	1725,96	315,56	12,00	1,06	55,74					
Дня 12 (суббота)																			
Завтрак																			
1	Вареное фруктовое и яблочное из черн. смородины с маслом (см. рецептура №2)	200	7,40	6,20	46,72	248,00	0,22	1,18	64,00	0,60	281,60	22,40	1,05	0,33	12010	12010			
2	Яблоко сырое свежее	50	3,25	8,75	37,50	200,25	0,04	0,03	36,01	0,54	12,73	17,35	3,82	0,54	0,08	17001	17001		
3	Молоко-сливочное	200	9,40	8,30	10,87	101,95	0,00	0,24	13,29	0,01	114,29	108,10	39,00	1,02	0,13	8,10	30101	30101	
Итого	20,05	23,45	75,25	499,81	0,20	1,75	107,21	1,28	408,88	679,45	57,82	3,61	0,51	165,47					
Обед																			
1	Супчик из картофеля с растительным маслом	100	1,84	10,08	9,03	156,84	0,05	25,07	0,00	4,52	161,50	31,02	17,28	0,60	0,04	16004	16004		
2	Салат	250	4,26	8,15	2,95	89,43	0,05	3,43	1,50	1,52	64,22	77,68	13,18	1,66	0,07	3,79	16005	16006	
3	Пюре (картофель)	80	13,26	6,24	6,00	133,60	0,24	37,40	6991,68	1,03	230,26	308,38	20,02	1,85	2,40	14,97	18,55	18116	
4	Супчик овощной	30	0,48	1,68	1,38	22,92	0,01	0,07	22,50	0,14	138,00	13,90	2,12	0,08	0,02	1,44	18116	18117	
5	Молоко сливочное	150	3,61	8,18	46,83	267,26	0,11	0,00	13,56	0,44	11,91	149,99	90,98	3,93	0,19	0,86	16000	16000	
6	Напиток молочный	200	0,87	0,88	20,93	89,14	0,04	9,00	0,00	0,26	20,08	35,30	34,10	0,50	0,03	3,20	00110	00110	
7	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,59	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,30	0,48	0,01	0,00	20010	20010	
8	Хлеб ржаносахарный	30	1,12	0,22	9,18	46,42	0,02	0,00	0,00	0,00	0,18	30,00	50,00	5,00	0,02	0,01	2,00	30010	30010
Итого	32,65	38,99	112,12	866,41	0,29	28,66	863,18	8,45	668,07	700,75	187,48	14,57	3,78	31,26					
Полное																			
1	Ветчина с яблоком	50	3,55	2,45	20,75	155,28	0,04	0,06	1,50	0,30	19,21	34,40	3,48	0,36	0,03	1,75	10001	10001	
2	Чай с сахаром	200	0,02	0,03	15,98	03,85	0,00	0,00	0,00	0,00	3,52	3,27	0,03	0,03	0,00	0,00	10010	10010	
Итого	3,57	2,48	46,73	219,09	0,04	0,06	1,50	0,30	19,71	38,16	5,46	0,41	0,03	1,75					
Итого за день	55,99	90,89	236,63	1713,31	1,89	37,43	874,619	18,76	1092,28	1902,37	256,77	17,59	3,33	136,58					
Итого за 6 дней	58,71	60,55	238,88	1720,74	1,23	45,44	1245,28	9,87	751,86	1380,29	233,00	12,00	1,37	99,32					
Дня 13 (воскресенье)																			
Завтрак																			
1	Омлет молочный	180	5,01	10,16	23,55	213,70	0,06	0,77	29,16	0,45	135,90	135,97	22,22	0,44	0,17	11,34	13000	13000	
2	Хлебный напиток (сладкий) на воде	250	3,70	3,40	33,47	190,80	2,49	0,00	15,00	0,00	147,48	114,84	30,00	1,75	0,13	17,60	16010	16010	
3	Хлеб из муки пшеничной	30	1,40	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,24	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	30010	30010		
4	Молоко сливочное старозаванское	10	0,08	8,23	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,02	0,00	0,50	10011	10011	
Итого	10,40	22,28	61,38	491,79	2,61	1,23	74,16	0,45	383,28	309,41	54,82	2,44	0,32	19,24					
Обед																			
1	Салат витаминный с растительным маслом	100	1,05	15,34	10,31	183,19	0,03	18,40	0,00	0,74	91,11	23,34	13,42	0,02	0,03	0,00	0,00	0,00	0,00
2	Суп из овощей	250	3,63	7,15	9,93	116,78	0,12	29,30	12,90	5,11	121,01	74,73	29,21	1,09	0,10	6,53	10000	10000	
3	Котлеты рыбные на масле (рыбные)	100	12,20	0,60	11,20	180,40	0,03	0,60	0,00	2,03	14,97	153,25	18,82	2,21	0,11	4,90	10010	10010	
4	Пюре картофельное старозаванское	150	8,18	16,61	48,23	221,01	0,08	0,00	13,30	0,78	15,55	45,44	8,32	0,85	0,02	1,15	13000	13000	
5	Молоко сливочное	250	0,00	0,00	30,62	122,40	0,00	0,00	0,00	0,00	0,48	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	16020	16020	
6	Хлеб из муки пшеничной	30	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,24	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,00	30010	30010		
7	Хлеб ржаносахарный	30	1,12	0,22	9,18	46,42	0,02	0,00	0,00	0,00	0,18	30,00	50,00	5,00	0,02	0,01	2,00	10010	10010
Итого	37,68	43,27	126,69	1032,57	0,24	36,70	26,48	15,79	347,82	383,25	77,87	5,93	0,28	16,08					
Полное																			
1	Перец с яблоком и ветчиной	30	4,25	3,45	20,60	130,45	0,05	0,07	3,40	0,50	21,34	44,98	8,37	0,43	0,04	2,66	10000	10000	

1	Сметная	2020	6,46	9,40	170,00	0,64	1,20	30,00	0,00	242,00	192,00	28,00	0,20	18,00	20000
	Итого:		10,25	9,85	39,08	258,45	8,09	3,27	35,48	263,34	226,96	36,37	0,65	29,08	
	Итого за день:		-8,53	75,51	221,08	1764,72	2,84	39,29	135,56	171,18	810,33	169,06	9,08	0,90	65,29

День 14 (перенос)

Завтрак																	
1	Лепешки из теста	100	6,30	35,00	25,90	355,40	0,15	0,46	56,00	0,38	198,14	223,10	0,33	0,27	1,33	20000	
2	Мороженое с сахаром в 5% жирности	10	0,72	0,85	5,55	37,90	0,01	0,10	4,30	0,03	30,70	21,50	0,02	0,04	0,00	10000	
3	Чай с лимоном	200	0,09	0,50	16,10	63,20	0,00	1,00	0,00	0,00	3,55	0,05	0,08	0,01	0,00	10000	
4	Сыр полусухой для детского брожения в закваске (пастериз.) жирностью до 40%	10	2,32	2,45	0,00	36,40	0,00	0,07	26,00	0,05	23,00	34,00	0,10	0,03	0,00	10000	
5	Дрожжи на сухих пшеничных	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	15,80	2,60	0,24	0,01	0,00	20000
	Итого:		10,88	27,38	57,73	622,20	0,19	2,23	86,30	0,88	381,08	638,98	1,07	0,34	2,33		
Обед																	
1	Сметана	100	2,87	7,37	16,15	118,80	0,09	7,02	0,01	2,89	36,95	68,47	23,22	0,64	0,11	10000	
2	Сыр полусухой с плесенью	250	7,61	3,91	19,51	143,68	0,14	11,53	0,80	1,25	35,83	129,08	33,65	1,94	0,14	10000	
3	Рыба (лосось) филе	120	23,42	0,88	0,00	101,00	0,13	1,86	14,84	1,52	514,61	747,09	44,02	0,75	0,10	197,64	
4	Пюре картофельное	130	2,69	17,10	18,08	216,81	0,15	13,61	13,26	0,15	34,47	97,91	32,38	1,18	0,14	8,03	
5	Сыр плавленый (1%) (жирность 10%)	260	2,00	0,10	20,20	92,00	0,02	4,00	0,00	0,20	14,00	14,00	8,00	2,00	0,02	0,00	
6	Дрожжи на сухих пшеничных	40	3,00	1,16	20,26	104,80	0,04	0,00	0,00	0,88	9,40	33,65	5,70	0,48	0,01	0,00	20000
7	Дрожжи на сухих пшеничных	20	1,12	0,22	0,88	46,40	0,00	0,00	0,00	0,18	30,00	30,00	5,00	0,62	0,01	2,00	20000
	Итого:		42,71	30,85	98,27	843,60	0,60	26,62	27,70	6,67	785,24	1310,73	133,78	6,71	0,52	222,64	
Полдник																	
1	Булочки шоколад (пшеница)	50	5,02	15,68	19,38	205,60	0,04	0,03	56,00	0,55	103,00	64,10	8,30	0,66	0,06	1,00	10000
2	Булочки (жир. просеянная)	200	0,06	0,00	15,98	63,84	0,00	0,00	0,00	0,00	0,88	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00	10000
	Итого:		5,62	15,68	36,26	269,44	0,04	0,03	56,00	0,55	31,28	64,10	8,30	0,71	0,06	1,00	
	Итого за день:		59,30	33,98	182,47	1635,34	0,83	36,92	149,98	8,03	997,71	1875,42	194,07	10,42	0,92	226,47	

День 15 (перенос)

Завтрак																	
1	Сметана	180	20,16	9,00	9,00	261,24	0,02	9,00	1,67	17,67	0,74	124,13	256,61	29,89	3,69	10000	
2	Каша овсяная с яблоком	200	3,50	3,84	23,66	144,43	0,02	0,72	18,00	0,00	145,68	109,20	16,00	0,17	0,18	10000	
3	Яйцо	20	0,18	0,02	16,62	80,20	0,00	0,00	0,00	0,00	3,00	2,40	0,28	0,09	0,00	10000	
4	Хлеб из муки пшеничной	20	1,29	0,58	15,28	52,45	0,02	0,06	0,00	0,24	4,70	16,80	2,09	0,24	0,01	0,00	20000
	Итого:		25,72	13,44	69,86	603,27	0,24	0,90	35,67	1,08	279,51	395,01	58,49	4,38	0,78	86,46	
Обед																	
1	Сметана со сливки с соевыми стручками	100	1,30	8,00	7,65	116,93	0,02	9,00	0,00	3,62	31,25	39,13	20,19	1,25	0,04	6,25	10000
2	Сыр с маслом	250	0,00	2,75	15,50	110,25	0,00	1,50	3,40	3,60	11,20	31,59	8,88	0,61	0,60	1,00	10000
3	Тунец в масле (тунец)	100	12,40	4,00	4,00	95,20	0,04	2,10	28,00	0,00	11,75	87,90	11,36	0,91	0,68	1,27	13600
4	Рис отварной	130	4,91	6,00	32,00	209,36	0,04	0,00	11,30	0,26	6,11	79,89	26,53	0,34	0,63	1,14	10000
5	Нелепые пельмени	200	0,00	0,00	20,02	122,60	0,00	20,15	0,00	0,07	2,88	3,40	1,68	0,36	0,01	0,00	10000
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,60	1,16	20,36	104,80	0,04	0,00	0,00	0,88	9,40	33,65	5,70	0,48	0,01	0,00	20000
7	Пюре из картофеля (жир. просеянная)	140	0,56	0,56	13,72	65,80	0,04	14,00	0,00	0,28	22,40	13,60	3,08	0,03	2,80	20000	
8	Хлеб ржаной-пшеничный	20	1,12	0,22	0,88	46,40	0,00	0,00	0,00	0,18	30,00	30,00	5,00	0,62	0,01	2,00	20000
	Итого:		29,24	27,68	154,26	951,63	0,26	48,76	54,98	8,80	151,50	341,79	91,15	7,78	6,23	16,56	
Полдник																	
1	Булочки	50	5,85	3,10	18,25	134,20	0,06	1,37	33,29	0,66	39,81	99,71	11,32	0,73	0,01	2,08	10000
2	Пюре картофельное	250	0,00	0,00	15,98	63,84	0,00	0,00	0,00	0,00	0,48	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00	10000
	Итого:		5,85	3,10	34,23	198,04	0,06	1,37	33,29	0,66	40,29	99,71	11,32	0,77	0,01	2,08	
	Итого за день:		60,91	49,23	248,35	1603,04	0,45	49,12	135,86	19,55	471,20	836,90	153,16	12,91	1,04	99,11	

День 16 (перенос)

Завтрак																	
1	Каша овсяная	180	5,03	10,16	25,35	213,70	0,06	0,23	29,16	0,45	131,90	125,97	22,22	0,44	0,17	11,24	12000
2	Каша пшеничная	200	9,40	8,50	10,83	160,46	0,02	0,54	13,30	0,01	114,50	108,10	29,60	1,02	0,13	8,19	10000
3	Хлебцы с сахаром и яйцом	80	4,25	2,65	21,45	124,85	0,06	4,56	3,76	0,03	49,20	46,68	8,48	0,55	0,08	2,87	10000
4	Пюре из картофеля (жир. просеянная)	180	0,72	0,54	18,54	91,60	0,04	9,00	0,00	0,72	34,26	28,80	21,03	4,14	0,06	1,89	20000
	Итого:		19,48	21,65	76,27	583,61	0,18	14,83	46,42	2,13	353,89	319,55	62,40	6,15	0,41	24,85	
Обед																	
1	Сметана, творожный сыр, сливочное масло	100	1,71	7,32	13,14	123,20	0,10	8,01	0,00	3,18	18,23	51,08	20,05	0,82	0,06	4,33	10000
2	Сметана 10%	250	8,00	8,51	19,87	188,07	0,05	1,20	24,80	0,41	42,66	86,34	13,20	0,76	0,08	4,52	11000
3	Яйцо отварное	100	14,20	1,20	3,40	60,20	0,05	3,81	0,80	2,60	18,25	142,14	20,76	2,10	0,11	5,54	12000

4	Кальциевая соль	150	7,61	8,18	40,82	207,29	0,21	0,20	13,20	0,46	11,91	149,59	99,58	3,27	0,10	2,93	13018	
5	Кальций хлоридный	200	0,00	0,00	36,36	144,12	0,60	0,18	0,00	0,20	8,76	9,72	2,16	0,14	0,03	0,00	10228	
6	Кальций хлоридный	40	3,00	1,16	20,36	101,80	0,64	0,09	0,00	0,08	9,49	33,00	5,29	0,48	0,01	0,00	20030	
7	Кальций хлоридный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,23	0,09	0,00	0,18	20,00	20,00	5,00	0,62	0,01	0,00	20030	
Итого:		36,07	16,66	146,18	963,17	0,49	14,60	48,28	7,71	159,11	523,47	166,44	8,29	0,38	19,24			
День 17 (продолжение)																		
1	Бисфит натрия	200	8,20	3,00	114,00	0,08	1,20	20,00	0,00	248,00	190,00	20,00	20,00	0,20	0,10	18,00	18000	
2	Буряк	20	2,55	3,80	29,00	101,50	0,00	0,00	9,18	24,03	48,18	7,02	0,30	0,04	7,09	18000		
Итого:		11,15	6,80	143,00	0,82	1,28	29,28	0,00	33,21	238,18	238,18	27,02	0,70	0,14	25,09			
Итого за день:		66,23	95,11	243,19	182,67	0,79	30,71	124,10	10,40	785,82	1072,19	245,56	15,14	1,14	64,09			
День 17 (продолжение)																		
1	Жидкая витаминная добавка	180	5,20	0,21	24,18	201,23	0,19	0,41	21,06	0,16	36,53	162,87	45,16	1,26	0,11	8,40	12000	
2	Жидкая витаминная добавка	200	0,00	0,00	15,98	63,88	0,00	0,00	0,00	0,00	3,95	5,77	0,00	0,03	0,00	0,00	10000	
3	Жидкая витаминная добавка	40	3,00	1,16	20,36	101,80	0,64	0,09	0,00	0,08	9,49	33,00	5,29	0,48	0,01	0,00	20030	
4	Лимонная кислота	20	1,50	1,96	14,88	83,40	0,02	0,00	2,00	0,70	5,40	18,00	4,00	0,42	0,01	0,00	10000	
5	Магний хлоридный	10	0,08	8,25	0,08	74,80	0,00	0,00	89,00	0,10	1,20	1,40	0,00	0,02	0,01	0,00	10000	
Итого:		9,78	20,68	75,60	521,05	0,25	0,41	93,06	1,64	115,87	222,14	64,36	3,42	0,14	9,30			
День 18 (продолжение)																		
1	Сок из черной смородины	180	1,29	0,09	4,74	116,10	0,04	18,25	0,00	4,61	163,29	35,98	21,21	0,60	0,05	3,22	10000	
2	Сок из черной смородины	250	2,71	2,38	10,58	185,25	0,06	14,88	7,50	1,29	112,47	53,34	24,09	1,12	0,06	5,73	13000	
3	Сок из черной смородины	80	13,16	6,34	6,00	133,60	0,34	37,49	6,90	1,68	1,00	230,26	393,38	20,62	3,85	2,49	14,07	13000
4	Сок из черной смородины	30	0,48	1,68	1,28	22,92	0,01	0,07	22,50	0,11	118,00	13,90	2,12	0,03	0,02	1,44	10000	
5	Сок из черной смородины	150	8,18	10,61	48,23	211,04	0,08	0,00	11,50	0,76	15,55	47,44	8,32	0,69	0,02	1,15	13000	
6	Сок из черной смородины	200	0,14	0,02	33,48	132,00	0,00	9,60	0,00	0,00	0,00	5,76	3,84	0,10	0,00	0,00	10000	
7	Сок из черной смородины	40	3,00	1,16	20,36	101,80	0,64	0,09	0,00	0,08	9,49	33,00	5,29	0,48	0,01	0,00	20030	
8	Сок из черной смородины	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,23	0,09	0,00	0,18	20,00	20,00	5,00	0,62	0,01	0,00	20030	
Итого:		20,28	34,29	134,84	572,28	0,68	10,29	66,84	8,20	647,22	634,68	89,92	11,77	2,66	19,54			
День 19 (продолжение)																		
1	Перец с болгарским перцем	50	3,50	1,00	27,50	116,80	0,05	12,07	4,00	0,51	22,26	37,34	7,07	0,30	0,04	1,72	18000	
2	Перец с болгарским перцем	200	7,80	2,05	8,40	106,00	0,00	0,00	40,00	0,00	249,00	189,00	38,00	0,20	0,35	0,00	20000	
Итого:		11,68	6,20	35,90	242,80	0,05	12,07	44,00	0,51	270,26	212,34	45,07	0,70	0,39	1,72			
Итого за день:		51,48	61,28	246,42	1740,13	0,96	83,97	470,28	10,96	1014,38	1077,05	170,35	14,69	3,19	39,58			
День 19 (продолжение)																		
1	Зеленая фасоль	100	6,32	22,02	24,80	135,40	0,15	0,46	56,00	0,38	146,14	539,24	25,10	0,57	0,97	1,13	13000	
2	Зеленая фасоль	30	0,18	0,00	1,90	16,14	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	10000	
3	Зеленая фасоль	200	3,79	3,40	25,47	150,80	2,42	0,60	15,00	0,00	141,48	30,60	8,75	0,13	17,00	10000		
4	Зеленая фасоль	20	4,52	4,18	0,00	35,70	0,00	0,00	0,00	0,00	3,40	0,00	7,00	0,52	0,00	1,40	10000	
5	Зеленая фасоль	20	1,30	1,30	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,14	4,70	16,80	3,60	0,24	0,00	0,00	20000	
Итого:		16,27	31,16	65,45	618,64	2,69	1,06	71,00	0,72	347,68	670,88	62,70	3,11	8,49	19,73			
День 20 (продолжение)																		
1	Виноград	100	1,60	10,19	9,10	134,87	0,06	8,32	0,00	4,54	38,19	47,33	20,74	0,00	0,05	4,77	10000	
2	Виноград	200	3,31	4,49	11,50	94,59	0,11	13,78	7,10	1,29	107,89	69,43	28,49	1,26	0,09	6,13	10000	
3	Виноград	120	13,02	6,34	17,75	182,88	0,11	2,10	13,50	1,21	220,66	465,45	31,73	0,83	0,08	115,59	10000	
4	Виноград	150	2,99	17,60	18,08	236,81	0,15	12,60	13,05	0,15	54,47	97,58	32,58	1,18	0,14	8,91	10000	
5	Виноград	200	2,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00	0,00	0,20	14,00	14,00	8,00	3,90	0,00	0,00	10000	
6	Виноград	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,20	16,80	3,60	0,24	0,00	0,00	20000	
8	Виноград	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,23	0,09	0,00	0,18	20,00	20,00	5,00	0,62	0,01	0,00	20000	
Итого:		26,43	29,00	96,79	839,95	0,50	42,82	34,85	7,93	580,97	763,90	129,14	7,63	0,79	129,41			
День 20 (продолжение)																		
1	Чай с мятой	200	1,20	1,28	17,36	87,84	0,01	0,24	9,00	0,00	93,33	45,17	5,40	0,09	0,05	3,60	10000	
2	Чай с мятой	30	3,45	11,90	24,00	258,80	0,03	0,00	20,00	0,56	17,22	70,87	25,62	1,65	0,07	3,20	10000	
Итого:		4,65	13,28	41,36	296,64	0,06	0,24	29,00	0,56	69,57	113,04	31,22	1,74	0,12	6,80			
Итого за день:		47,06	84,45	204,10	1747,13	3,15	44,11	141,07	9,29	1096,58	1547,82	223,69	12,64	0,91	163,80			
Итого за 6 дней:		95,53	84,74	227,78	1719,99	1,51	49,25	123,79	11,08	868,37	1212,52	208,81	12,45	1,34	103,24			

1	Древес. ель/береза в/полн. (длина/шир.) для сапожного штифта стальной	58	11,17	12,84	1,27	210,79	0,04	0,60	0,00	0,29	25,48	138,28	15,68	1,76	0,09	6,86	18061
158	3,26	2,10	21,49	112,30	0,06	48,20	0,00	48,20	0,00	2,90	291,86	84,13	32,06	1,19	0,08	3,01	18021
200	0,04	0,00	16,10	45,20	0,00	1,69	0,00	1,69	0,00	0,00	5,53	6,45	0,48	0,07	0,00	0,00	18036
20	1,50	0,18	10,28	21,40	0,02	0,00	0,00	0,00	0,00	0,14	4,70	16,80	2,80	0,24	0,01	0,00	18050
30	0,72	0,18	6,75	14,20	0,00	14,20	0,00	14,20	0,00	0,14	31,39	15,10	5,80	0,09	0,03	0,00	18056
Итого:		16,12	28,79	56,21	478,90	0,18	84,18	84,98	3,82	459,82	231,28	81,62	3,35	0,20	12,47		

1	Самит на шпильке белая/красная и/красная	100	1,65	7,09	5,61	93,74	0,03	23,67	0,00	3,18	142,28	33,25	17,14	0,89	0,04	3,97	18027-1
2	Древес. сосновый	240	3,60	6,09	14,40	126,00	0,05	9,98	10,80	0,22	72,64	59,59	19,59	0,69	0,07	5,23	11089
10	3,00	0,41	7,35	37,47	0,02	0,00	0,00	0,34	7,36	12,01	1,86	0,17	0,06	0,00	0,00	0,00	18060
100	21,10	2,30	1,40	112,30	0,09	0,00	0,00	0,00	0,00	0,62	15,79	291,78	34,21	4,20	0,23	10,85	18069
30	0,48	0,81	1,89	16,71	0,01	3,55	3,15	0,11	2,77	7,49	4,51	0,21	0,20	0,00	0,00	0,00	18071
6	Медь/профиль 40/40/2,5	150	7,61	8,18	40,82	207,29	0,21	0,00	13,50	0,44	11,91	140,99	99,98	3,37	0,10	2,99	18079
7	Нерж. сталь/шпилька	200	0,46	0,15	29,11	125,00	0,00	52,60	0,06	0,34	11,80	11,88	4,72	0,54	0,00	0,00	18078
40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,00	0,00	0,68	9,40	31,60	5,20	0,48	0,01	0,02	20052
30	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,02	20050	20053	
Итого:		48,10	20,23	131,44	928,77	0,51	89,21	27,49	6,81	325,25	680,65	190,23	10,99	6,87	25,28		

1	Профиль с шпилькой или шурупом с пластиковой дюбель	50	3,90	1,95	38,00	145,15	0,05	0,06	3,75	0,45	18,30	32,60	5,59	0,34	0,03	1,45	19017
2	Клея-панель на шпильке	200	9,49	8,50	10,83	102,46	0,02	0,24	13,50	0,01	114,20	106,10	29,60	1,02	0,13	8,10	19024
Итого:		13,30	18,45	34,83	205,61	0,07	0,60	17,25	6,47	132,80	148,70	34,19	1,36	0,15	9,55		
Итого за день:		60,55	57,48	226,98	1715,28	0,76	133,01	44,74	10,20	817,07	1022,03	280,65	15,79	8,87	47,22		

Итого:		100	7,00	15,00	34,00	106,00	0,46	0,42	48,00	0,51	176,71	510,73	72,94	0,69	0,15	1,09	19018
30	1,00	1,69	3,48	22,97	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	26,57	13,86	0,70	0,01	0,45	18030
200	0,00	0,00	15,06	63,84	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	18032
30	1,50	0,58	10,28	22,40	0,02	0,00	0,00	0,00	0,34	4,70	10,80	2,60	0,76	0,01	0,00	0,00	18037
5	Медь/профиль 40/40/2,5	10	0,58	8,23	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,99	0,00	0,02	0,01	0,00	18012
Итого:		9,63	26,48	62,82	532,01	0,49	0,65	79,65	1,88	193,92	555,75	39,40	1,70	0,28	2,43		

Итого:		100	1,76	7,79	12,29	180,79	0,10	9,79	0,00	3,71	19,07	32,62	21,86	0,82	0,07	4,70	18044
250	4,25	2,25	12,25	94,25	0,13	6,30	0,00	3,39	83,13	108,25	20,64	0,25	0,67	4,81	10088	18010	
100	11,50	9,00	11,50	174,00	0,03	1,71	65,26	1,38	30,26	186,86	19,03	1,72	0,20	10,33	16015	22018	
150	2,85	3,45	16,35	107,85	0,12	11,60	0,00	3,33	27,06	79,95	32,65	1,08	0,62	5,57	15095	130210	
200	0,06	0,06	21,35	86,88	0,00	1,40	0,00	0,05	3,84	1,54	1,26	0,37	0,03	0,28	90517	18072	
20	1,90	0,58	10,28	52,40	0,02	0,09	0,00	0,24	4,70	16,80	2,60	0,24	0,11	0,00	0,00	18070	
20	1,12	0,23	9,88	46,40	0,02	0,06	0,00	0,04	0,18	50,00	50,00	0,62	0,01	2,00	20050	20053	
30	0,16	0,07	16,03	65,20	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	5,00	7,40	8,20	0,28	0,00	0,00		
Итого:		24,69	24,41	111,62	784,31	0,47	38,94	65,26	111,04	242,06	469,42	113,84	6,48	6,45	27,71		

Итого:		50	5,05	4,00	27,10	167,00	0,06	0,10	6,91	0,59	29,31	52,72	8,05	0,54	0,06	3,06	19019
1	Брусчатка с шпилькой или шурупом/шпилька	300	6,03	6,40	9,45	133,00	0,04	1,20	30,00	0,00	242,00	183,00	28,00	0,36	18,00	19020	23045
Итого:		11,65	10,40	26,50	287,00	0,10	1,49	26,91	6,50	271,51	246,72	56,05	0,74	6,32	21,06		
Итого за день:		85,37	68,29	211,85	1573,22	0,77	32,70	180,85	17,63	694,51	1276,99	180,28	8,02	1,68	51,28		

Итого:		180	6,74	10,33	15,46	181,72	0,17	0,63	26,62	0,25	145,42	262,30	56,31	1,31	0,17	11,60	12038
2	Медь/профиль 40/40/2,5	200	0,60	0,00	15,98	63,84	0,00	0,00	0,00	0,00	3,95	5,77	0,00	0,05	0,00	0,00	18038
40	3,09	1,10	29,36	104,80	0,04	0,00	0,00	0,00	0,00	0,41	32,60	3,20	0,48	0,01	0,00	0,00	18042
50	7,53	10,50	25,63	211,20	0,04	0,00	0,00	0,00	0,00	0,37	15,47	44,38	7,12	0,72	0,80	2,07	16041
Итого:		15,28	21,99	77,66	501,66	0,24	0,63	56,67	1,80	174,44	286,84	69,83	2,54	0,25	14,63		

Итого:		100	4,04	5,76	13,69	125,76	0,11	8,50	2,60	1,99	38,50	116,58	24,15	1,00	0,10	9,25	18063
2	Медь/профиль 40/40/2,5	250	6,16	5,44	7,70	91,50	0,03	13,86	7,53	2,05	133,38	127,68	34,74	2,11	0,10	8,66	19031
3	Шпилька/шпилька	250	10,00	23,00	18,25	378,00	0,11	55,15	5,00	4,40	389,67	210,48	54,91	3,12	0,18	10,41	13042
4	Шпилька/шпилька	200	0,00	0,00	30,65	132,40	0,00	20,10	0,00	0,07	2,81	2,40	1,68	0,26	0,01	0,00	18073

Итого:	10,48	15,81	77,24	492,24	0,28	1,18	94,08	1,56	286,15	566,87	17,69	1,60	0,15	99,30
Обес.														
1. Смет на закупку сырья и материалов	100	0,70	12,06	2,20	120,20	0,01	8,80	0,00	3,27	21,16	12,28	0,54	0,04	2,64
2. Сум карбофильн. о. фрески	250	4,75	2,75	12,75	94,75	0,13	6,50	0,00	2,30	85,15	108,25	1,23	0,07	5,81
3. Плиты пенома на цементном вяжущем	250	21,84	18,11	50,90	371,30	0,34	0,00	37,10	1,73	40,10	159,31	26,28	1,86	1,13
4. Сос. Флуоресцент. ДТ (ок. приложиме. МЛ)	200	2,00	0,20	20,20	92,00	0,02	0,00	0,00	0,30	14,00	14,00	8,00	2,80	0,60
5. Клей акриловый	30	1,56	0,18	19,28	53,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,60
6. Клей разл. назначения	20	1,12	0,22	9,58	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	39,00	50,00	3,00	0,62	2,00
Итого:	35,31	53,84	196,21	637,45	0,45	19,20	37,50	9,80	213,11	365,75	83,89	7,40	0,31	10,58
Итого:														
1. Закупка сырья	50	5,60	5,00	24,00	170,70	0,07	0,14	0,01	1,13	50,47	120,13	9,44	0,49	2,00
2. Клей	200	5,80	5,00	8,00	105,00	0,08	1,40	40,00	0,00	249,00	180,00	28,00	0,20	18,30
Итого:	11,20	10,80	30,00	275,70	0,15	1,54	40,01	40,01	1,13	299,47	300,13	37,44	0,69	20,30
Итого за день	55,58	69,45	215,55	1706,19	0,60	23,82	186,51	12,51	799,78	1288,78	148,03	8,70	1,08	125,86
Итого за 6 дней	55,20	63,86	211,57	1628,04	0,74	94,87	135,12	11,57	775,75	1174,62	198,71	10,50	1,00	69,02
Итого за 24 дня	55,1	64,8	227,2	1699,2	1,2	61,9	695,9	10,7	796,3	1150,5	206,4	11,3	1,2	86,7



Рацион для обучающихся 5-11 классов II комплекс

Изменение №3

Прим. 3 (продолж.)																
Затраты																
	290	6,00	5,40	9,40	120,00	0,04	1,20	30,00	0,00	342,00	152,00	28,00	0,20	18,0	23010	23050
Итого:		8,04	10,20	38,40	281,00	0,10	1,28	39,38	0,55	266,63	229,10	35,00	0,70	0,31	20,09	
Итого за явл.		55,15	65,85	250,00	1844,18	1,05	80,16	6740,04	9,09	1115,48	1999,08	255,41	14,29	3,41	57,04	
Прим. 3 (продолж.)																
Затраты																
	200	7,40	6,20	40,72	248,80	0,23	1,18	64,00	0,80	381,60	525,00	22,40	1,06	0,33	94,4	138215
Итого:		0,00	0,00	15,98	63,80	0,00	0,00	0,00	0,00	3,95	5,77	0,05	0,05	0,00	0,0	16108
Итого за явл.		1,50	0,53	10,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,14	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,0	201082
Итого:		3,25	1,20	27,56	134,90	0,05	12,67	4,01	0,51	22,26	37,34	7,07	0,50	0,04	1,7	19031
Итого за явл.		12,40	7,98	94,48	499,84	0,30	12,85	68,01	1,65	312,51	585,51	32,07	1,84	0,37	96,12	19030
Общ.																
	100	1,76	7,33	13,39	126,73	0,10 <td>9,75</td> <td>0,00</td> <td>3,21</td> <td>19,07</td> <td>50,63</td> <td>21,86</td> <td>0,82</td> <td>0,07</td> <td>4,7</td> <td>10844</td>	9,75	0,00	3,21	19,07	50,63	21,86	0,82	0,07	4,7	10844
Итого:		3,63	7,13	9,93	116,78	0,13	20,30	12,50	3,71	171,01	34,75	29,71	1,09	0,10	0,8	11056
Итого за явл.		11,50	4,23	32,00	212,25	0,24	16,05	717,50	2,66	92,30	277,67	55,60	2,82	0,24	12,1	12869
Итого:		0,46	0,15	39,11	125,00	0,02	57,00	0,84	0,34	11,80	11,68	4,72	0,54	0,03	0,0	18078
Итого за явл.		3,00	1,16	20,56	104,89	0,01	0,00	0,00	0,88	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,0	20102
Итого:		2,24	0,44	19,76	92,80	0,04	0,00	0,00	0,36	190,00	100,00	10,00	1,24	0,01	4,0	20001
Итого за явл.		22,58	20,45	124,74	778,36	0,56	39,00	730,04	12,36	363,98	580,32	127,88	6,39	0,46	27,39	20010
Получен.																
	200	0,00	0,00	15,98	63,81	0,00 <td>0,00</td> <td>0,00</td> <td>0,48</td> <td>0,00</td> <td>0,00</td> <td>0,00</td> <td>0,05</td> <td>0,50</td> <td>0,0</td> <td>18010</td>	0,00	0,00	0,48	0,00	0,00	0,00	0,05	0,50	0,0	18010
Итого:		2,32	2,91	0,00	36,40	0,00	0,07	20,00	0,05	22,90	54,00	3,50	0,10	0,03	0,0	18010
Итого за явл.		1,50	1,66	14,88	83,40	0,02	0,00	2,00	0,70	5,80	18,00	4,00	0,47	0,01	0,0	20100
Итого:		1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	4,70	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,0	20002
Итого за явл.		5,32	5,49	41,14	236,04	0,04	0,87	38,00	1,09	32,98	88,80	18,10	0,81	0,05	0,00	
Итого за явл.		40,20	33,93	260,37	1514,24	0,91	112,92	826,05	15,71	709,46	1174,63	169,26	9,64	0,88	123,59	
Класс 4 (получен)																
Затраты																
	100	3,20	9,31	24,18	201,21	0,19	4,41	21,80	0,10	96,53	162,87	45,16	1,26	0,11	8,4	12030
Итого:		0,54	0,00	16,10	65,20	0,00	1,60	0,00	0,01	5,55	6,65	0,48	0,07	0,00	0,0	18019
Итого за явл.		1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	4,70	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,0	20002
Итого:		2,20	1,10	46,20	211,20	0,09	22,00	0,00	0,88	17,60	61,60	92,40	1,32	0,11	0,0	21001
Итого за явл.		18,84	10,99	96,77	530,01	0,38	24,01	21,86	1,39	124,37	247,92	149,64	2,89	0,23	8,40	
Общ.																
	100	1,60	10,19	9,10	134,87	0,06	8,12	0,00	4,54	18,19	47,33	20,74	0,89	0,09	4,8	16801
Итого:		3,08	3,06	7,45	68,04	0,05	19,56	7,50	1,28	133,67	46,14	20,99	0,73	0,56	4,1	18101
Итого за явл.		9,60	9,30	17,50	192,10	0,09	0,82	301,00	1,83	384,57	418,56	26,40	0,03	0,08	103,3	18001
Итого:		4,91	6,90	52,25	293,36	0,04	0,01	13,50	0,36	6,12	79,89	26,33	0,54	0,03	1,1	18011
Итого за явл.		0,82	0,06	38,24	154,66	0,00	1,20	0,00	0,66	13,62	11,90	2,40	0,92	0,00	0,0	18017
Итого:		3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,0	20002
Итого за явл.		1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	30,00	30,00	5,00	0,62	0,01	2,0	20003
Итого:		23,92	30,89	154,67	995,13	0,32	29,98	312,80	8,83	554,56	687,41	187,15	4,82	0,23	117,46	
Получен.																
	200	3,00	3,84	21,66	144,43	0,02	0,72	18,00	0,00	145,88	189,20	16,80	0,17	0,16	10,8	16104
Итого:		5,75	3,25	21,60	107,25	0,00	0,11	8,64	0,52	32,11	91,71	8,37	0,54	0,06	2,1	18104
Итого за явл.		9,65	7,19	52,26	311,08	0,08	0,83	26,64	0,52	177,79	169,91	25,17	0,71	0,21	13,94	18105
Итого за явл.		43,01	49,87	304,69	1837,13	0,70	54,73	369,20	18,74	854,72	1016,24	272,90	8,42	0,67	139,73	

Данн. 5 (продолжение)

		Исходные																	
		190	6,39	27,60	25,85	333,40	0,13	0,46	56,00	0,38	198,14	539,24	23,10	0,57	0,27	1,3	12008	12008	
1	Запасная на теоретическое количество	10	0,72	0,85	5,55	32,80	0,01	0,19	4,20	0,02	30,70	71,80	3,40	0,02	0,04	0,9	18031	18031	
2	Масса ступицы с шаром 8,5%	10	6,08	8,25	0,06	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,00	0,03	0,01	0,9	18813	18813	
3	Масса корпуса шарикоподшипника	200	1,20	1,38	17,80	87,84	0,01	0,24	6,00	0,00	52,55	42,17	5,60	0,09	0,05	3,6	18818	18818	
4	Часть подшипника с шаром	20	1,50	0,58	10,28	87,40	0,02	0,80	0,50	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,0	20102	20102	
5	Хлеб из муки пшеничной	9,88	83,38	59,57	583,24	0,19	0,89	96,20	0,84	287,09	622,01	34,76	0,94	0,37	0,73				
Общая																			
1	Смет на сборные детали	100	1,39	10,09	4,74	116,30	0,04	18,25	0,00	4,61	165,70	35,96	21,21	0,60	0,05	3,3	80599	80599	
2	Варка с капустой и картошкой	250	2,71	4,38	10,58	95,25	0,06	14,48	7,50	1,29	112,47	53,34	34,09	1,12	0,06	3,7	11031	11031	
3	Шемяль рубленый жареный	100	11,90	9,00	11,50	174,00	0,07	1,71	65,20	1,58	40,26	186,86	19,63	1,72	0,29	10,4	12043	12043	
4	Смет пшеничный	30	0,48	0,81	1,89	16,77	0,01	3,56	3,15	0,11	2,77	7,49	4,51	0,21	0,02	0,2	18810	18810	
5	Масса реченная растительная	150	7,61	8,18	40,82	267,29	0,21	0,60	13,50	0,44	11,91	149,09	99,98	3,57	0,10	2,9	13049	13049	
6	Масса мясной	200	0,87	0,08	20,93	89,14	0,04	0,60	0,00	0,26	26,08	35,30	34,10	0,50	0,95	3,2	18023	18023	
7	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,60	0,02	0,80	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,0	20102	20102	
8	Хлеб ржаной-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,03	0,60	0,05	0,18	50,60	50,80	3,00	0,02	0,01	2,0	30080	30080	
Итого:		27,58	34,33	110,61	888,15	0,48	47,40	89,41	8,61	347,97	635,75	201,14	8,37	0,48	27,68				
Показатели																			
1	Хлеб-пшеничный из муки	200	9,40	8,50	10,83	160,46	0,07	0,54	13,30	0,01	114,30	108,10	29,60	1,02	0,13	4,1	18810	18810	
2	Перловая с капустой и картошкой	50	3,90	1,95	28,20	145,15	0,05	0,66	3,75	0,45	18,30	32,60	5,59	0,34	0,03	1,5	19013	19013	
Итого:		13,30	10,45	38,83	305,61	0,07	0,66	17,25	0,47	132,89	140,70	35,19	1,36	0,15	9,43				
Итого за день:		50,68	77,74	209,81	1747,08	0,73	48,79	202,86	9,92	707,89	1298,45	271,63	10,67	1,01	43,96				

Данн. 6 (суббота)

		Исходные																	
		100	7,40	6,20	40,72	348,80	0,23	1,18	64,00	0,80	281,60	525,60	22,40	1,06	0,33	96,4	12015	12015	
1	Молоко ступицы с шаром (см. приложение №2)	209	0,20	0,09	15,98	63,84	0,00	0,00	0,00	0,60	3,93	5,77	0,00	0,05	0,00	0,0	18810	18810	
2	Чай с сахаром	50	3,55	10,90	25,65	211,30	0,04	0,00	30,05	0,57	15,87	41,38	3,12	0,73	0,07	3,0	13081	13081	
3	Коло сосисочный	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,09	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,0	20092	20092	
4	Хлеб из муки пшеничной	40,85	49,44	183,91	1075,95	0,67	25,03	37,50	6,35	170,67	639,59	107,19	9,09	0,42	16,68				
Итого:		160	1,78	3,26	12,58	105,10	0,08	9,50	0,00	2,57	26,63	36,13	25,47	1,06	0,07	5,8	18058	18058	
1	Смет Обедный	259	7,61	3,91	19,51	183,08	0,14	11,53	0,00	1,25	25,82	129,65	33,65	1,94	0,14	7,81	18811	18811	
4	Политин дробленый из кофе промывочный производится с мясной ступицей	250	23,84	38,11	50,90	531,50	0,34	0,60	37,50	1,35	40,10	199,31	26,28	1,86	0,17	1,1	18818	18818	
5	Смет фруктовое (И) (см. приложение №4)	200	2,09	0,20	20,20	92,96	0,02	0,00	0,06	0,20	14,60	14,00	8,00	2,40	0,02	0,0			
6	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,08	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,0	20092	20092	
7	Хлеб ржаной-пшеничный	30	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,63	0,01	2,0	30080	30080	
Итого:		40,85	49,44	183,91	1075,95	0,67	25,03	37,50	6,35	170,67	639,59	107,19	9,09	0,42	16,68				
Показатели																			
1	Молоко фруктовое	40	4,94	8,38	10,32	176,40	0,05	0,00	0,00	0,16	10,70	59,00	7,00	0,84	0,04	1,4	18810	18810	
2	Булочка с изюмом промывочный	100	4,10	1,50	5,90	57,00	0,03	0,60	10,00	0,00	124,00	95,00	15,00	0,10	0,15	9,0			
Итого:		9,04	9,88	32,20	257,24	0,08	0,60	10,00	0,46	115,18	184,60	21,00	0,99	0,19	10,40				
Итого за день:		90,73	108,76	320,02	2489,08	1,42	59,65	85,00	13,16	476,53	1073,59	236,38	18,98	1,03	43,77				
Итого за 6 дней:		58,0	65,1	263,1	1840,0	1,3	69,8	139,3	11,8	885,3	1315,0	245,9	17,7	1,3	111,2				
Данн. 7 (воскресенье)																			
		Исходные																	
		100	4,03	10,16	25,54	213,30	0,06	0,73	29,16	0,45	155,90	135,97	22,22	0,44	0,17	1,3	12008	12008	
1	Молоко пшеница молоко-шам	100	4,03	10,16	25,54	213,30	0,06	0,73	29,16	0,45	155,90	135,97	22,22	0,44	0,17	1,3	12008	12008	

	200	0,00	0,00	15,68	53,84	0,00	0,00	0,00	0,48	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
2 Фиточай (см. приложение №2)																			180107
3 Булочка с изюмом (см. приложение Директор)	50	5,63	4,00	27,10	167,00	0,06	0,10	6,91	0,59	39,51	52,72	8,85	0,54	0,06	3,1				080109
4 Тесто и пряжа сахарная (см. приложение №1)	180	0,72	0,54	18,54	84,60	0,04	0,00	0,60	0,72	34,20	28,80	21,60	4,14	0,05	1,8				210104
Итого:		11,49	14,78	87,18	579,14	0,16	9,83	36,07	1,76	220,09	217,49	93,88	5,17	0,23	16,20				

	Общая																		
	100	0,70	12,68	2,20	120,20	0,03	8,86	0,00	-3,37	21,16	27,39	12,38	0,54	0,04	3,6 <td></td> <td></td> <td></td> <td>180100</td>				180100
1 Сметанка сахарная с растительным маслом	200	6,08	4,37	12,72	109,66	0,13	10,96	19,80	0,24	63,12	96,50	28,90	1,00	0,13	8,6				114101
2 Сахарная карамель	10	1,07	0,41	3,25	37,47	0,02	0,00	0,00	0,00	3,36	12,01	1,80	0,17	0,00	0,6				100801
3 Сахарная пудра	120	14,88	8,64	19,80	316,48	0,08	-0,03	15,66	3,28	48,73	181,73	25,21	2,40	0,14	8,0				120010
4 Сахарная пудра	150	2,85	3,45	16,35	107,85	0,12	1,60	0,00	3,53	27,06	79,95	32,63	1,08	0,09	3,6				120010
5 Сахарная пудра	200	0,90	0,00	30,01	122,49	0,09	20,16	0,00	0,07	2,88	2,40	1,68	0,26	0,01	0,0				160211
6 Сахарная пудра	40	3,60	1,16	20,56	194,89	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,0				280102
7 Сахарная пудра	20	1,12	0,22	9,88	46,48	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,0				280103
Итого:		27,71	30,28	119,48	861,68	0,43	54,64	35,46	13,49	325,70	494,38	112,89	6,45	0,43	26,77				

	По спецификации																		
	200	3,00	3,20	16,90 <td>108,80</td> <td>0,02</td> <td>0,60</td> <td>19,00</td> <td>0,60</td> <td>131,00</td> <td>91,00</td> <td>18,00</td> <td>0,10</td> <td>0,13</td> <td>9,0</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>160216</td>	108,80	0,02	0,60	19,00	0,60	131,00	91,00	18,00	0,10	0,13	9,0				160216
	50	3,25	8,21	27,20	200,55	0,04	0,00	10,01	0,54	12,73	37,75	5,82	0,54	0,06	3,0				178007
	6,25	11,95	44,10	389,35	0,00	0,63	45,01	0,54	133,73	138,75	19,83	0,64	0,19	11,97					178009
Итого:		48,56	56,33	290,76	1700,16	0,06	65,10	116,54	15,89	579,53	830,61	184,58	12,38	0,30	54,94				

	День 8 (суббота)																		
	100	4,04	5,70	13,89	133,76	0,11	8,58	7,01	1,99	30,50	116,98	24,45	1,00	0,10	0,3				080812
2 Сахарная пудра	250	4,26	6,15	2,03	83,43	0,03	3,63	7,20	1,32	64,22	77,68	12,18	1,06	0,07	3,8				110201
3 Сахарная пудра	100	2,16	2,30	1,86	112,30	0,09	0,00	0,00	0,02	15,79	291,78	34,71	4,20	0,23	10,9				119600
4 Сахарная пудра	30	0,48	0,81	1,89	16,77	0,01	3,56	3,15	0,11	2,77	7,49	4,53	0,21	0,02	0,2				140101
5 Сахарная пудра	150	8,18	10,61	44,23	321,21	0,08	6,00	13,50	0,79	15,55	45,34	8,32	0,85	0,02	1,2				150401
6 Сахарная пудра	200	0,14	0,02	33,48	132,00	0,00	0,00	0,00	0,10	5,76	3,84	3,26	0,16	0,02	0,0				160229
7 Сахарная пудра	40	3,00	1,18	20,56	104,86	0,04	0,00	0,20	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,0				280107
8 Сахарная пудра	30	1,12	0,21	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,0				280103
Итого:		42,31	27,83	132,68	940,46	0,42	25,69	26,16	5,79	103,99	406,80	87,96	8,58	0,46	27,25				

	Пятница																		
	50	5,85	3,10	18,23	124,50	0,06	1,37	33,29	0,66	19,81	99,71	11,32	0,73	0,07	2,1				278804
2 Сахарная пудра	200	1,20	1,28	17,86	87,84	0,01	0,24	6,00	0,00	32,33	42,17	5,00	0,09	0,05	3,6				140101
Итого:		7,05	4,38	26,11	212,34	0,07	1,61	39,29	0,66	92,16	141,87	17,12	0,81	0,12	5,68				

	День 9 (суббота)																		
	180	6,78	10,33	15,46	181,72	0,17	0,63	26,62	0,55	145,42	202,39	56,51	1,21	0,17	11,7				120016
2 Сахарная пудра	200	0,00	0,00	15,08	63,84	0,00	0,00	0,00	0,00	3,85	5,77	0,00	0,05	0,00	0,0				080001
3 Сахарная пудра	20	1,50	0,58	10,28	57,40	0,02	0,00	0,00	0,54	4,20	10,89	7,40	0,24	0,01	0,0				290101
4 Сахарная пудра	10	2,32	2,95	0,09	36,49	0,00	0,07	26,00	0,05	22,00	54,00	3,50	0,16	0,03	0,0				100102
5 Сахарная пудра	20	0,18	16,19	9,16	149,60	0,00	0,00	60,00	0,20	2,40	3,80	0,09	0,04	0,02	1,8				140111

Приложение №5 - оценка сметы для обслуживания мероприятий 1-4 и 5-11 ноября в соответствии с бюджетом государственного учреждения «Центр занятости населения г. Москвы» на 2023-2025 гг., г. Москва, 05.11.2023 № 5

Итого:	10,72	30,26	41,89	483,96	0,19	0,76	112,62	1,14	178,47	282,67	62,61	1,74	0,23	13,46		
Общая																
1 Салат Московский	100	2,87	7,37	10,15	118,50	0,09	7,02	0,01	2,89	36,95	68,47	23,22	0,94	0,11	6,3	16035-1
2 Рыболовский домашний	250	3,31	6,69	11,50	94,99	0,11	15,78	7,30	1,29	107,95	69,45	28,49	1,06	0,19	5,1	11000
3 Супчик домашний	250	20,00	25,00	18,25	378,20	0,11	55,15	5,00	4,00	289,67	210,48	54,91	3,12	0,18	10,4	13042
4 Никольский Выходной	200	0,00	0,00	30,62	132,40	0,60	0,00	0,60	0,00	0,48	0,00	0,00	0,05	6,00	0,0	16031
5 Желез на мари пломбирный	40	3,00	1,16	20,56	164,80	0,04	6,00	0,00	0,68	9,40	33,20	5,20	0,48	6,01	0,0	26000
6 Желез ржаной-пшеничный	20	1,12	6,22	9,88	46,40	0,02	6,00	0,00	0,18	90,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,0	20010
Итого:	30,31	38,24	100,96	865,68	77,04	12,61	9,44	594,45	432,60	118,82	6,27	0,39	24,90			
Подзаголовок																
1 Пирожок с яблоками или	50	5,65	1,50	27,30	138,10	0,05	0,15	4,91	0,47	22,86	37,19	7,67	0,56	0,04	1,7	10004
2 Пирожок с яблоками или	200	9,40	8,50	10,83	160,46	0,02	0,54	13,59	0,01	114,50	108,10	29,60	1,02	0,13	8,1	10181
Итого:	13,05	10,00	38,13	298,56	0,07	0,69	17,51	0,48	137,36	145,29	36,67	1,58	0,16	9,82		
Итого за день:	54,08	78,01	181,17	1647,60	0,65	19,32	142,64	11,06	910,28	879,95	218,10	9,58	0,78	48,08		
День 10 (вторник)																
Завтрак																
1 Овсянка	100	7,90	10,00	34,00	308,00	0,16	0,42	48,00	0,51	174,71	510,73	22,94	0,69	0,25	1,1	12033
2 Соус мясной	20	0,16	0,00	5,90	16,24	0,00	0,00	0,00	0,00	0,33	0,00	0,60	0,00	0,00	0,6	14018
3 Фасоль (см. приложении №2)	200	0,00	0,00	13,98	63,84	0,00	0,00	0,00	0,48	0,00	0,60	0,00	0,00	0,6	16037	
4 Желез на мари пломбирный	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	6,00	0,14	4,70	16,80	2,60	0,26	0,01	0,6	20003
5 Сметана-обезжиренный с сахаром	20	1,30	0,60	15,14	70,40	0,01	0,00	20,00	0,60	2,00	6,60	0,40	0,12	0,04	0,1	
Итого:	9,86	17,18	79,91	513,28	0,19	0,42	68,60	0,85	182,22	534,13	25,94	1,13	0,36	1,08		
Общая																
1 Салат на капусте, отварного перца и	100	1,68	7,06	6,01	95,19	0,03	33,90	0,00	3,20	137,29	30,81	14,27	0,57	0,04	2,8	16030-1
2 Суп картофельный с фасолью	250	4,75	2,75	12,75	94,75	0,13	6,50	0,00	2,39	83,15	108,25	29,64	1,35	0,07	4,8	10009
3 Биточки рубленные с соусом	100	12,40	6,00	16,20	152,50	0,08	1,29	48,58	1,21	42,32	140,87	17,86	1,37	0,13	5,7	12011
4 Рыба на сковороде	150	2,85	3,45	16,23	107,83	0,12	11,60	0,00	3,53	27,00	70,95	32,65	1,08	0,69	5,6	12007
5 Яблоки французский (вареный) в	200	0,62	0,06	38,24	154,66	0,00	1,20	0,00	0,66	12,62	11,90	2,40	0,32	0,00	0,1	16023
6 Желез на мари пломбирный	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	6,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	2,0	20010
7 Желез ржаной-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	90,00	50,00	5,00	0,62	0,01	3,0	20010
Итого:	24,22	21,63	111,99	756,15	0,42	53,49	48,58	11,24	361,84	452,37	107,62	6,29	0,35	20,90		
Подзаголовок																
1 Каша овсяная	50	3,55	10,50	25,65	211,30	0,04	0,00	30,05	0,57	15,87	44,38	9,13	0,72	0,07	3,0	17601
2 Макароны	200	6,00	6,40	9,40	120,00	0,04	1,20	20,00	0,00	242,60	182,00	28,00	0,20	0,26	16,0	11000
Итого:	9,55	16,90	35,05	331,30	0,08	1,20	60,05	0,57	257,87	226,38	35,12	0,92	0,33	28,97		
Итого за день:	45,63	55,71	226,34	1898,73	0,78	55,11	176,55	12,28	881,93	1212,87	168,07	6,44	0,97	62,85		
День 11 (среда)																
Завтрак																
1 Яйца пашотная с маслом	100	5,20	9,31	34,18	201,21	0,19	0,41	21,06	0,16	96,53	162,87	45,16	1,20	0,11	8,4	12031
2 Чай с лимоном	200	0,04	0,00	16,10	65,20	0,00	1,69	0,00	0,01	5,55	6,65	0,48	0,07	0,00	0,0	16036
3 Желез на мари пломбирный	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	6,00	0,14	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,6	20002
4 Пирожки и яйца с сыром (см. приложение №2)	220	3,50	1,10	46,20	211,20	0,09	32,00	0,00	0,86	17,60	11,60	92,40	1,22	0,11	0,0	21000
Итого:	10,04	10,99	96,77	538,01	0,30	34,01	21,66	1,38	124,07	247,92	140,64	2,89	0,23	8,40		
Общая																
1 Салат на отварной морковке с сыром	100	3,37	13,02	5,59	154,63	0,04	4,12	26,00	4,77	44,97	98,98	34,35	0,68	0,09	4,1	10188
2 Вареный картофель с помидорами	250	6,16	5,44	7,70	91,50	0,09	13,86	7,21	2,06	153,58	127,68	34,74	2,11	0,10	8,1	10185
3 Фарш для рыбачки	120	13,92	6,23	17,70	182,88	0,11	2,10	13,50	1,21	320,66	468,40	14,73	0,85	0,08	115,0	12004
4 Соус томатный	30	0,48	0,81	1,89	16,77	0,01	3,58	3,15	0,11	2,77	7,49	4,53	0,21	0,02	0,2	14001
5 Яйца на сковороде с маслом	150	8,18	10,61	48,23	321,91	0,08	0,00	13,50	0,79	15,53	45,44	8,32	0,83	0,02	1,2	12040
6 Никольский Выходной	200	0,00	0,00	15,98	63,84	0,00	0,00	0,00	0,69	0,48	0,00	0,00	0,05	0,60	0,0	16017

7. Хлеб на муку пшеничной		20	1,50	0,28	10,28	52,40	0,02	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,01	20,102	30,142	
8. Хлеб разный пшеничный		20	1,17	0,27	9,88	46,40	0,02	0,00	0,18	50,00	52,00	5,00	0,62	0,01	2,0	20,103	30,143	
Итого:			34,74	36,91	117,31	929,48	0,40	23,63	63,66	9,46	892,51	111,27	5,80	6,32	131,06			
Положение																		
1. Бюджет	5,80	3,00	8,00	100,00			1,40	40,00	0,00	240,00	180,00	29,90	0,20	0,24	18,0	230,00	230,00	
3. Бюджет	2,95	3,80	20,00	161,90			0,06	0,38	0,55	24,61	46,18	7,02	0,50	0,05	3,7	198,02	198,00	
Итого:	8,75	6,80	27,00	267,90			0,14	49,38	0,55	264,61	226,18	36,92	0,70	0,29	20,69			
День 12 (суббота)																		
Итого за день		53,53	56,79	251,08	1727,36		8,84	49,11	134,10	11,40	981,51	1288,08	206,93	9,19	0,94	169,15		
Затраты																		
Итого в натуральном выражении (шт)		200	7,10	6,30	40,72	248,80	0,23	1,18	64,00	0,80	281,60	525,60	22,40	1,06	0,33	94,4	1202,0	1202,0
Обла																		
1. Салат из зеленого горошка	100	6,30	17,42	4,62	192,10		0,08	6,50	0,02	6,85	95,40	78,78	15,11	0,08	0,12	7,0	109,40	109,40
2. Чай с сахаром	250	3,08	2,06	7,45	68,94		0,05	19,56	7,50	1,28	153,67	46,14	20,99	0,73	0,06	4,1	101,82	118,06
3. Шоколад рубленый на пшеничке	100	12,00	10,90	6,00	185,69		0,08	0,20	0,00	2,07	16,92	171,84	20,96	2,47	0,13	2,6	180,28	180,28
4. Ватрушка овсяный	150	2,91	10,99	26,44	191,33		0,18	15,00	0,40	0,18	25,63	89,11	34,67	1,38	0,12	7,8	181,00	130,10
5. Пирожок мясной	200	0,87	0,09	20,93	89,14		0,04	0,00	0,00	0,16	20,08	35,35	28,10	0,50	0,05	3,2	68,03	160,73
6. Хлеб на муку пшеничной	40	3,00	1,16	29,26	104,80		0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,0	108,10	208,10
7. Хлеб разный пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40		0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,0	100,10	200,10
Итого:		27,28	43,23	89,89	858,61		0,50	50,06	16,52	11,49	369,17	603,78	126,03	7,10	0,40	29,87		
Положение																		
1. Ватрушка с сыром	50	3,55	2,45	29,73	155,23		0,04	0,00	1,50	0,06	19,21	34,40	3,40	0,20	0,03	1,7	80,01	190,20
2. Чай с сахаром	200	0,00	0,00	13,98	63,84		0,00	0,00	0,00	0,00	3,95	5,77	0,80	0,05	0,20	0,0	60,00	161,00
Итого:	3,55	2,45	43,73	219,09		0,04	0,06	1,50	0,86	23,15	40,16	44,46	4,41	0,23	1,75			
День 13 (воскресенье)																		
Итого за день		50,88	69,13	314,28	1687,51		0,84	51,87	125,53	13,79	801,85	1215,28	189,20	10,18	1,04	136,79		
Итого за 6 дней		54,7	61,1	228,2	1672,6		1,1	54,7	132,5	12,1	778,9	1195,7	208,4	10,9	1,0	87,7		
Затраты																		
1. Каши из овсяной крупы	180	5,03	10,16	25,55	213,20		0,26	0,73	29,16	0,45	155,90	135,97	22,22	0,44	0,17	11,2	120,00	120,00
2. Кофейный напиток ароматизированный	200	3,79	3,40	25,87	150,80		2,42	0,60	15,00	0,00	141,48	114,84	30,60	1,75	0,13	17,0	80,00	160,00
3. Хлеб на муку пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40		0,02	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,21	0,0	20,00	20,00	
4. Масло коровье стандартное	10	0,08	0,25	0,08	74,80		0,00	0,00	30,00	0,10	1,20	1,90	0,80	0,02	0,01	0,9	161,11	161,11
Итого:		10,60	22,39	61,70	491,70		2,51	1,33	74,16	0,89	303,28	269,51	54,82	2,44	0,32	29,24		
Обла																		
1. Салат из отварной свеклы с чесноком	100	2,59	1,22	8,73	194,74		0,02	9,45	0,01	3,18	34,73	42,08	30,99	1,33	0,04	6,7	101,08	101,08
2. Пюре из картофеля	250	2,36	5,68	13,40	113,35		0,11	9,28	7,50	1,22	70,70	76,50	26,59	0,59	0,08	5,4	110,61	110,61
3. Шоколад с фундуком на жидкой сметане	80	11,44	4,24	10,48	123,84		0,05	0,00	0,01	1,93	16,27	123,56	14,69	1,80	0,12	7,0	120,27	120,28
4. Вареники картофельные	150	2,70	3,10	21,90	117,10		0,06	48,30	0,00	7,00	291,80	64,15	32,06	1,09	0,68	5,6	100,01	130,00
5. Пирожок мясной	200	0,00	0,00	80,62	122,40		0,00	0,00	0,00	0,48	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	100,01	100,01	
6. Хлеб на муку пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40		0,02	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,21	0,0	20,00	20,00	
7. Хлеб разный пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40		0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,0	101,10	101,10
Итого:		21,71	28,83	105,39	682,43		0,29	67,63	7,42	9,85	472,68	375,10	102,84	6,71	0,33	26,68		
Положение																		
1. Пюре из свеклы с чесноком	50	4,25	3,65	20,60	138,45		0,05	0,07	5,49	0,30	21,34	41,58	8,37	0,43	0,04	2,1	103,7	103,7
2. Масло	200	0,02	0,40	9,40	170,00		0,04	1,20	30,00	0,02	242,00	182,00	24,90	0,20	0,26	18,0	200,00	200,00
Итого:		10,25	9,85	38,60	250,45		0,09	1,27	35,40	0,50	263,34	226,96	36,37	0,65	0,30	20,06		

Итого за день	42,36	52,27	196,68	1424,58	2,89	69,63	117,09	11,24	1039,30	809,57	194,63	9,30	0,95	75,98					
День 14 (вторник)																			
Занятия																			
1	Записка на тетрадь	100	6,20	23,00	25,80	335,40	9,15	0,46	56,00	0,38	198,14	599,24	23,10	0,57	0,27	1,3	27000	13000	10000
2	Молоко ступенное с сахаром 0,5% жирности	10	0,73	0,45	8,53	32,80	0,01	0,10	4,20	0,02	30,70	31,90	3,40	0,03	0,04	0,9	10000	10000	10000
3	Сыр тофу (для детского меню) (пакет 45%)	10	2,32	2,95	0,00	36,40	0,00	0,07	26,00	0,03	32,00	54,00	3,50	0,10	0,03	0,0	10000	10000	10000
4	Чай с лимоном	200	0,04	0,00	16,10	65,20	0,00	1,60	0,00	0,01	5,55	0,65	0,48	0,07	0,00	0,0	10000	10000	10000
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,40	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,0	0,0	20000	20000	20000
Итого:		10,88	27,38	57,73	522,20	0,19	2,23	86,20	0,80	261,09	638,59	33,08	1,01	0,34	2,23				
Обед																			
1	Салат из овощей с сыром и луком	100	0,86	7,81	3,77	80,19	0,02	5,00	0,00	3,19	23,08	28,22	13,16	0,60	0,02	2,8	10000	10000	10000
2	Суп куриный	250	9,25	4,25	9,75	184,23	0,08	6,53	11,79	1,33	34,96	73,56	31,81	0,99	0,07	4,2	13000	13000	13000
3	Пшеничный хлебушек из р/ф	250	23,84	38,11	50,90	531,50	0,54	0,00	37,50	1,33	40,10	139,31	26,28	1,86	0,17	1,1	12000	12000	12000
4	Сок фруктовый ДТ (см. приложение №6)	200	2,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,00	0,00	0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	0,02	0,0			
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,60	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,0	20000	20000	20000
6	Хлеб ржанопшеничный	20	1,12	0,72	9,88	46,40	0,02	0,00	0,60	0,18	50,00	50,00	3,00	0,60	0,01	2,0	20000	20000	20000
Итого:		38,57	50,47	103,78	916,74	0,21	16,13	49,29	6,56	156,82	347,49	76,86	7,11	0,29	10,11				
Ужин																			
1	Пюре картофельное (картофель 1кг)	50	5,62	15,68	10,38	205,60	0,04	0,07	56,00	0,25	30,90	94,10	8,20	0,68	0,06	1,6	80000-4	100000-4	100000-4
2	Батонный (см. приложение №7)	200	0,00	0,00	15,98	63,84	0,00	0,00	0,00	0,00	0,68	0,00	0,00	0,05	0,00	0,0	20000	20000	20000
Итого:		5,62	15,68	26,36	269,44	0,04	0,07	56,00	0,25	31,58	94,10	8,20	0,71	0,06	1,60				
Итого за день:		58,07	93,53	187,48	1798,58	0,74	18,43	191,49	7,92	449,28	1075,17	118,23	8,82	0,70	13,94				
День 15 (среда)																			
Занятия																			
1	Салат из овощей с ветчиной	180	20,16	9,00	9,90	201,24	0,89	0,27	17,07	0,74	124,13	265,01	29,89	3,09	0,18	29,7	13000	13000	13000
2	Несладкий напиток из фруктов с мякотью	200	3,90	3,84	23,66	144,43	0,03	0,72	18,00	0,00	165,68	109,20	16,89	0,17	0,16	10,8	16000	16000	16000
3	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,00	0,60	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,0	20000	20000	20000
4			0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Итого:		25,56	13,42	43,84	308,07	0,14	0,99	35,07	1,08	174,51	392,61	49,29	4,10	0,74	40,46				
Обед																			
1	Салат из овощей с растительным маслом	100	1,22	7,09	6,49	93,83	0,06	4,79	0,00	3,46	25,28	51,84	35,72	0,66	0,07	4,7	10000	10000	10000
2	Суп картофельный с луком	250	3,31	4,49	10,31	94,11	0,06	15,66	9,50	2,46	129,43	74,10	21,96	0,80	0,06	3,7	10000	10000	10000
3	Колбасы рубленые из мяса (уборная)	160	12,20	9,60	11,20	180,40	0,07	0,00	0,00	2,03	14,97	151,23	18,82	2,21	0,11	4,9	12000	12000	12000
4	Рис из смеси	150	2,85	3,45	16,35	107,85	0,12	11,00	0,00	3,53	27,00	70,95	32,65	1,08	0,09	5,6	15000	15000	15000
5	Пюре из картофеля (см. приложение №7)	140	0,56	0,56	13,72	65,90	0,04	14,00	0,00	0,28	22,40	15,40	12,60	3,08	0,03	2,8	20000	20000	20000
6	Напиток фруктовый	200	0,00	0,00	30,62	122,40	0,00	20,16	0,00	0,07	2,88	2,40	1,68	0,20	0,01	0,0	10000	10000	10000
7	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,60	0,68	9,40	33,60	8,70	0,48	0,01	0,0	20000	20000	20000
8	Хлеб ржанопшеничный	20	1,12	0,72	9,88	46,40	0,02	0,00	0,60	0,18	50,00	50,00	3,00	0,60	0,01	2,0	20000	20000	20000
Итого:		24,26	26,56	119,23	817,88	0,43	66,11	7,56	13,48	291,43	451,52	133,02	9,29	0,38	23,62				
Ужин																			
1	Борщ	50	5,85	3,10	18,25	124,20	0,06	1,27	33,29	0,66	29,81	99,71	11,92	0,73	0,07	2,1	25000	25000	25000
2	Напиток фруктовый	200	0,09	0,09	15,98	63,84	0,00	0,00	0,00	0,00	0,48	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	10000	10000	10000
Итого:		5,85	3,10	34,23	188,14	0,06	1,27	33,29	0,66	40,29	99,71	11,92	0,77	0,07	2,98				
Итого за день:		55,68	43,89	197,30	1463,09	0,61	68,47	76,46	14,42	604,32	943,83	194,43	14,07	1,49	66,17				
День 16 (четверг)																			
Занятия																			
1	Каша манная молочная	180	5,63	18,16	25,55	311,70	0,06	0,73	39,16	0,48	153,90	135,97	23,22	0,44	0,17	11,2	12000	12000	12000

2	Буксы кулаевый	230	2,07	5,86	3,99	65,78	0,00	4,60	0,00	0,03	6,90	36,68	10,98	0,41	0,84	2,3	11091	11692
3	Гидро-привод дупелькоп, сбалансированный	20	2,54	2,30	0,18	31,40	0,01	0,90	0,02	0,12	14,68	39,15	2,63	0,33	0,09	4,0	18034	18034
4	Корпус насоса пледы	250	11,30	4,25	32,09	212,25	0,24	16,95	717,50	2,66	52,79	237,67	35,60	2,83	0,24	13,1	13609	13603
5	Плечи и лопы сабров (см. приложение №1)	230	3,30	1,10	46,20	211,20	0,09	23,00	0,01	0,88	17,99	61,69	92,48	1,32	0,11	0,0	23103	23103
6	Сам. фронтальный АТ (см. приложение №4)	200	2,00	0,20	20,20	92,03	0,02	4,00	0,00	0,26	14,00	14,00	8,00	2,80	0,02	0,0		
7	Ковш на арми. полиметалл	30	1,30	6,38	10,78	32,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,0	20102	20102
8	Ковш роторно-пальцевый	30	1,13	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,09	0,18	30,00	30,00	5,80	0,62	0,01	2,0	20000	20100
Итого:		2887	19,47	135,58	835,19	0,57	56,05	719,53	6,41	191,68	552,89	200,95	9,74	0,60	29,69			
Полтава																		
1	Чай с сахаром и сахаром	200	1,20	1,28	17,86	87,84	0,01	0,24	0,00	0,00	32,33	42,17	5,60	0,09	0,05	3,6	18118	80018
2	Чай с сахаром	50	3,45	11,00	24,00	208,80	0,05	0,00	30,01	0,56	17,22	70,87	25,62	1,65	0,07	3,2	13884	12883
Итого:		6,65	12,28	41,86	296,64	0,06	0,24	36,01	0,56	69,57	113,04	31,22	1,74	0,12	6,80			
Итого за день:		48,99	62,91	342,89	1742,57	3,21	87,35	816,54	7,70	697,79	1336,79	294,86	14,60	1,13	56,21			
Итого за 6 дней:		51,9	68,5	215,9	1584,8	1,5	96,9	378,2	11,6	708,9	1042,3	208,4	11,5	1,0	57,9			

Запорожье																		
1	Машинка заправочная вакуумная (сбалансированная) для заправки ленточной отвёрткой	98	11,17	17,84	1,27	210,70	0,04	0,00	0,00	0,39	25,48	126,38	15,68	1,76	0,09	0,9	13462	13054
2	Колесико тухляк	150	2,70	2,10	21,90	117,30	0,06	48,30	0,00	2,90	291,80	64,15	32,96	1,19	0,08	5,0	13091	11800
3	Чай с сахаром	200	0,04	0,00	16,10	65,20	0,00	1,60	0,00	0,01	3,33	6,43	0,07	0,00	0,0	0,00	18106	18106
4	Ковш на арми. полиметалл	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,00	0,00	0,00	0,31	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,0	20002	20102
5	Плечи и лопы (см. приложение №1)	90	0,72	0,18	6,75	34,30	0,05	34,20	0,00	0,18	31,50	15,30	9,50	0,69	0,03	0,0	21006	19106
Итого:		16,13	20,70	56,31	479,88	0,18	84,16	0,00	3,82	359,82	231,28	61,62	3,15	0,20	12,47			
Одесс																		
1	Светильник на свечки и жидкого горючего	109	1,59	10,10	8,13	129,62	0,03	9,50	0,00	4,21	47,97	45,14	20,86	1,27	0,04	6,2	18082	18007
2	Суп. поршневый с резьбой	250	4,75	3,25	13,50	102,25	0,12	9,35	8,90	1,78	119,75	190,63	47,36	1,24	0,13	4,9	18014	11011
3	Колесико тухляк	160	13,40	9,80	16,10	207,00	0,07	1,08	42,09	1,25	18,79	129,74	14,25	1,29	0,10	3,6	13813	13814
4	Машинка заправочная отвёртка	150	8,18	10,61	48,23	321,01	0,08	0,09	15,59	0,79	15,55	45,44	8,32	0,85	0,02	1,2	13941	13440
5	Машинка роторная	200	0,46	0,15	29,11	125,00	0,02	52,00	0,04	0,34	11,80	11,88	4,72	0,54	0,03	0,0	18018	18018
6	Ковш на арми. полиметалл	40	3,00	1,16	20,50	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	33,60	5,20	0,48	0,01	0,0	20102	20102
7	Ковш роторно-пальцевый	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	30,00	30,00	5,00	0,62	0,01	2,0	20103	20103
Итого:		32,49	35,28	145,70	1056,06	0,38	71,93	63,54	10,03	273,25	454,22	185,68	6,28	0,34	18,07			
Полтава																		
1	Поршень с шпилькой или поршень с жалезным дюбелем	50	3,80	1,95	26,00	148,15	0,05	0,00	3,75	0,45	18,30	32,60	5,93	0,34	0,03	1,5	18012	18012
2	Ковш на арми. полиметалл	200	9,40	8,30	16,85	169,40	0,02	0,34	13,50	0,01	118,39	168,10	29,60	1,02	0,13	8,1	18001	18101
Итого:		13,30	10,45	38,83	305,63	0,07	0,40	17,25	0,47	132,80	148,79	35,19	1,36	0,15	9,55			
Итого за день:		61,92	66,63	240,84	1821,47	0,63	156,63	80,79	14,32	705,07	827,20	202,41	10,99	0,69	40,89			

Донец 20 (Временное)																		
Запорожье																		
1	Светильник	100	7,60	16,00	34,63	306,00	0,16	0,42	48,90	0,33	174,71	510,73	21,94	0,60	0,28	1,1	13013	13014
2	Суп. поршневый	50	1,65	1,65	3,48	32,97	0,01	0,03	0,68	0,03	9,83	26,33	13,86	0,70	0,01	0,5	18039	18020
3	Ковш на арми. полиметалл (№2)	200	0,60	0,00	13,98	63,84	0,00	0,00	0,20	0,00	0,48	0,00	0,00	0,05	0,00	0,0	18037	18037
4	Ковш на арми. полиметалл	20	1,50	0,58	10,38	52,40	0,00	0,00	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,0	20002	20102
5	Машинка заправочная	10	0,08	0,25	0,08	74,80	0,00	0,00	30,00	0,10	1,30	1,90	0,00	0,02	0,01	0,0	18015	18017
Итого:		9,63	26,48	63,82	532,01	0,19	0,45	78,68	1,06	193,92	455,75	29,40	1,70	0,28	2,43			
Одесс																		
1	Светильник на свечки и сахаром	100	1,18	7,08	9,78	106,75	0,05	4,33	0,00	3,44	24,66	50,19	34,58	0,65	0,06	4,6	18040	18020
2	Светильник	230	4,26	6,13	2,95	83,43	0,05	3,43	7,20	1,32	64,22	77,68	13,18	1,06	0,07	3,8	18035	11808

3	Бездрожжевое	100	12,80	4,10	6,90	115,20	0,05	0,47	19,50	0,59	104,78	164,76	31,92	1,90	0,15	8,4	20685	12066
4	Пирог сдобный	150	2,09	17,10	18,08	216,81	0,15	12,61	13,05	0,15	34,47	97,91	32,38	1,18	0,14	8,0	14800	16102
5	Напиток кисломолочный	200	0,06	0,05	21,35	86,38	0,60	4,40	0,00	0,03	2,84	1,34	1,26	0,37	0,02	0,2	14817	16213
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,26	32,49	0,02	0,80	0,00	0,34	4,70	16,85	2,66	0,24	0,01	0,0	20010	20010
7	Хлеб ржаной-пшеничный	20	1,12	0,23	9,88	46,49	0,02	0,80	0,00	0,18	30,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,0	20010	20010
8	Сахар	20	0,16	0,02	16,02	65,20	0,00	0,00	0,00	0,00	5,90	2,49	1,20	0,28	0,60	0,0		
Итого:			23,77	35,31	94,73	793,06	0,37	22,46	48,05	5,86	310,67	458,08	112,32	6,29	0,44	27,90		

Получено

1	Булочка с шоколадом или Булочка Восточная	30	5,63	4,00	27,10	167,00	0,06	0,10	6,91	0,59	25,51	52,72	8,05	0,54	0,05	3,1	18007	19106
2	Макару	200	6,90	6,40	9,40	120,00	0,04	1,20	30,00	0,00	242,00	182,00	24,00	0,20	0,26	18,0	20010	23010
Итого:			11,66	10,40	36,50	287,00	0,10	1,26	36,91	0,59	271,51	234,72	36,05	0,74	0,32	21,06		
Итого за день			45,05	72,19	195,06	1612,07	0,66	24,20	155,63	7,44	773,10	1248,55	187,76	8,75	1,04	51,39		

День 21 (Среда)

Завтрак																			
1	Каша овсяная молочная	180	5,74	10,33	15,46	181,72	0,17	0,63	26,62	0,55	145,42	203,50	36,51	1,31	0,17	11,7	18306	180310	
2	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	15,98	63,84	0,00	0,00	0,00	0,00	3,95	5,77	0,08	0,01	0,00	0,0	16015	16015	
3	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,20	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,0	20010	20010	
4	Блюдо салатный	90	3,55	16,50	35,65	211,30	0,04	0,90	30,05	0,57	15,87	44,38	7,12	0,72	0,07	5,0	17002	17002	
Итого:			11,79	21,41	67,38	409,26	0,23	0,63	56,67	1,46	169,94	269,24	66,23	2,32	0,24	14,63			
Обед																			
1	Суп овсяный	100	1,78	5,26	12,58	105,10	0,08	0,20	0,00	3,37	26,63	46,13	26,47	1,05	0,07	2,8	16016	16016	
2	Суп картофельный с горохом (полностью готовое блюдо)	290	8,99	2,37	24,15	153,63	0,24	6,24	0,00	2,60	40,23	114,40	38,56	2,07	0,08	4,13	16002-1	16000-1	
3	Продукты для приготовления с мясом степенной	250	23,84	38,11	50,90	531,50	0,34	0,60	37,50	1,33	40,10	199,31	26,28	1,86	0,17	1,1	12029	12029	
4	Напиток фруктовый	360	0,00	0,00	10,61	122,40	0,00	0,16	0,00	0,07	2,88	2,49	1,68	0,26	0,01	0,0	36022	36022	
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,08	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,0	20010	20010	
6	Хлеб ржаной-пшеничный	20	1,12	0,23	9,88	46,40	0,02	0,08	0,00	0,18	30,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,0	20010	20010	
Итого:			37,23	46,50	138,41	1011,43	0,71	35,90	37,50	6,88	164,66	299,63	100,58	6,11	0,24	13,09			

Получено

1	Панкек	20	1,50	1,96	14,88	82,40	0,02	0,60	2,00	0,70	5,80	18,00	4,00	0,42	0,61	0,0		
2	Напиток молочный	200	3,00	3,20	16,90	108,80	0,02	0,40	15,00	0,00	121,00	91,80	14,00	0,10	0,13	9,0	36026	36026
Итого:			4,50	5,16	31,78	192,20	0,04	0,69	17,00	0,70	126,80	105,06	18,00	0,52	0,14	9,00		
Итого за день			53,52	73,07	237,57	1712,80	0,97	37,43	111,17	9,85	461,40	777,27	184,81	8,95	0,73	26,64		

Получено

1	Панкек	20	1,50	1,96	14,88	82,40	0,02	0,60	2,00	0,70	5,80	18,00	4,00	0,42	0,61	0,0		
2	Напиток молочный	200	3,00	3,20	16,90	108,80	0,02	0,40	15,00	0,00	121,00	91,80	14,00	0,10	0,13	9,0	36026	36026
Итого:			4,50	5,16	31,78	192,20	0,04	0,69	17,00	0,70	126,80	105,06	18,00	0,52	0,14	9,00		
Итого за день			53,52	73,07	237,57	1712,80	0,97	37,43	111,17	9,85	461,40	777,27	184,81	8,95	0,73	26,64		

День 22 (Среда)

Завтрак																			
1	Омлет, молочный с мясной	180	20,16	0,10	9,00	201,34	0,09	0,27	17,67	0,24	129,13	266,61	29,89	3,69	0,58	29,7	20010	120214	
2	Чай с лимоном	200	0,04	0,00	16,10	65,20	0,00	1,60	0,00	0,01	5,55	6,65	0,48	0,07	0,00	0,0	16016	16016	
3	Сыр полутвердый для детского	16	2,12	2,95	0,00	36,40	0,00	0,07	26,00	0,05	22,00	54,60	3,50	0,10	0,05	0,0	30010	30010	
4	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,20	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,0	20010	20010	
Итого:			24,02	12,53	36,28	355,34	0,12	1,94	43,67	1,14	156,37	344,06	36,47	4,10	0,61	29,66			
Обед																			
1	Суп из овощей с картофелем молочный	180	0,70	12,08	2,20	120,20	0,03	8,80	0,00	5,37	21,16	37,29	12,38	0,54	0,04	7,6	16010	16010	
2	Суп картофельный	250	9,25	4,25	9,75	114,25	0,08	6,53	11,79	1,33	24,96	73,56	21,82	0,99	0,07	4,2	16010	16010	
3	Рыба из мяса лосося	250	11,30	4,24	37,00	212,25	0,24	16,95	217,50	2,66	52,70	227,67	55,60	3,80	0,24	13,1	13000	130018	
4	Напиток кисломолочный	200	0,67	0,08	20,95	89,14	0,04	0,26	20,68	0,00	35,30	24,10	0,50	0,05	0,05	3,2	30022	30022	
5	Блюдо с картофелем	20	3,45	11,00	23,00	208,80	0,05	0,90	30,01	0,56	17,22	70,87	25,62	1,65	0,07	5,2	17004	17004	
6	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,02	0,08	0,00	0,34	4,70	16,80	2,60	0,24	0,01	0,0	20010	20010	

7	Хлеб ржаной-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,01	0,00	0,18	30,00	30,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,0	20183	20183	
Итого:			28,39	32,46	199,04	843,44	0,48	41,28	759,30	10,70	191,82	511,58	147,12	7,35	0,47	27,34			
Подзаголовок																			
1	Булочка	30	2,95	3,80	29,00	181,00	0,05	0,08	9,38	0,55	24,63	46,18	7,02	0,50	0,05	2,7	18802	18802	
2	Ручная	200	7,80	5,00	8,40	168,00	0,00	0,60	40,00	0,00	248,00	184,00	38,00	0,20	0,20	0,0	23102	23102	
3	Плетен	10,75	8,80	37,40	209,50	0,06	0,68	49,38	0,65	277,63	210,18	35,02	8,70	0,31	2,69				
Итого за день:			63,16	53,79	182,73	1468,58	0,65	43,90	852,35	12,38	619,82	1885,82	218,61	12,15	1,40	59,69			
Лист 21 (Продолжение)																			
Завтрак																			
1	Завтрак на паре	100	6,30	23,00	23,80	315,40	0,15	0,46	56,00	0,38	108,14	239,24	23,16	0,57	0,27	1,3	12006	12006	
2	Молоко стуженое с сахаром 8,9%	10	0,72	0,85	3,55	32,40	0,01	0,10	4,20	0,02	30,70	21,90	3,89	0,02	0,04	0,9	14020	14020	
3	Чай:	10	0,33	0,76	8,15	40,89	0,00	0,00	3,60	0,01	14,50	10,50	1,00	0,06	0,01	0,0			
4	Коричный напиток (с сахаром и молоком)	200	3,90	3,84	23,65	144,43	0,03	0,72	18,00	0,00	145,68	109,20	16,80	0,17	0,16	10,8	10188	10188	
Итого:			11,25	28,45	63,16	553,43	0,18	1,28	81,80	0,41	388,52	680,84	45,16	0,82	0,47	13,03			
Обед																			
1	Салат из овощей с помидорами и огурцами	100	1,44	5,13	4,71	71,85	0,03	24,25	0,00	2,34	137,30	38,83	44,57	0,74	0,04	2,7	18842	18842	
2	Суп-пюре картофельный	240	8,08	4,52	12,22	156,08	0,13	10,05	19,88	0,24	63,22	96,30	38,90	1,00	0,13	8,6	13940	13940	
3	Супорезы из хлеба пшеничного	10	1,07	0,41	7,35	37,47	0,02	0,00	0,00	0,24	3,36	12,01	1,86	0,17	0,00	0,0	10061	10061	
4	Ауа из говядины	105	14,20	1,20	5,60	90,00	0,06	3,81	0,00	2,00	18,35	142,14	20,76	2,10	0,11	5,5	12082	12082	
5	Котлет гречневые рассыпчатые	199	7,61	8,18	40,82	267,20	0,21	0,00	13,50	0,84	11,91	149,99	99,58	3,37	0,10	2,9	13003	13003	
6	Нарезка картофельная	200	9,46	9,16	29,11	125,00	0,02	52,00	0,04	0,34	11,82	11,68	4,22	0,54	0,03	0,0	16028	16028	
7	Пюре из картофеля (с соусом сметанным)	180	1,62	0,36	14,58	77,40	0,07	108,00	0,00	0,36	81,20	41,40	23,40	0,54	0,05	3,6	21600	21600	
8	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	19,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,34	4,79	16,80	2,60	0,24	0,00	0,0	38102	38102	
9	Хлеб ржаной-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,0	20183	20183	
Итого:			33,10	28,55	135,04	873,89	0,58	198,12	33,34	7,09	361,74	548,93	291,78	9,33	0,48	25,38			
Полдник																			
1	Моло с сахаром 18%	50	3,25	8,75	27,20	200,55	0,04	0,03	30,01	0,54	12,73	37,75	5,82	0,34	0,06	3,8	17067	17067	
2	Фруктовый (с сахаром 18%)	200	0,00	0,00	15,98	63,84	0,00	0,00	0,00	0,00	0,48	0,00	0,00	0,05	0,09	0,0	16107	16107	
Итого:			3,25	8,75	43,18	264,39	0,04	0,03	30,01	0,54	13,21	37,75	5,82	0,38	0,06	3,8			
Итого за день:			47,60	57,76	211,38	1691,30	0,81	199,42	145,15	9,04	763,47	1207,53	252,79	10,74	1,01	41,28			
Лист 24 (Суббота)																			
Завтрак																			
1	Каша овсяная и злаковая на воде с маслом (с сахаром 18%)	200	7,49	6,20	40,72	248,80	0,25	1,18	64,00	0,80	281,62	523,60	32,40	1,90	0,33	98,4	13015	13015	
2	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	15,98	63,84	0,00	0,00	0,00	0,00	3,95	5,77	0,00	0,05	0,02	0,3	16105	16105	
3	Хлеб из муки пшеничной	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,04	0,00	0,00	0,68	9,40	31,40	5,20	0,48	0,01	0,0	20102	20102	
4	Масло коровье сливочное-мягкое	10	0,68	0,25	0,08	34,80	0,00	0,00	30,00	0,30	1,20	1,90	0,00	0,02	0,01	0,0	16115	16115	
Итого:			10,48	15,61	77,34	492,24	0,28	1,18	94,00	1,58	256,15	596,87	27,60	1,60	0,35	95,30			
Обед																			
1	Салат из отварного картофеля, свеклы, огурца и яблока салат	100	1,76	7,33	13,39	126,73	0,10	9,75	0,00	3,21	19,07	52,63	31,86	0,82	0,07	4,7	10834	10834	
2	Рисовый суп	250	5,31	4,49	11,90	94,59	0,11	15,78	7,50	1,29	107,95	69,45	28,69	1,06	0,09	6,1	11833	11833	
3	Каша гречневая с яблоками	250	11,00	21,00	32,25	362,50	0,13	62,66	0,00	5,79	393,08	132,89	47,63	2,20	0,15	9,4	13047	13047	
4	Свекольный суп (с сметаной)	200	2,00	0,20	20,20	92,00	0,02	4,90	0,00	0,20	14,00	14,00	8,00	2,80	0,02	0,0			
5	Хлеб из муки пшеничной	20	1,50	0,58	19,28	52,40	0,02	0,00	0,00	0,14	4,79	16,80	2,60	0,24	0,01	0,0	38102	38102	
6	Хлеб ржаной-пшеничный	20	1,12	0,22	9,88	46,40	0,02	0,00	0,00	0,18	50,00	50,00	5,00	0,62	0,01	2,0	20183	20183	

Итого:	20,69	33,82	97,50	774,12	0,43	92,19	7,39	10,97	588,76	340,77	113,58	7,74	0,35	23,20
Итого:														
Показатели														
1. Вспущен с тросом	50	5,89	5,90	24,00	170,70	0,07	0,14	0,01	1,13	59,47	136,13	9,46	0,09	2,1
2. Вспущен	250	5,89	5,00	8,00	166,00	0,08	1,40	40,00	0,00	240,00	180,00	28,00	0,20	18,0
Итого:		11,20	10,90	32,00	276,70	0,15	1,54	49,01	1,13	299,47	206,13	37,44	0,42	20,08
Итого за день		42,37	69,33	206,84	1543,06	0,88	94,91	180,51	13,67	1175,38	1213,77	178,61	10,03	1,12
Итого за 6 дней		52,27	61,93	217,40	1641,63	0,76	92,70	249,27	10,82	791,71	1070,03	204,18	10,27	1,00
Итого за 24 дня		54,0	61,8	218,9	1682,0	1,2	65,3	541,7	11,2	780,6	1119,7	213,2	11,1	1,1
														82,9
														180,08
														230,03
														270,05



Приложения к примерному 24-х дневное меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов
в общеобразовательных учреждениях в период 2013-2015 гг. города Москвы.

Изменение №3

с продлением срока использования меню в последующие года

Распределение плодов и ягод по дням циклического меню

Распределение плодов и ягод по дням циклического меню 1-4 классы I комплекса, меню для 5-11 классов, комплекс I и комплекс II

Наименование плода	Выход, гр.	Комплекс I																								
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	
Яблоко*	140	X													X											
Груша*	180						X										X									
Мандарин*	90																		X							
Апельсин*	180																								X	
Киви*	90																									
Банан*	220				X						X								X						X	

*Возможен замен на фрукт или ягод фруктовой (ягоды) в ассортименте

Развёрнутое пояснение по блюдам

1. Изделия фигурные и хлопья из круп, сладкие с молоком

- Овсяные хлопья
- Многослойные хлопья
- Мюсли
- Хлопья кукурузные
- Подушечки

2. Фиточай

- Фиточай цветочный
- Фиточай цветочно-плодовый
- Фиточай цветочно-плодово-травяной

Приложение №3

Замены блюд при организации питания в общеобразовательных учреждениях

День	Принем пищи	№ Комплекса	Заменяемое блюдо	Вариант замены
1	Завтрак	1 и 2	Каша овсяная молочная	Блинчики в ассортименте собственного производства или промышленного
1	Обед	2	Рыба (филе) припущенная	Тефтели рыбные Соус томатный
1	Обед	2	Салат из моркови и свежих огурцов	Салат из отварной моркови с сыром
1	Полдник	1 и 2	Ватрушка с джемом	Выпечка в ассортименте или кондитерское изделие
2	Завтрак	1 и 2	Сырники	Запеканка из творога
2	Завтрак	1 и 2	Соус шоколадный	Соус ягодный или джем в ассортименте
2	Обед	1	Котлеты рубленые из птицы	Котлеты куриные с ветчиной
3	Завтрак	1 и 2	Пирожок с клубникой или с клубничным джемом	Выпечка в ассортименте или кондитерское изделие
3	Обед	1	Пельмени детские из и/ф промышленного производства с маслом сливочным	Поджарка из свинины Изделия макаронные отпарные

3	Обед	2	Салат из отварного картофеля, свежего огурца и зеленого салата	Салат с ветчиной или Консервы овощие "Дары лета"
4	Завтрак	1 и 2	Каша пшеничная молочная	Блинчики в ассортименте собственного производства или промышленного
4	Обед	2	Котлеты рубленые из фарша рыбного	Рыба (филе) припущенная
4	Полдник	1 и 2	Кофейный напиток из шкории с молоком	Кофейный напиток злаковый на молоке
5	Обед	1	Салат из свежих огурцов с маслом растительным	Салат из зеленого горошка
5	Обед	2	Салат из сборных овощей	Салат картофельный с растительным маслом
5	Обед	1 и 2	Напиток Морковный	Напиток из плодов сухих (изюм)
6	Обед	1	Салат из капусты, сладкого перца и растительного масла	Салат Нежный или Консервы овощие "Дары лета"
6	Обед	1	Бульон куриный Яйцо куриное диетическое, сваренное вкрутую	Щи из свежей капусты
6	Обед	2	Пельмени детские из п/ф промышленного производства с маслом сливочным	Поджарка из свинины Изделия макаронные отварные
6	Полдник	1 и 2	Бюйогурт фруктовый	Творог детский

7	Обед	2	Салат из свежих огурцов с растительным маслом	Винегрет
9	Завтрак	1 и 2	Каша овсяная молочная	Изделия фигурные и хлопья из круп, сладкие с молоком
9	Обед	1	Салат из моркови и свежих огурцов	Салат с ветчиной
9	Обед	1	Рыба (филе) припущенная	Котлеты рубленые из фарша рыбного
9	Обед	2	Голубцы ленивые	Курица по-тайски Рис отварной
10	Завтрак	1 и 2	Сырники	Запеканка из творога
10	Завтрак	1 и 2	Соус ягодный	Соус шоколадный или джем в ассортименте
10	Обед	2	Салат из капусты, сладкого перца и растительного масла	Салат овощной с фасолью
10	Обед	1	Пельмени детские из п/ф промышленного производства с маслом сливочным	Поджарка из свинины Изделия макаронные отварные
11	Завтрак	1 и 2	Каша пшеничная молочная	Блинчики в ассортименте собственного производства или промышленного
11	Обед	1	Плов мясной	Курица в сырном соусе Рис отварной

11	Обед	2	Тефтели рыбные	Рыба (филе) припущенная
12	Обед	1 и 2	Напиток Морковный	Напиток из плодов сухих (изюм)
12	Полдник	1 и 2	Ватрушка с джемом	Выпечка в ассортименте или кондитерское изделие
13	Завтрак	1 и 2	Каша манная молочная	Блинчики в ассортименте собственного производства или промышленного
13	Полдник	1 и 2	Пирожок с рисом и яйцом	Выпечка в ассортименте или кондитерское изделие
13	Полдник	1 и 2	Молоко	Чай с сахаром
13	Обед	2	Зразы мясные с фаршем из яйца и ветчины	Тефтели с рисом
14	Обед	1	Рыба (филе) припущенная	Тефтели рыбные Соус томатный
14	Обед	2	Пельмени детские из п/ф промышленного производства с маслом сливочным	Поджарка из свинины Изделия макаронные отварные
16	Завтрак	1 и 2	Каша манная молочная	Изделия фигурные и хлопья из круп, сладкие с молоком
16	Завтрак	1 и 2	Пирожок с капустой и яйцом	Выпечка в ассортименте или кондитерское изделие

16	Обед	2	Салат из свежих огурцов с растительным маслом	Салат с ветчиной
16	Обед	2	Говядина тушеная с черносливом	Говядина тушеная
17	Обед	1	Салат из сборных овощей	Салат из соленых огурцов с луком или Консервы овощные "Дары лета"
17	Обед	2	Салат из капусты, сладкого перца и растительного масла	Салат овощной с фасолью
17	Полдник	1 и 2	Пирожок с клубничкой или с клубничным джемом	Выпечка в ассортименте или кондитерское изделия
17	Полдник	1 и 2	Ряженка	Кефир
18	Обед	1	Тертели рыбные	Рыба (филе) припущенная
18	Полдник	1 и 2	Кекс с шоколадом	Выпечка в ассортименте или кондитерское изделия
19	Завтрак	1 и 2	Изделия колбасные вареные (сардельки) для школьного питания отварные	Изделия колбасные вареные (сосиски) для школьного питания отварные
19	Обед	2	Котлеты рубленые из птицы	Котлеты куриные с ветчиной
19	Полдник	1 и 2	Пирожок с вишней или с вишневым джемом	Выпечка в ассортименте или кондитерское изделия

20	Завтрак	1 и 2	Сырники	Запеканка из творога
20	Завтрак	1 и 2	Соус шоколадный	Соус ягодный или джем в ассортименте
20	Обед	1	Салат из отварного картофеля, свежего огурца и зеленого салата	Салат с ветчиной
21	Завтрак	1 и 2	Каша овсяная молочная	Изделия фигурные и хлопья из круп, сладкие с молоком
21	Обед	1	Голубцы ленивые	Соус карбонара Изделия макаронные отварные
21	Обед	2	Пельмени детские из п/ф промышленного производства с маслом сливочным	Полжарка из свинины Изделия макаронные отварные
22	Обед	2	Салат из свежих огурцов с растительным маслом	Салат Мозайка
22	Обед	1 и 2	Напиток Морковный	Напиток из плодов сухих (изюм)
23	Обед	2	Салат из капусты с помидорами и огурцам	Винегрет
24	Обед	1	Пельмени детские из п/ф промышленного производства с маслом сливочным	Говядина с овощами Каша гречневая рассыпчатая
24	Обед	1	Салат из свежих огурцов с растительным маслом	Салат Мозайка

24	Обед	2	Салат из отварного картофеля, свежего огурца и зеленого салата	Салат картофельный с растительным маслом
----	------	---	--	--

Приложение №4

Распределение соков фруктовых по дням циклического меню																										
Наименование сока	Выход	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	
Сок яблочный*	200																								X	
Сок апельсиновый*	200																									
Сок яблочно-персиковый*	200														X											
Сок мультифрукт*	200																									
Сок аблучино-вишневый*	200																		X							
Сок яблочный-виноградный*	200						X																			

*Возможен вариант по рецепту без сок и абсорбирант. Не допускается использовать лимонный сок при приготовлении для детей питания.

Сезонные замены салатов из сырых овощей урожая прошлого года в период после 1 марта.

День	Прием пищи	№ комплекса	Заменяемый салат	Сезонный салат
2	Обед	2	Салат из капусты с растительным маслом	Салат овощной с фасолью
4	Обед	1	Салат витаминный с растительным маслом	Салат Мозайка
7	Обед	1	Салат из моркови с сахаром	Салат из отварной моркови с сыром
12	Обед	1	Салат из капусты с растительным маслом	Салат с ветчиной
13	Обед	1	Салат витаминный с растительным маслом	Салат Осенний
15	Обед	2	Салат из моркови с растительным маслом	Салат из отварной моркови с сыром
19	Обед	1	Салат из капусты белокочанной и свеклы	Салат Мозайка
20	Обед	2	Салат из моркови с сахаром	Салат картофельный с растительным маслом
23	Обед	1	Салат витаминный с растительным маслом	Салат из зеленого горошка

Пояснительная записка к рациону питания детей обучающихся в 1-4 классах и 5-11 классах в общеобразовательных учреждениях в период 2013-2015 гг. города Москвы/Изменение №3 с продлением срока использования меню в последующие года.

В меню внесены изменения с учетом пожелания родителей и детей, при этом сохранив рациональное питание и учитывая требования «Методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания».

В меню входят такие блюда, как «Брушкетта» - хлебобулочное изделие с начинкой, в составе: мука пшеничная, лук репчатый, морковь, яйцо куриное, масло подсолнечное, сахар, соль, дрожжи, ветчина; «Солянка» - суп с мясом, в составе: картофель, огурец соленый, колбаски (сосиски), говядина, лук репчатый, морковь, масло подсолнечное, томатная паста, соль, петрушка, укроп; и др.

При составлении рационов использовались рецептуры и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, разработанные с использованием: требований к оказанию единой комплексной услуги по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях, системы Департамента образования города Москвы в 2012 году; технологической инструкции по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах и технологические карты для продукции (кулинарных изделий, готовых блюд) промышленного производства по утвержденным техническим условиям. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах - М: Хлебпродинформ, 2004 г., Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания I, II часть- М: Хлебпродинформ, 1996, 1997 г.; Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Москва Экономика 1983 г. и технологические карты для продукции (кулинарных изделий, готовых блюд) промышленного изготовления по утвержденным техническим условиям, инструкциям. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания: Учебно – методическое пособие/ Сост. А.В. Румянцев -3 - е изд, перераб. И доп.- М.: Издательство Дело и Сервис, 2002; Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2012; Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М. ДеЛипринт, 2011; Сборник рецептов на продукцию общественного питания / Составитель Могильный М.П.- М.: ДеЛи плюс, 2013; Сборник рецептов на продукцию на продукцию диетического питания для предприятия общественного питания / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М.: ДеЛи плюс, 2013.; Технологические карты предусматривают технологию изготовления кулинарной продукции в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

В каждой технологической карте предусмотрено описание технологического процесса приготовления питания, как в базовых организациях (комбинатах школьного питания, школьно-базовых столовых и т.п.), так и в доготовочных организациях общественного питания, в столовых образовательных учреждений, в буфет-раздаточных, а именно:

• Вариант 1 «Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет - раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых (жарочных) шкафов и др.)»

о Упаковку с продукцией аккуратно вскрывают на пищеблоках школьно-базовых столовых. Перекладывают содержимое в гастроёмкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 85°C в центре продукта. Готовые кулинарные изделия (блюда) помещают в изотермическую тару, доставляют в буфет-раздаточный пищеблок. Гастроёмкость с готовыми изделиями ставят на мармит или на подогреваемую линию раздачи или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи.

• Вариант 2 «Для столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)»

о Упаковку с продукцией аккуратно вскрывают на пищеблоках столовых сырьевых, доготовочных, буфет - раздаточных. Перекладывают содержимое в гастроёмкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 85°C в центре продукта. Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подвергают повторному разогреву.

• Вариант 3 Собственное производство «Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет - раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматов, духовых (жарочных) шкафов и др.)»

о В школьно-базовых сырьевых и доготовочных столовых, приготовление блюд складывается из двух последовательных этапов – холодной (первичной и вторичной) и тепловой обработки.

-первичную подготовку сырья осуществляют в специально предназначенных сырьевых цехах, оснащенных разделочными столами, ваннами, подносами, лотками, разделочными досками, а также другим необходимым оборудованием и инвентарем. Затем производят тепловую обработку.

-тепловую обработку осуществляют в горячих цехах оснащенных производственными столами, электрическими плитами (сковородами), духовыми (жарочными) шкафами (пароконвектоматами) и др.

-готовые блюда, на пищеблоках школьно-базовых столовых раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Сырье, используемое для приготовления изделий должно быть разрешено к применению в пищевой промышленности, в том числе для приготовления блюд для детей, и соответствовать требованиям действующей нормативной документации: сырье должно сопровождаться документацией, удостоверяющей его качество и безопасность, и соответствовать по показателям безопасности нормам Единых санитарно - эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно - эпидемиологическому надзору (контролю) Глава II, Раздел 1), в т.ч. в части требований к продуктам, предназначенным для питания дошкольников и школьников» для всех наименований пищевых продуктов, или СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». Сырье животного происхождения должно пройти ветеринарно-санитарную экспертизу в соответствии с ветеринарными правилами и нормами, сопровождаться ветеринарными документами, утвержденными Государственной Ветеринарной Службой. Не должно использоваться сырье, содержащее ГМО. Готовые блюда (кулинарные изделия) изготавливаются по техническим условиям,

соответствующим требованиям Технических регламентов Таможенного союза. Предназначены для организации питания в дошкольных и школьных учреждениях и для общественного питания.

Рационы составлены с учетом организации приготовления питания обучающимся, как в базовых организациях школьного питания (комбинатах школьного питания, школьно-базовые столовых и т.п.), так и в доготовочных организациях общественного питания, в столовых образовательных учреждений, в буфетах – раздаточных.

При составлении рационов учитывались требования «Методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации Методические рекомендации МР 2.3.1.2432 -08, СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания», приведены рецептуры и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий – разработанные с использованием: Требований к оказанию единой комплексной услуги по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы в 2012 году, Технологической инструкции по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах (К ГОСТ 30390-95 / ГОСТ 50763-95), Письма Минэкономразвития и торговли РФ № 139-14/412 от 21.10.04 «О действующей нормативной, технологической документации в общественном питании», ГОСТа Р 53996-2010, ГОСТа Р 50763-2007, ГОСТа Р 53105-2008,

Расчет пищевой и энергетической ценности блюда был рассчитан на основании таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания И.М.Скурихин, В.А. Тутельян., 2008. В примерном меню соблюдены требования настоящих санитарных правил пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах, дополнительно витаминизация блюд не проводится.

Основные требования к производственному процессу и хранению

При изготовлении кулинарной продукции для питания детей и подростков первостепенное значение имеет точность производственных процессов на предприятиях школьного питания.

Процесс приготовления пищи складывается из двух последовательных этапов – холодной (первичной) и тепловой (вторичной) обработки.

При холодной обработке продукты подготавливают для дальнейшей тепловой обработки (мясо, рыба, птица, овощи, фрукты, крупы, бобовые, яйца и др.), либо для употребления в сыром виде (овощи, фрукты).

Для обработки сырых и готовых продуктов должно быть выделено отдельное технологическое оборудование, которое маркируется в соответствии с назначением.

Доски и ножи закрепляют за соответствующими рабочими местами и хранят непосредственно на этих местах или установленными на ребро в специальных кассетах.

Хранение продуктов должно осуществляться с соблюдением сроков годности и условий хранения пищевых продуктов, установленных изготовителями, и правил товарного соседства. Запрещается совместное хранение сырых и готовых (термообработанных) продуктов, а также полуфабрикатов и готовых продуктов (блюд).

Для хранения овощей должны быть выделены овощные кладовые или овощехранилища. Овощи и фрукты необходимо хранить в сухих, хорошо проветриваемых помещениях в ларях или на стеллажах, отстоящих от пола на 15 см, при температуре, указанной изготовителем.

Следует строго следить за качеством поступающих пищевых продуктов, особенно овощей и фруктов, реализуемых без термической обработки. Завозить плодоовощную продукцию целесообразно небольшими партиями, чтобы избежать порчи при длительном хранении. Для приготовления блюд из сырых овощей и фруктов разрешается использовать только стандартные доброкачественные овощи и фрукты.

Сырье продовольственное (мясо, птица, рыба), а также овощи и фрукты, поступающие в замороженном виде, должны храниться в низкотемпературных холодильниках, в соответствии с указаниями изготовителя, как правило, при температуре не выше -18°C . Не допускается замораживание сырья два и более раз (замораживание после дефростации).

I. Подготовка к использованию сырья продовольственного, продуктов пищевых

Подготовку сырья осуществляют в специально предназначенных сырьевых цехах, оснащенных разделочными столами, ваннами, подносами, лотками, разделочными досками, а также другим необходимым оборудованием и инвентарем.

Основным требованием при подготовке сырья является недопустимость его соприкосновения с готовой продукцией.

1. Подготовка сырья мясного

При приемке сырья его осматривают, подвергают дополнительной зачистке и влажному туалету.

Замороженное мясо бескостное (говядина, телятина, свинина мясная) в виде блоков, а также субпродукты мясные обработанные (язык, сердце, печень говяжья), в том числе в блоках, размораживают на воздухе на специальных подносах, лотках или в специальных ваннах, в условиях свободного стока отделяемой при дефростации жидкости, после чего тщательно промывают проточной водой и немедленно начинают его дальнейшую переработку.

Мясо бескостное размороженное зачищают от грубых сухожилий, поверхностных пленок с оставлением межмышечной и соединительной ткани. При необходимости у свинины удаляют излишки шпика. Подготовленное мясо нарезают на куски массой 1-1,5 кг, толщиной не более 8 см, которые направляют на варку для приготовления бульона мясного или для приготовления вторых блюд. Для приготовления фарша выделяют котлетное мясо (говяжье, свиное).

Субпродукты мясные, обработанные в охлажденном или размороженном состоянии зачищают, повторно промывают и направляют на приготовление горячих вторых блюд.

2. Подготовка птицы

Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь. У потрошенных тушек птицы удаляют легкие и почки, проверяют тщательность удаления внутренних органов. После этого тушки птицы (или полуфабрикаты) моют проточной теплой, а затем холодной водой до полного удаления загрязнений и остатков крови.

Тушки птицы направляют на термообработку в целом виде, если масса тушки не более 1,5 кг, или разрезают на две полутушки.

Перед термообработкой тушки птицы формуют.

3. Подготовка рыбы

Рыбу размораживают на производственных столах или в воде при температуре не выше $+12^{\circ}\text{C}$, с добавлением соли из расчета 7 - 10 г на 1 л. Не рекомендуется дефростировать в воде рыбу осетровых пород и филе.

Филе рыбное мороженое без костей (с кожей или без нее) промышленного производства размораживают на воздухе при комнатной температуре, промывают в холодной проточной воде и обсушивают при комнатной температуре.

Хранение филе рыбного размороженного и рыбы размороженной не допускается.

4. Подготовка яиц куриных и продуктов яичных

Обработку яиц проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости; возможно использование перфорированных емкостей.

Обработка яиц проводится при условии полного их погружения в раствор в следующем порядке:

- I - обработка в 1-2% теплом растворе кальцинированной соды;

- II - обработка в 0,5% растворе хлорамина или других разрешенных в установленном порядке дезинфицирующих средств;

- III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные яйца куриные выкладывают на лотки или в другую чистую промаркированную тару.

Заносить или хранить в производственных помещениях необработанные яйца куриные категорически запрещается.

Замороженный меланж, упакованный в банки или полиэтиленовые пакеты, предварительно размораживают: банки погружают в ванну с водой, температура которой должна быть не более 40 °С; полиэтиленовые пакеты с меланжем укладывают в емкости и выдерживают при комнатной температуре до полного размягчения.

При использовании продуктов яичных жидких пастеризованных, расфасованных в ПЭТ, не допускается контакт горловины тары с емкостями, используемыми для приготовления блюд. После вскрытия упаковки остатки продукта допускается хранить при закрытой крышке при температуре 4 ± 2 °С не более 5 суток. При этом общий срок хранения продукта до вскрытия и после вскрытия упаковки не должен превышать общий срок хранения продукта, исчисляемый с даты изготовления.

5. Подготовка овощей, фруктов

Подготовку овощей проводят в соответствии с технологическими инструкциями, утвержденными в установленном порядке.

Сырье овощное должно быть нормальной технической зрелости, свежее, не пораженное сельскохозяйственными и амбарными вредителями, грибковыми заболеваниями и другими видами порчи.

Овощи промывают и очищают (при необходимости) в цехе первичной обработки овощей («коренном»), затем проводят повторную обработку в цехе вторичной обработки овощей («овощном»), после чего их хранят на лотках или в другой посуде со специальной маркировкой.

Холодная обработка овощей, идущих на приготовление сырых салатов, требует особой тщательности, так как испорченные и плохо промытые овощи могут стать причиной кишечных инфекций и глистных инвазий.

Первичная обработка овощей включает сортировку, мытье и очистку. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3-4 наружных листа.

Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы). Не допускается предварительная заготовка очищенного картофеля и других овощей с длительным замачиванием их в холодной воде более 2 часов. Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4 ± 2 °С.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи во избежание их потемнения и высушивания рекомендуется хранить в холодной воде не более 2 часов.

Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, рекомендуется выдерживать в 3%-ном растворе уксусной кислоты или в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой.

Фрукты, включая citrusовые, промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах.

Ягоды укладывают в дуршлаг и промывают сначала теплой, затем холодной проточной водой.

Сухофрукты тщательно перебирают, затем промывают теплой проточной водой.

При поступлении плодоовощной продукции низкого качества использование ее без предварительной термической обработки категорически запрещено.

Овощи и фрукты, быстрозамороженные должны храниться в холодильнике при температуре, указанной изготовителем (обычно от минус 10 до минус 18 °С). Их направляют на переработку без предварительного размораживания.

6. Подготовка круп, бобовых, муки пшеничной, сахара-песка и др.

Крупы рисовую, пшено, перловую, гречневую и др. тщательно перебирают и промывают.

Крупы манную, а также измельченные крупы просеивают.

Хлопья овсяные перебирают.

Изделия макаронные перебирают. Макароны при необходимости разламывают.

Горох, фасоль и другие бобовые перебирают, промывают холодной водой, затем замачивают в воде при соотношении гороха (фасоли) и воды 1:2.

Муку пшеничную, сахар-песок, соль или соль поваренную йодированную и др. перед употреблением просеивают через сито с магнитоулавливателем (или без него).

7. Подготовка консервированных продуктов

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

II. Требования к условиям приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий.

При приготовлении кулинарного изделия, представляющего собой пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенного до кулинарной готовности, должны соблюдаться **следующие требования:**

- при изготовлении вторых блюд из вареного мяса, птицы, рыбы или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо обязательно подвергают 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 картофельного (овощного) пюре следует использовать механическое оборудование;
- масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения);
- яйцо варят в течение 10 минут после закипания воды;
- яйцо рекомендуется использовать для приготовления блюд из яиц, а также 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°C, слоем не более 2,5-3 см; запеканки - 20-30 минут при температуре 220 - 280°C, слоем не более 3 - 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре не выше °C;
- вареные колбасы, сардельки и сосиски варят не менее 5 минут после закипания;
- гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки;
- салаты заправляют непосредственно перед раздачей.

Готовность изделий определяется:

- из мяса и птицы выделением бесцветного сока в месте прокола и серым цветом на разрезе продукта, а также температурой в толще продукта. Указанная температура выдерживается в течение 5 мин.
- натуральных рубленых изделий температурой в толще продукта - не ниже 85°C, для изделий из котлетной массы - не ниже 90°C. Указанная температура выдерживается в течение 5 мин.
- из рыбного фарша и рыбы определяется образованием поджаристой корочки и легким отделением мяса от кости в порционных кусках.

Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2 часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2 часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные супы, напитки - не выше 14°C.

Свежую зелень закладывают в блюда во время раздачи.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс 4±2°C. Хранение заправленных салатов не допускается. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается. Уксус в рецептурах блюд подлежит замене на лимонную кислоту.

III. Требования к качеству кулинарной продукции

Качество кулинарной продукции, ее безопасность контролируют по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям.

Органолептическую оценку качества полуфабрикатов проводят по внешнему виду, цвету и запаху; кулинарных изделий – по внешнему виду, цвету, запаху и консистенции; блюд – по внешнему виду, цвету и запаху.

По органолептическим показателям кулинарная продукция, предназначенная для питания детей и подростков школьного возраста, должна соответствовать требованиям, приведенным в таблице 1.

Таблица 1

Органолептические показатели кулинарной продукции

Наименование кулинарной продукции	Внешний вид, цвет, запах
Бутерброды открытые	Бутерброды открытые представляют собой ломтик хлеба толщиной 1,0-1,5 см, смазанный маслом сливочным (или без него), на который уложены сыр или мясные гастрономические продукты, или рыба, нарезанные тонкими ломтиками, или ломтики хлеба равномерно смазаны джемом, вареньем, паштетом и др. Бутерброды имеют свежий вид, не заветренные, не имеют посторонних привкуса и запаха.
Холодные блюда (салаты, винегреты)	Холодные блюда (салаты, винегреты) представляют собой массу, состоящую из овощей свежих или отварных, фруктов, мяса, рыбы, морепродуктов и др., которые нарезаны соломкой или ломтиками, или дольками, или другой формы, заправлены соусом или маслом растительным и др. Компоненты блюда не деформированы, имеют свойственные определенному виду продуктов цвет и запах. Блюдо не заветренное, не имеет посторонних привкуса и запаха.
Первые блюда (супы заправочные: щи, борщи, рассольники, супы с картофелем, крупами, бобовыми, изделиями макаронными и др.)	Первые блюда (супы заправочные: щи, борщи, рассольники, супы с картофелем, крупами, бобовыми, изделиями макаронными и др.), приготовленные по традиционным технологиям, имеют свойственные одноименным блюдам внешний вид, вкус, запах и цвет. Форма нарезки овощей соответствует требованиям, приведенным в технологических картах на каждое первое блюдо. Овощи могут быть шинкованными, нарезанными соломкой, кубиками, дольками, шашками и другой формы. Зерна круп набухшие, непереваренные, сохранившие форму, хорошо отделяемые друг от друга. Консистенция корнеплодов плотная, но не жесткая, свойственная вареным овощам. Капуста, фасоль, горох должны быть мягкими, но не разваренными. Изделия макаронные должны иметь свойственную им форму, не должны быть разваренными, слипшимися. Подаваемые к супам гарниры должны иметь свойственные им внешний вид, вкус, запах (мясо отварное, фрикадельки, клнеди, крокеты, мясо птицы отварное, рыба отварная и др.). Супы заправочные должны иметь консистенцию средней густоты, не должны иметь посторонних привкуса и запаха.

Наименование кулинарной продукции	Внешний вид, цвет, запах
Первые блюда (супы молочные)	Первые блюда (супы молочные), приготовленные по традиционным технологиям, имеют свойственные одноименным блюдам вкус, запах, цвет, внешний вид. Супы, приготовленные на молоке, могут содержать изделия макаронные, крупы, овощи. Изделия макаронные, крупы должны иметь свойственную им форму, легко отделяться друг от друга. Зерна круп набухшие, непереваренные, не слипшиеся. Овощи нарезаны кубиками, соломкой, дольками, шинкованные или другой формы. Изделия макаронные не слипшиеся, непереваренные. Супы должны иметь консистенцию средней густоты, не должны иметь посторонних привкуса и запаха.
Первые блюда (супы-пюре)	Первые блюда (супы-пюре) имеют пюреобразную консистенцию средней густоты, состоят из протертых овощей, круп, бобовых, из мяса, птицы и др. Супы-пюре могут быть приготовлены как на бульоне, воде, отваре овощном, так и на молоке. Супы-пюре, сваренные по традиционным технологиям, имеют свойственные одноименным блюдам вкус, запах, цвет, не должны иметь посторонних привкуса и запаха. Могут отпускатся с гарнирами или без них.
Первые блюда (супы прозрачные)	Первые блюда (супы прозрачные) состоят из прозрачных бульонов (из мяса, кур, индеек и др.). К бульонам отдельно подают гарниры: овощи, изделия из мяса, птицы, рыбы, яиц, круп, а также гренки, сухарики, пирожки и др. Некоторые виды гарниров (гренки, фрикадельки, кнели, крокеты и др.) отпускают вместе с бульоном. Супы прозрачные и гарниры к ним не должны иметь посторонних привкуса и запаха.
Первые блюда (супы сладкие)	Первые блюда (супы сладкие) представляют собой отвар фруктовый, в котором находятся фрукты, ягоды (свежие или сушеные) вареные в целом виде или нарезанные кусочками, дольками. Супы сладкие имеют жидкую желеобразную консистенцию, не имеют посторонних привкуса и запаха. К супам сладким подают отдельно гарниры: крупу рисовую отварную, изделия макаронные отварные, хлопья пшеничные или кукурузные, клецки, вареники, пудинг рисовый или манный и др.
Вторые блюда (горячие) из мяса, субпродуктов (язык, печень), рыбы, птицы	Вторые блюда (горячие) могут быть представлены блюдами из мяса, субпродуктов (язык, печень), рыбы, птицы, которые могут быть отварными, запеченными, тушеными и др. Вторые блюда могут быть приготовлены из порционных (крупных), а также мелких кусочков мяса, рыбы, птицы, из фарша (формованные рубленые изделия, запеканки, пудинги, суфле и др.). Блюда вторые могут быть приготовлены с овощами, в том числе овощи, фаршированные мясом и рисом, с изделиями макаронными отварными (макаронник), с крупами отварными. Изделия, формованные из мяса, птицы, рыбы, могут быть панированными или без панировки. Вторые блюда из мяса, птицы, рыбы могут быть с соусом или без него. Горячие вторые блюда, приготовленные по традиционным технологиям, имеют свойственные одноименным блюдам вкус, цвет, запах, консистенцию, внешний вид; кусковые и формованные изделия должны быть недеформированными. Готовые вторые блюда из мяса, птицы, рыбы не должны иметь посторонних привкуса и запаха.
Вторые горячие блюда (гарниры) из	Вторые горячие блюда (гарниры) могут быть представлены блюдами из картофеля, овощей, круп, бобовых, изделий макаронных, яиц, творога и др.,

Наименование кулинарной продукции	Внешний вид, цвет, запах
картофеля, овощей, круп, бобовых, изделий макаронных, яиц, творога и др.	<p>которые могут быть отварными, припущенными, тушеными, запеченными, с соусом или без него.</p> <p>Вторые блюда (гарниры), приготовленные по традиционным технологиям, должны иметь свойственные одноименным блюдам внешний вид, вкус, цвет, запах, консистенцию, не должны иметь посторонних привкуса и запаха.</p>
Третьи блюда (компоты, кисели), желе, муссы и другие сладкие блюда	<p>Третьи блюда (компоты, кисели), желе, муссы и другие сладкие блюда, приготовленные по традиционным технологиям, имеют свойственные одноименным блюдам внешний вид, цвет, запах, вкус и консистенцию.</p> <p>Компоты состоят из жидкости (сиропа) и отварных фруктов, ягод и др., которые имеют свойственные для данных плодов или ягод цвет, вкус и запах в отварном виде. Сиропы – в меру сладкие, с приятным запахом и вкусом, с различными цветовыми оттенками.</p> <p>Кисели имеют жидкую или густую желеобразную консистенцию, приготовлены, могут быть из фруктов, ягод или молока.</p> <p>Желе имеют прочную желеобразную консистенцию.</p> <p>Готовые третьи блюда и другие сладкие блюда не должны иметь посторонних привкуса и запаха.</p>
Мучные блюда (блины, вареники, оладьи, пирожки с начинками печеные, ватрушки), изделия булочные	<p>Мучные блюда (блины, вареники, пирожки с начинками печеные, ватрушки), изделия булочные, приготовленные по традиционным технологиям, должны иметь свойственные одноименным блюдам и мучным изделиям внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенцию.</p> <p>Готовые мучные блюда должны быть недеформированными, непригоревшими. Начинка в пирожках, блинчиках и др. не должна выступать. Изделия из дрожжевого теста при слабом надавливании на них должны легко восстанавливать первоначальную форму, не должны быть черствыми, заветренными. Мучные блюда и булочные изделия не должны иметь посторонних привкуса и запаха.</p>
Готовые изделия промышленного производства, предназначенные для дошкольного и школьного питания	<p>Готовые изделия промышленного производства, предназначенные для дошкольного и школьного питания, должны соответствовать требованиям технических условий на них.</p> <p>В случае наличия индивидуальной упаковки – она не должна иметь повреждений, загрязнений и др.</p> <p>Готовые изделия промышленного производства не должны иметь посторонних привкуса и запаха, иметь признаки несвежести и другие, несвойственные им, органолептические показатели.</p>

Дополнения к пояснительной записке к рациону питания детей обучающихся в 1-4 классах и 5-11 классах в общеобразовательных учреждениях в период 2013-2015 гг. города Москвы Изменение №3 с продлением срока использования меню в последующие года

Продукция «Конкорд» производится на Фабрике, без консервантов, стерилизации и заморозки, с использованием технологий, позволяющих сохранить все полезные, питательные и вкусовые качества свежеприготовленного блюда. Выпускаемый нами продукт уникален. Он не содержит консервантов и не подвергается заморозке, при этом хранится длительное время без ухудшения нутриентного состава и вкусовых характеристик. Благодаря стандартам производства и системе контроля продукция фабрики сохраняет гарантированное стабильное качество и безопасность в период всего срока хранения.

Комбинат питания «Конкорд» впервые в России использует уникальную технологию, а также весь комплексный технологический процесс для производства безопасных охлажденных блюд. Технология Фабрики – это быстрое охлаждение готового продукта. Быстрое охлаждение – это процесс снижения температуры в центре продукта с +65 °С до +3 °С, в течение 90 минут. Данная технология позволяет хранить продукцию при температуре +2...+4 °С до 10 дней. Обеспечивает высокую защиту от развития микроорганизмов в продукте. На фабрике соблюдается жесткий контроль качества поставляемого сырья, санитарных норм, а также микробиологический контроль, как на всех этапах производства, так и готовой продукции. Современная автоматизированная система учета позволяет контролировать производство. Закрытые процессы приготовления и охлаждения продукции исключают возможности попадания микроорганизмов в готовый продукт.

Использование современного оборудования позволяет сохранить в готовой продукции витамины и микроэлементы, которые нужны для полноценного развития организма.

Примерный перечень пищевых продуктов для организации питания детей, обучающихся, воспитанников государственных образовательных учреждений г. Москвы, в пути следования к месту отдыха и обратно, при проведении походов, экскурсий, различных внешкольных и выездных мероприятий



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ
ЧЕЛОВЕКА

**Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и
благополучия человека по городу Москве**

Графский переулок, 4/9, Москва, Россия, 129626,

телефон: (495) 687 40 35, факс: (495) 616 65 69, E-mail: uprav@77.rosпотребнадзор.ру, <http://77.rosпотребнадзор.ру>
ОКПО 76583145, ОГРН 1057746466535, ИНН/КПП 7717528710/771701001

От 19.05.2015г. № 05-08/01-00521-05

На вх. № 01-08709-2 от 26.03.2015г.

О рассмотрении ассортимента

Исполнительному
директору
Филиала «Комбинат
питания «КОНКОРД»
Д.А. Тихонову

Управлением Роспотребнадзора по городу Москве рассмотрены материалы, предоставленные Обществом с ограниченной ответственностью «Комбинат питания «КОНКОРД» (юридический адрес: 199034, г. Санкт-Петербург, наб. Лейтенанта Шмидта, д.7; фактический адрес: 117105, г. Москва, Варшавское шоссе, д. 26, офис №204), по вопросу согласования «Примерного перечня пищевых продуктов для организации питания детей, обучающихся, воспитанников государственных образовательных учреждений в пути следования к месту отдыха и обратно, при проведении походов, экскурсий, различных внешкольных и выездных мероприятий в период 2016-2018гг.», а именно:

- письмо исполнительного директора Филиала «Комбинат питания «КОНКОРД» по вопросу согласования «Примерного перечня пищевых продуктов для организации питания детей, обучающихся, воспитанников государственных образовательных учреждений в пути следования к месту отдыха и обратно, при проведении походов, экскурсий, различных внешкольных и выездных мероприятий в период 2016-2018гг.», с приложенным ассортиментным перечнем на 2 л.;

- «Примерный перечень пищевых продуктов для организации питания детей, обучающихся, воспитанников государственных образовательных учреждений в пути следования к месту отдыха и обратно, при проведении походов, экскурсий, различных внешкольных и выездных мероприятий в период 2016-2018гг.»;

- экспертное заключение ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Москве» (129626 Г. Москва, Графский пер., д.4/9, свидетельство об аккредитации №31-АК от 26.02.2010г.) о соответствии проектной, предпроектной, нормативно-технической документации действующим техническим регламентам, государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам №77.01.05.Т.002492.12.12 от 26.12.2012г. с

актом санитарно-эпидемиологической экспертизы №0105-02379/ПР от 26.12.2012г., выданное на основании заявления № 12/02.05.002707-3 от 21.12.2012г.: о соответствии «Примерного перечня пищевых продуктов для организации питания детей, обучающихся, воспитанников государственных образовательных учреждений г. Москвы в пути следования к месту отдыха и обратно, при проведении походов, экскурсий, различных внешкольных и выездных мероприятий» СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания, обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

На основании рассмотренных вышеуказанных материалов, а также в соответствии с санитарным законодательством Российской Федерации Управление Роспотребнадзора по городу Москве считает возможным использование «Примерного перечня пищевых продуктов для организации питания детей, обучающихся, воспитанников государственных образовательных учреждений в пути следования к месту отдыха и обратно, при проведении походов, экскурсий, различных внешкольных и выездных мероприятий в период 2016-2018гг.» в образовательных учреждениях города Москвы на период 2016-2018гг.

В случае несоблюдения требований законодательства Российской Федерации в части обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия при использовании вышеуказанного ассортимента, Управление Роспотребнадзора по городу Москве оставляет за собой право на отзыв данного документа.

Приложение: приложение №1 «Примерный перечень пищевых продуктов для организации питания детей, обучающихся, воспитанников государственных образовательных учреждений в пути следования к месту отдыха и обратно, при проведении походов, экскурсий, различных внешкольных и выездных мероприятий в период 2016-2018гг.» на 2 стр.

Руководитель
(заместитель)



Е.Е. Андреева



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ МОСКВЕ»**

129626, Москва, Графский пер. д. 4/9 тел. (495) 687 4035, факс (495) 687 4067
Свидетельство об аккредитации № 31-АК от 26.02.2010
Испытательный лабораторный центр ГСЭН.РУ.ЦОА.021, РОСС RU.0001.510895, DAkKS D-PL-14246-01-00

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

о соответствии (несоответствии) проектной, предпроектной, нормативно-технической документации действующим техническим регламентам, государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам

Регистрационный № 77.01.05.Т.002492.12.12 Дата 26.12.2012

На основании заявления № 12/02.05.002707-3 от 21.12.2012

Заявитель ООО "Комбинат питания "Конкорд"

Юридический адрес: 199034, г. Санкт-Петербург, наб. Лейтенанта Шмидта, д.7, корп. лит.Б

Наименование документации: **Примерный перечень пищевых продуктов для организации питания детей, обучающихся, воспитанников государственных образовательных учреждений Юго-Восточного, Северного, Северо-Западного, Центрального административных округов города Москвы и Московской области в период 2013-2015гг в пути следования к месту отдыха и обратно, при проведении походов, экскурсий, различных внешкольных и выездных мероприятий**

Фактический адрес: 199034, г. Санкт-Петербург, наб. Лейтенанта Шмидта, д.7, корп. лит.Б

Разработчик документации: ООО "Комбинат питания "Конкорд"

Юридический адрес разработчика: 199034, г. Санкт-Петербург, наб. Лейтенанта Шмидта, д.7, корп. лит.Б

Акт санитарно-эпидемиологической экспертизы № 0105-02379/ПР от 26.12.2012 прилагается

Экспертиза проведена в соответствии с действующими техническими регламентами, государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, с использованием методов и методик, утвержденных в установленном порядке.

Указанная документация **соответствует (не соответствует)** СанПиН 2.4.3.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования"

Главный врач
(заместитель главного врача)



(Handwritten signature)

Иваненко А.В.
Иванкина С.Г. ф.и.о.



№006454



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ МОСКВЕ»**

129626, г. Москва, Гривский пер., д. 4/9, тел. (495)-687-40-35, факс (495)-616-65-69
Свидетельство об аккредитации №31-АК от 26.02.2010
Испытательный лабораторный центр: ГСЭН.RU.ЦОА.021, РОСС RU.0001.510895, DAkkS D-PL-14246-01-00

Акт
санитарно-эпидемиологической экспертизы
проектной, предпроектной, нормативно-технической документации.

Регистрационный № *0105-02379/ПР*

Дата *26.12.2012.*

на основании заявления от 21.12.2012. Регистрационный № 12/02.05.002707-3

Заявитель: ООО «Комбинат питания «Конкорд»

Наименование проектной документации: Примерный перечень пищевых продуктов для организации питания детей, обучающихся, воспитанников государственных образовательных учреждений Юго-Восточного, Северного, Северо-Западного, Центрального административных округов города Москвы и Московской области в период 2013-2015 гг. в пути следования к месту отдыха и обратно, при проведении походов, экскурсий, различных внешкольных и выездных мероприятий.

Юридический адрес: 199034, Санкт-Петербург, наб. Лейтенанта Шмидта, д.7, корпус литер Б

Фактический адрес: 199034, Санкт-Петербург, наб. Лейтенанта Шмидта, д.7, корпус литер Б

Разработчик проектной документации: ООО Комбинат питания «Конкорд», юридический адрес: 199034, Санкт-Петербург, наб. Лейтенанта Шмидта, д.7, корпус литер Б

Перечень проектной документации, представленной для экспертизы:

- Примерный перечень пищевых продуктов для организации питания детей, обучающихся, воспитанников государственных образовательных учреждений Юго-Восточного, Северного, Северо-Западного, Центрального административных округов города Москвы и Московской области в период 2013-2015 гг. в пути следования к месту отдыха и обратно, при проведении походов, экскурсий, различных внешкольных и выездных мероприятий.
- Пояснительная записка к примерному перечню пищевых продуктов для организации питания детей, обучающихся, воспитанников государственных

образовательных учреждений Юго-Восточного, Северного, Северо-Западного, Центрального административных округов города Москвы и Московской области в пути следования к месту отдыха и обратно, при проведении походов, экскурсий, различных внешкольных и выездных мероприятий.

Нормативная документация: СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Общие сведения:

Представленный перечень предназначен для организации дополнительного питания (за наличный расчет) обучающихся, воспитанников государственных образовательных учреждений

Перечень сформирован по 3-м разделам:

- Фрукты, овощи, орехи и сухофрукты (Фрукты свежие (яблоки, груши, мандарины, апельсины, бананы и др.); Свежие овощи (помидоры, огурцы и др); Консервированные фрукты и овощи, фруктовые и овощные пюре промышленного производства; Орехи (кроме арахиса), сухофрукты, очищенные семена масличных культур, злаковые хлопья, фруктово-ореховые батончик в ассортименте, сухофрукты и их смеси; Фруктово-ореховые батончик в ассортименте;
- Напитки (Соки, нектары, напитки сокодержажщие, соки прямого отжима, соки восстановленные (фруктовые, овощные, ягодные, ягоднофруктовые, ягодноовощные и др.) в ассортименте; Вода питьевая, расфасованная в емкости (бутилированная), негазированная);
- Хлебобулочные изделия (Хлебобулочные изделия собственного или промышленного производства (сдобные, печеные, слоенное, бездрожжевые, без начинки и др.) в ассортименте; Мучные кулинарные изделия собственного и промышленного производства в ассортименте; Мучные кондитерские изделия собственного или промышленного производства (печенье, вафли, миникексы, крекеры, галеты, пряники, шоколад, снеки, мармелад, соломка и др) в ассортименте; Сухарики пшеничные и ржаные; Поп-корн)

Технология изготовления кулинарной продукции.

В соответствии с пояснительной запиской, при изготовлении кулинарной продукции используется сырье, разрешенное к применению в пищевой промышленности, в том числе для приготовления блюд для детей, и соответствующее требованиям действующей нормативной документации, сопровождающееся документацией, удостоверяющей его качество и безопасность, и соответствующее по показателям безопасности нормам Единых санитарно - эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно - эпидемиологическому надзору (контролю) Глава II, Раздел 1), в т.ч. в части требований к продуктам, предназначенным для питания дошкольников и школьников» для всех наименований пищевых продуктов, СанПиН 2.3.2.1078-01 «Ги-

гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» и СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

При составлении перечня учитывались требования «Методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания», приведены рецепты и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий – разработанные с использованием требований к оказанию единой комплексной услуги по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы в 2012 году, технологической инструкцией по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах (К ГОСТ 30390-95 / ГОСТ 50763-95) и технологические карты для продукции (кулинарных изделий, готовых блюд) промышленного изготовления по утвержденным техническим условиям, инструкциям. Технологические карты предусматривают технологию изготовления кулинарной продукции в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Установлено:

Экспертиза проведена в соответствии с действующими техническими регламентами, государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, государственными стандартами, с использованием методов и методик, утвержденных в установленном порядке.

Проектная документация: «Примерный перечень пищевых продуктов для организации питания детей, обучающихся, воспитанников государственных образовательных учреждений Юго-Восточного, Северного, Северо-Западного, Центрального административных округов города Москвы и Московской области в период 2013-2015 гг. в пути следования к месту отдыха и обратно, при проведении походов, экскурсий, различных внешкольных и выездных мероприятий», разработанная ООО Комбинат питания «Конкорд», соответствует требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

Настоящий акт санитарно-эпидемиологической экспертизы выдан для оформления экспертного заключения
эксперт

Заведующий отделом гигиены детей
и подростков



Молдованов В.В.



Молдованов В.В.

Приложение №1 к информационному письму Управления Роспотребнадзора по городу Москве № 05-08/01-00521-05 от 19.05.15г.

"Примерный перечень пищевых продуктов для организации питания детей, обучающихся, воспитанников государственных образовательных учреждений в пути следования к месту отдыха и обратно, при проведении походов, экскурсий, различных внешкольных и выездных мероприятий в период 2016-2018гг."

№	Наименование	Выход, вес	Примечание
Фрукты, овощи, орехи и сухофрукты			
1	Фрукты свежие (яблоки, груши, лимонины, апельсины, бананы и др.)	шт или на вес	мытые, в индивидуальной упаковке
2	Свежие овощи (помидоры, огурцы и др)	порционно	мытые в индивидуальной упаковке
3	Консервированные фрукты и овощи, фруктовые и овощные пюре промышленного производства (не требующие хранения в условиях пониженной температуры, при необходимости объяснить наличие одноразовой посуды)	до 150 гр	в индивидуальной упаковке
4	Орехи (кроме пекана), сухофрукты, очищенные семена злаковых культур, лаваша, злаки, фруктово-ореховые батончики в ассортименте, сухофрукты и их смеси	до 100 гр.	в индивидуальной упаковке
5	Фруктово-ореховые батончики в ассортименте	до 50 гр.	в индивидуальной упаковке
Напитки			
1	Соки, нектары, напитки соевосодержащие, соки питьевого назначения, соки восстановленные (фруктовые, овощные, ягодные, ягоднo-фруктовые, ягодно-овощные и др.) в ассортименте (не требующие хранения в условиях пониженной температуры).	от 125 мл до 330 мл	в индивидуальной упаковке
2	Пасты питьевые, рафинированная и естественная (бесфруктозная), не газированная	до 500 мл.	в индивидуальной упаковке
Хлебобулочные изделия			
1	Хлебобулочные изделия собственного или промышленного производства (слоеные, печенье, слоеные, бездрожжевые, без начинки и др.) в ассортименте	до 100 гр.	в индивидуальной упаковке.
2	Мушкетерские изделия собственного и промышленного производства в ассортименте	до 100 гр.	в индивидуальной упаковке.

3	Мучные кондитерские изделия собственного или промышленного производства (вафель, зефир, зефир-мексы кремеры, галеты, пряники, печенье, сдобы (кроме жареных во фритюре), леденцовые продукты и изделия), мармелад, солодка и др) в ассортименте	до 150 гр.	в индивидуальной упаковке.
4	Сухарики пшеничные и ржаные	до 100 гр	в индивидуальной упаковке
5	Пов-кору	до 200 гр	в индивидуальной упаковке.
<p>Дополнительно к набору, соответствующему из перечисленного ассортимента пищевых продуктов предоставляется (в упаковке «зипер-боксы»):</p> <ul style="list-style-type: none"> - вода питьевая высокой категории негазированной, расфасованная в емкости объемом до 0,5 л (для индивидуального пользования) или в емкостях большего объема (для коллективного использования, при условии обеспечения асептической стерильности) - одна емкость на каждый прием пищи; - салфетки бумажные и салфетки влажные гигиенические; - столовые приборы одноразовые. 			

Ассортимент продукции для организации дополнительного питания обучающихся,
воспитанников государственных образовательных учреждений г. Москвы



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ
ЧЕЛОВЕКА

**Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и
благополучия человека по городу Москве**

Графский переулок, 4/9, Москва, Россия, 129626,

телефон: (495) 687 40 35, факс: (495) 616 65 69, E-mail: uprav@77.rospotrebnadzor.ru, <http://77.rospotrebnadzor.ru>
ОКПО 26583143, ОГРН 1057746466535, ИНН/КПП 7717528710/771701001

От 19.05.2015г. № 05-08/01-00520-05

На вх. № 01-08711-2 от 26.03.2015г.

О рассмотрении ассортимента

Исполнительному
директору
Филиала «Комбинат
питания
« КОНКОРД »
Д.А. Тихонову

Управлением Роспотребнадзора по городу Москве рассмотрены материалы, предоставленные Обществом с ограниченной ответственностью « Комбинат питания « КОНКОРД » (юридический адрес: 199034, г. Санкт-Петербург, наб. Лейтенанта Шмидта, д.7; фактический адрес: 117105, г. Москва, Варшавское шоссе, д. 26, офис №204), по вопросу согласования « Ассортимента продукции для организации дополнительного питания в образовательных учреждениях в период 2016-2018гг.», а именно:

- письмо исполнительного директора Общества с ограниченной ответственностью « Комбинат питания « КОНКОРД » по вопросу согласования «Ассортимента продукции для организации дополнительного питания в образовательных учреждениях в период 2016-2018гг.», с приложенным ассортиментным перечнем на 3 л.;
- «Ассортимент продукции для организации дополнительного питания в образовательных учреждениях в период 2016-2018гг.» на 3л.;
- экспертное заключение ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Москве» (129626 Г. Москва, Графский пер., д.4/9, свидетельство об аккредитации №31-АК от 26.02.2010г.) о соответствии проектной, предпроектной, нормативно-технической документации действующим техническим регламентам, государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам №77.01.05.Т.002491.12.12 от 26.12.2012г. с актом санитарно-эпидемиологической экспертизы №0105-02378/ПР от 26.12.2012г., выданное на основании заявления №12/02.05.002706-3 от 21.12.2012г.: о соответствии « Ассортимента продукции для организации дополнительного питания обучающихся, воспитанников государственных образовательных учреждений г. Москвы» СанПиН 2.4.5.2409-08

«Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

На основании рассмотренных вышеуказанных материалов, а также в соответствии с санитарным законодательством Российской Федерации Управление Роспотребнадзора по городу Москве считает возможным использование «Ассортимента продукции для организации дополнительного питания в образовательных учреждениях в период 2016-2018гг.» в образовательных учреждениях города Москвы на период 2016-2018гг.

В случае несоблюдения требований законодательства Российской Федерации в части обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия при использовании вышеуказанного ассортимента, Управление Роспотребнадзора по городу Москве оставляет за собой право на отзыв данного документа.

Приложение: приложение №1 «Ассортимент продукции для организации дополнительного питания в образовательных учреждениях в период 2016-2018гг.» на 3 стр.

Руководитель
(заместитель)



Е.Е. Андреева

Приложение №1 к информационному письму Управления Роспотребнадзора по городу Москве № 05-08/01-00520-05 от 19.05.15г.
 "Ассортимент продукции для организации дополнительного питания и образовательных учреждений в период 2016-2018гг."

№	Наименование	Выход, кг/л	Примечание	Срок годности (при наличии)
Молочные и кисломолочные продукты				
1	Молоко в упаковке стерилизованное не более 3,2% жирности, в ассортименте	до 200 мл	реализуется в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного назначения	В соответствии с условиями хранения установленными на упаковке
2	Молочные изделия: пудинги, десерты и др. с ограниченным сроком годности в ассортименте	до 300 мл	реализуется в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного назначения	В соответствии с условиями хранения установленными на упаковке
3	Кисломолочные продукты в ассортименте не более 3,2% жирности (кефир, биокефир, рикотта, йогурты и др.)	до 200 мл	реализуется в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного назначения или в розлив	В соответствии с условиями хранения установленными на упаковке
4	Пауэрные продукты (пудинги, йогурты, фрукты и др.)	до 500 мл	реализуется в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного назначения	В соответствии с условиями хранения установленными на упаковке
5	Мороженое в ассортименте промышленного производства (оранжевое и ванильное на основе растительных жиров)	до 200 гр	реализуется в потребительской упаковке или в индивидуальной упаковке	В соответствии с условиями хранения установленными на упаковке
6	Сладкое в виде самостоятельного или комплексного приготовления молочное мороженое, десерты, пудинг и др.)	до 200 гр	Готовится на производстве, реализуется при наличии охлажденной витрины или заморозки, или потребительской упаковки промышленного производства	не более 3 часов с момента приготовления или с момента упаковки и хранения установленными на упаковке
7	Пудинги творожные в ассортименте, кроме сахарозаменителей (жирность не более 9% жирности)	до 100 гр	реализуется при условии наличия охлажденной витрины, в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного назначения	В соответствии с условиями хранения установленными на упаковке
8	Сыры твердые в ассортименте	до 100 гр	реализуется при условии наличия охлажденной витрины, в ассортименте, в индивидуальной упаковке промышленного назначения	В соответствии с условиями хранения установленными на упаковке
9	Сыры соевые в ассортименте (аналогичные сортам сыров животного происхождения)	до 50 гр	реализуется при условии наличия охлажденной витрины, в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного назначения или индивидуальной на предприятии	В соответствии с условиями хранения установленными на упаковке
Фрукты, овощи, орехи и сухофрукты				
1	Фрукты свежие (яблоки, груши, малина, земляника, бананы и др.)	шт. или по весу	реализуются, предварительно мытые, охлажденные или замороженные в ассортименте	
2	Сладости на основе фруктов в ассортименте с сахаром или сахарной пудрой	до 100 гр	реализуются при наличии охлажденной витрины	не более 20 минут с момента приготовления
3	Сладости на основе или вторичных сахаров, фруктов, ягодных самостоятельного приготовления - травяно-фруктовые растительные муссы, аналогичные составом десерты для детского питания или термостабилизированные пауэрные продукты	до 100 гр	Готовится на производстве, реализуется при наличии охлажденной витрины; транспортируется силами производителя через аптеку	не более 20 минут с момента приготовления

4	Сладкие блюда промышленного производства (пирожные, булочки, печенье и другие кондитерские изделия); Сладкие блюда промышленного производства (фруктовые салаты, десерты, пире и др.)	до 200 гр	Готовятся на производстве, реализуются при наличии независимой экспертизы или марки, или потребительской упаковки промышленного производства	не более 3 часов хранения при комнатной температуре в соответствии с условиями хранения, установленными в технологическом регламенте
5	Сладкие напитки (лимонады, соки и др)	по этикетке жид.	реализуются, произведены промышленно	не более 1 часа с момента приготовления или в соответствии с условиями хранения, установленными в технологическом регламенте
6	Фруктовые и овощные пюре промышленного производства	до 200 гр	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного производства	В соответствии с условиями хранения, установленными в технологическом регламенте
7	Соусы (кроме острых), соусы-фруктовые и овощные, соусы на растительных культурах, соусы с добавлением фруктов и овощей	до 100 гр	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного производства	В соответствии с условиями хранения, установленными в технологическом регламенте

Мясные изделия

1	Хлебобулочные изделия (картошки) открытого типа, включая десерты, изделия открытого типа	картошки	готовятся непосредственно перед реализацией путем выпекания в духовке или в течение 3 минут или СВЧ-печи (микроволновой)	не более 3 часов с момента приготовления
2	Кубиком и мясное (рыбное) рубленное мясо для жарки (без костей), замочено в рассоле (собственного или промышленного производства)	картошки	реализуются в ассортименте при наличии специального оборудования, в том числе в потребительской упаковке промышленного производства	не более 3 часов с момента приготовления
3	Пирожки с колбасой или ветчиной (вареники), пирожки с колбасой, сырком, сосиской, бутерброды с различными видами мяса и др.	пирожки	приготовлены на производстве и реализуются при наличии маркированной этикетки в ассортименте	не более 1 часа с момента приготовления

Горячие блюда

1	Сухой творог из зерновых злаков (молочный), фарши из крупы, рисовой, гречневой и других видов круп (сладкие типа "мюсли" с начинкой)	до 200 гр	готовятся путем заморозки порциями при условии наличия маркировки производителя перед реализацией	не более 3 часов с момента приготовления или в соответствии с условиями хранения, установленными в технологическом регламенте
2	Яйца курочек, индюшачьи вареные	шт	реализуются на предприятии при наличии специального оборудования	не более 3 часов с момента приготовления
3	Пельмени готовыми с начинкой собственными или чужими	до 200 гр	реализуются на предприятии при наличии специального оборудования	не более 30 минут с момента приготовления
4	Горячие блюда из мяса и рыбы или птицы собственного производства, или заказанные у поставщиков для домашнего и общественного питания промышленного производства в ассортименте, промышленные экземпляры	до 250 гр	реализуются в ассортименте, приготовлены на предприятии при наличии специального оборудования, при наличии маркированной этикетки или СВЧ-печи	не более 3 часов с момента приготовления

Соусы

1	Вареники, пельмени, вареники, мед, соусы и др.	до 20 гр	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного производства или маркировке	В соответствии с условиями хранения, установленными в технологическом регламенте
2	Масло сливочное пармезанное	до 30 гр	готовятся в потребительской упаковке при наличии маркированной этикетки	В соответствии с условиями хранения, установленными в технологическом регламенте

Напитки

1	Соки, напитки, напитки газированные, смеси прочих напитков, соки витаминизированные (фруктовые, овощные, ягодные, ягодифруктовые, витаминизированные и др.) в ассортименте,	от 125 мл до 330 мл	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного производства	В соответствии с условиями хранения, установленными в технологическом регламенте
2	Вода питьевая, расфасованная в емкости (буканчики, бутылочки и др.)	до 300 мл	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного производства	В соответствии с условиями хранения, установленными в технологическом регламенте
3	Чай в ассортименте (в индивидуальной упаковке)	до 200 мл	горячие напитки готовятся непосредственно перед реализацией	Срок реализации 2-3 часа с момента приготовления

4	Кисло-сладкий (или кисло-лимонный) напиток	до 200 мл	Готовится на производстве, нормализуется при пастеризации	4-рецидивная 2-7 года с момента признания
5	Сироп вареновый	1,00 гр	рецидивует, в потребительской упаковке промышленного производства	В зависимости от условий и сроков установленными законодательством
6	Компоты и кисели собственного приготовления в ассортименте	до 200 мл	рецидивует в ассортименте	не более 3-х лет с момента признания
7	Кисели, желе, муссы собственного приготовления в ассортименте (для пива, лимона, мякоти фруктов, ягод, варенья, уксуса для приготовления мясных блюд)	до 200 мл	Готовится на производстве, нормализуется при пастеризации	Срок реализации 1 год с момента признания
8	Сливочно-ванильные собственного приготовления в ассортименте для пива, лимона, мякоти фруктов (для приготовления соевых десертов)	до 200 мл	Готовится на производстве (не является обработанным, нормализуется при пастеризации)	11 месяцев с момента признания

Хлебобулочные изделия

1	Хлебобулочные изделия собственного или промышленного производства (слабые, печенье, слоеное, бездрожжевое, с начинкой, без начинки, блины и блинчики без начинки, ватрушки, пирожки, пироги, печенье из пресного и дрожжевого теста, вагашки, и др.) в ассортименте	до 100 гр	рецидивует в ассортименте, в том числе в потребительской упаковке промышленного производства	не более 24 часов с момента признания (для соответствия с санитарной документацией или условиями и сроками установленными законодательством)
2	Мучные кондитерские изделия собственного или промышленного производства (печенье, вафли, крекеры, галеты, пряники, шоколад, блины, маршмэлл, вафли, батончики, фруктово-ореховый, минерал, диетическое бездрожжевое с различными начинками и др.) в ассортименте по бездрожжевым, дрожжевым, вагашки, вафли, роллы и др)	до 100 гр	рецидивует в ассортименте, в том числе в потребительской упаковке промышленного производства	не более 24 часов с момента признания (для соответствия с санитарной документацией или условиями и сроками установленными законодательством)
3	Печенье (бюджетного или промышленного производства) в ассортименте	до 200 гр	рецидивует в ассортименте, в том числе в потребительской упаковке промышленного производства	не более 3-х лет с момента признания (для соответствия с санитарной документацией и сроками установленными законодательством)
4	Мучные кондитерские изделия собственного или промышленного производства (печенье, вафли, крекеры, галеты, пряники, шоколад, блины, маршмэлл, вафли, батончики, фруктово-ореховый, минерал, диетическое бездрожжевое с различными начинками и др.) в ассортименте	до 150 гр	рецидивует в ассортименте, в том числе в потребительской упаковке промышленного производства	не более 24 часов с момента признания (для соответствия с санитарной документацией или условиями и сроками установленными законодательством)

*Запрещается реализация изделий и изделий кондитерских изделий и кондитерских изделий и кондитерских изделий.

**Собственное производство должно осуществляться в соответствии с технологическими картами, в которых должно быть отражено рецептура и технология изготовления изделий кондитерских. Технологические карты должны быть оформлены в соответствии с требованиями СанПиН 2-4.5.14.099-08.



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ МОСКВЕ»

129626, Москва, Графский пер. д. 4/9 тел. (495) 687 4035, факс (495) 687 4067

Свидетельство об аккредитации № 31-АК от 26.02.2010

Испытательный лабораторный центр: ТСЭН.RU ЦОА.021, РОСС RU.0001.510895, DAkkS D-PL-14246-01-00

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

о соответствии (несоответствии) проектной, предпроектной, нормативно-технической документации действующим техническим регламентам, государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам

Регистрационный № 77.01.05.Т.002491.12.12 Дата 26.12.2012

На основании заявления № 12/02.05.002706-3 от 21.12.2012

Заявитель ООО "Комбинат питания "Конкорд"

Юридический адрес: 199034, г. Санкт-Петербург, наб. Лейтенанта Шмидта, д.7, корп. лит.Б

Наименование документации:

Ассортимент продукции для организации дополнительного питания обучающихся, воспитанников государственных образовательных учреждений Юго-Восточного, Северного, Северо-Западного, Центрального административных округов города Москвы и Московской области в период 2013-2015 гг.

Фактический адрес: 199034, г. Санкт-Петербург, наб. Лейтенанта Шмидта, д.7, корп. лит.Б

Разработчик документации: ООО "Комбинат питания "Конкорд"

Юридический адрес разработчика: 199034, г. Санкт-Петербург, наб. Лейтенанта Шмидта, д.7, корп. лит.Б

Акт санитарно-эпидемиологической экспертизы № 0105-02378/ПР от 26.12.2012 прилагается

Экспертиза проведена в соответствии с действующими техническими регламентами, государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, с использованием методов и методик, утвержденных в установленном порядке.

Указанная документация соответствует (не соответствует) СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования"

Главный врач
(заместитель главного врача)



Иваненко А.В.
Сафонкина С.Г. ф.и.п.



№006455



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ МОСКВЕ»

129626, Москва, Графский пер. д. 4/9 тел. (495) 687 4035, факс (495) 687 4067
Свидетельство об аккредитации № 31-АК от 26.02.2010
Испытательный лабораторный центр: IСЭН.RU.ЦОА.021, РОСС RU.0001.510895; DAkkS D-PL-14246-01-00

ПРИЛОЖЕНИЕ
К ЭКСПЕРТНОМУ ЗАКЛЮЧЕНИЮ

№ 77.01.05.Т.002491.12.12

Дата 26.12.2012

Рекомендации:

Рекомендовано:

При организации дополнительного питания для конкретных образовательных учреждений, в части "горячих блюд из мяса или рыбы или птицы собственного приготовления, или охлажденных упакованных для дошкольного и школьного питания промышленного производства в ассортименте, предусмотренные основным меню" использовать блюда, входящие в основной рацион питания конкретного образовательного учреждения, приготовленные на основе технологических карт по рационам, прошедшим экспертную оценку в установленном порядке и согласованных для применения в общеобразовательных учреждениях и учреждениях начального и среднего профессионального образования органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.



Главный врач
(заместитель главного врача)



Иваненко А.В.

Ф.И.О.
Соболькин С.Т.



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ МОСКВЕ»**

129626, г. Москва, Графский пер., д. 4/9, тел. (495)-687-40-35, факс (495)-616-65-69

Свидетельство об аккредитации №31-АК от 26.02.2010

Испытательный лабораторный центр: ГСЭН.РУ.ЦОА.021, РОСС RU.0001.510895, DAkkS D-PL-14246-01-00

Акт
санитарно-эпидемиологической экспертизы
проектной, предпроектной, нормативно-технической документации.

Регистрационный № *0105-02378/ПР*

Дата *26.12.2012*

на основании заявления от 21.12.2012. Регистрационный № 12/02.05.002706-3

Заявитель: ООО «Комбинат питания «Конкорд»

Наименование проектной документации: Ассортимент продукции для организации дополнительного питания обучающихся, воспитанников государственных образовательных учреждений Юго-Восточного, Северного, Северо-Западного, Центрального административных округов города Москвы и Московской области в период 2013-2015 гг.

Юридический адрес: 199034, Санкт-Петербург, наб. Лейтенанта Шмидта, д.7, корпус литер Б

Фактический адрес: 199034, Санкт-Петербург, наб. Лейтенанта Шмидта, д.7, корпус литер Б

Разработчик проектной документации: ООО Комбинат питания «Конкорд», юридический адрес: 199034, Санкт-Петербург, наб. Лейтенанта Шмидта, д.7, корпус литер Б

Перечень проектной документации, представленной для экспертизы:

- Ассортимент продукции для организации дополнительного питания обучающихся, воспитанников государственных образовательных учреждений Юго-Восточного, Северного, Северо-Западного, Центрального административных округов города Москвы и Московской области в период 2013-2015 гг.
- Пояснительная записка к Ассортименту продукции для организации дополнительного питания учащихся общеобразовательных учреждений в период 2013-2015 гг. города Москвы и Московской области

Нормативная документация: СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Общие сведения:

Представленный ассортимент продукции предназначен для организации дополнительного питания (за наличный расчет) обучающихся, воспитанников государственных образовательных учреждений

Ассортимент сформирован по 8-ми разделам:

- Молоко и кисломолочные продукты (Молоко и молочные напитки стерилизованные не более 3,5% жирности, в ассортименте; Молочные коктейли, пудинги, десерты и др. промышленного производства в ассортименте; Кисломолочные продукты в ассортименте не более 3,2% жирности (кефир, биокефир, ряженка, йогурты и др.); Йогуртные продукты (йогуртеры, фругурты и др.); Мороженое в ассортименте промышленного производства; Сладкие блюда собственного или промышленного приготовления молочное желе, десерты, пюре и др.); Изделия творожные в ассортименте, кроме сырков глазированных творожных (не более 9% жирности); Сыры твердые в ассортименте; Сыры плавленые в ассортименте (неострых сортов, без специй) (не более 30-35% жирности).
- Фрукты, овощи, орехи и сухофрукты (Фрукты свежие (яблоки, груши, мандарины, апельсины, бананы и др.); Салаты из свежих фруктов в ассортименте с сахаром или сахарной пудрой; Салаты из свежих или отварных овощей, салаты-коктейли, салаты рыбные, мясные, винегреты собственного производства – заправленные растительным маслом, специальными пастеризованными или стерилизованными салатными соусами для детского питания или термизированным йогуртным продуктом; Сладкие блюда собственного или промышленного приготовления (яблоки печеные, яблоки, фаршированные фруктами, овощными и крупяными начинками, шарлотка, фруктовое желе, десерты, пюре и др.); Свежие овощи (помидоры, огурцы и др.); Фруктовые и овощные пюре промышленного производства; Орехи (кроме арахиса), сухофрукты, очищенные семена масличных культур, злаковые хлопья, сухофрукты и их смеси).
- Колбасные изделия (Колбаски детские (сосиски) отварные, колбаса детская вареная отварная; Колбасные и мясные (рыбные) рубленые изделия для школьного питания, запеченные в тесте (собственного или промышленного производства); Бутерброд с колбасой или ветчиной (варенокопченая, полукопченая колбасы, сыром, сложные бутерброды с зеленью, свежими овощами и др.) и др.).
- Горячие блюда (Сухой завтрак из зерновых хлопьев (изделия фигурные и хлопья из кукурузной, гречневой и других видов круп сладкие) типа "мюсли" с молоком; Яйцо куриное диетическое вареное; Пельмени детские с маслом сливочным или соусом; Горячие блюда из мяса или рыбы или птицы собственного приготовления, или охлажденные упакованные для дошкольного и школьного питания промышленного производства в ассортименте, предусмотренные основным меню).

- Соуса (Варенье, джем, повидло, мед, соуса и др.; Масло сливочное порционное).
- Напитки (Соки, нектары, напитки сокосодержащие, соки прямого отжима, соки восстановленные (фруктовые, овощные, ягодные, ягоднофруктовые, ягодноовощные и др.) в ассортименте; Вода питьевая, расфасованная в емкости (бутилированная), негазированная; Чай в ассортименте (в индивидуальной упаковке); Какао-напиток на молоке,кофейный напиток; Сахар порционный; Компоты и кисели собственного приготовления в ассортименте; Коктейль молочный собственного приготовления в ассортименте; Соки свежевыжатые собственного приготовления в ассортименте).
- Хлебобулочные изделия (Хлебобулочные изделия собственного или промышленного производства (сдобные, печеные, слоенное, бездрожжевые, с начинкой, без начинки, блины и блинчики без начинок, с начинками, оладьи, пирожки печеные из пресного и дрожжевого теста, ватрушки, и др.) в ассортименте; Мучные кондитерские изделия собственного или промышленного производства (печенье, вафли, крекеры, галеты, пряники, шоколад, сэндвичи, мармелад, соломка, батончик фруктово-ореховый, мини-кексы, пирожное бисквитное с различными начинками и др) в ассортименте бисквитные, песочные, воздушные, кексы, рулеты и др); Пицца (собственного или промышленного производства) в ассортименте; Мучные кондитерские изделия собственного или промышленного производства (печенье, вафли, крекеры, галеты, пряники, шоколад, сэндвичи, мармелад, соломка, батончик фруктово-ореховый, мини-кексы, пирожное бисквитное с различными начинками и др.) в ассортименте).

Ассортимент включает требования по выходу (весу) блюд, условиям реализации и использования в конкретных учреждениях в зависимости от наличия необходимого технологического оборудования, срокам годности (реализации).

В части горячих блюд (горячие блюда из мяса или рыбы или птицы собственного приготовления, или охлажденные упакованные для дошкольного и школьного питания промышленного производства в ассортименте, предусмотренные основным меню) используются блюда приготовленные на основе технологических карт по ранее прошедшим экспертную оценку рационам:

- «Примерное меню для организации питания детей (в том числе детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей) в возрасте 3-7, 7-11, 11-18 лет, обучающихся в образовательных учреждениях (кадетские школы-интернаты, кадетские школы, школы-интернаты, а также коррекционные учреждения) города Москвы в период 2013-2015 гг.» (экспертное заключение от 26.10.2012г № 77.01.05.Т.001997.10.12);
- «Примерное меню для организации питания детей обучающихся в учреждениях начального и среднего профессионального образования города Москвы в период 2013-2015 гг.» (экспертное заключение от 26.10.2012г. № 77.01.05.Т.001991.10.12);
- Или аналогичные рационы, прошедшие экспертную оценку в установленном порядке и согласованные для применения в общеобразовательных учреждениях и учреждениях начального и среднего профессионального образования органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

Технология изготовления кулинарной продукции.

В соответствии с пояснительной запиской, при изготовлении кулинарной продукции используется сырье, разрешенное к применению в пищевой промышленности, в том числе для приготовления блюд для детей, и соответствующее требованиям действующей нормативной документации, сопровождающееся документацией, удостоверяющей его качество и безопасность, и соответствующее по показателям безопасности нормам Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) Глава II, Раздел 1), в т.ч. в части требований к продуктам, предназначенным для питания дошкольников и школьников» для всех наименований пищевых продуктов, СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» и СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Сырье животного происхождения проходит ветеринарно-санитарную экспертизу в соответствии с ветеринарными правилами и нормами, сопровождается ветеринарными документами, утвержденными Государственной Ветеринарной Службой. Не используется сырье, содержащее ГМО. Готовые блюда (кулинарные изделия) соответствует Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), прошедшие государственную регистрацию, внесены в Реестр свидетельств о государственной регистрации и разрешена для производства, реализации и использования для питания детей дошкольного и школьного возраста. При составлении Ассортимента учитывались требования «Методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Методические рекомендации по рекомендуемому ассортименту пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах. СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания», приведены рецептуры и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий – разработанные с использованием требований к оказанию единой комплексной услуги по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы в 2012 году, технологической инструкцией по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах (К ГОСТ 30390-95 / ГОСТ 50763-95) и технологические карты для продукции (кулинарных изделий, готовых блюд) промышленного изготовления по утвержденным техническим условиям, инструкциям. Технологические карты предусматривают технологию изготовления кулинарной продукции в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Установлено:

Экспертиза проведена в соответствии с действующими техническими регламентами, государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, государственными стандартами, с использованием методов и методик, утвержденных в установленном порядке.

Проектная документация: «Ассортимент продукции для организации дополнительного питания обучающихся, воспитанников государственных образовательных учреждений Юго-Восточного, Северного, Северо-Западного, Центрального административных округов города Москвы и Московской области в период 2013-2015 гг.», разработанная ООО Комбинат питания «Конкорд», соответствует требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

Рекомендовано:

При организации дополнительного питания для конкретных образовательных учреждений, в части «горячих блюд из мяса или рыбы или птицы собственного приготовления, или охлажденных упакованных для дошкольного и школьного питания промышленного производства в ассортименте, предусмотренные основным меню» использовать блюда, входящие в основной рацион питания конкретного образовательного учреждения, приготовленные на основе технологических карт по рационам, прошедшим экспертную оценку в установленном порядке и согласованным для применения в общеобразовательных учреждениях и учреждениях начального и среднего профессионального образования органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

Настоящий акт санитарно-эпидемиологической экспертизы выдан для оформления экспертного заключения

эксперт

Заведующий отделом гигиены детей
и подростков



Молдованов В.В.

Молдованов В.В.

