

Приложение к контракту \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ:

ООО «ГК Фьюжен менеджмент»



Е.Г.Никонорова

\_\_\_\_\_ 2022г.

Согласовано:



Директор

\_\_\_\_\_ 2022г.

### ПЕРСПЕКТИВНОЕ МЕНЮ

Муниципального контракта на оказание услуг по организации горячим питанием Симферопольского района республики Крым для учащихся льготной категории 7-11лет, 1 смены (обед)

С использованием :

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Сборник технических нормативов, издательство Москва «Дели плюс» 2017г., рекомендовано НИИ питания РАМН, руководители разработки сборника Могильный М.П. (ГОУ ВПО ПГТУ), Тутельян В.А. (ГУУ НИИ питания РАМН)

Согласно Сан Пин 2.3/2.4.3590-20г Таблица №2

Симферопольский район Республика Крым 2022г

Перспективное 10-дневное меню для школьников с 7-11 лет 2022 год

1. Салат овощной

	Наименование блюда	Выход с 7-11 лет	Белки	Жиры	Углеводы	Э/м ккал	Витамины, мг на 100 г			Минеральные в-ва			
							В1	С	А	Са	Р	Mg	Fe
	<b>ДЕНЬ № 1</b>												
№70	Огурец консервированный	40	0,37	0,03	1,16	6,6	0,01	3,50	0,00	3,30	11,66	5,00	0,26
№ 95(2)	Щи из свежей капусты и картофеля	200	2,20	3,60	6,40	66,00	0,05	12,62	0,00	39,40	39,20	17,70	0,66
№291	Плов из птицы	200	20,40	19,16	32,50	396,00	0,05	0,34	0,00	28,92	206,00	42,60	2,86
№389	Сок фруктовый	200	0,00	0,00	20,20	84,80	0,02	4,00	0,00	14,00	1,40	8,00	2,80
№338	Яблоко свежее	100	0,40	0,40	9,80	47,00	0,03	10,00	0,00	16,00	11,00	9,00	2,20
№ПР481	Хлеб пшеничный	20	1,18	0,14	6,92	35,06	0,30	0,00	0,00	6,90	26,10	9,90	0,33
№ПР481	Хлеб ржаной	30	1,23	0,24	10,57	51,49	0,03	0,00	0,00	6,90	31,80	7,50	0,93
	<b>ИТОГО:</b>		<b>25,78</b>	<b>23,57</b>	<b>87,55</b>	<b>686,95</b>	<b>0,49</b>	<b>30,46</b>	<b>0,00</b>	<b>115,42</b>	<b>327,16</b>	<b>99,70</b>	<b>10,04</b>
	<b>ДЕНЬ № 2</b>												
№70	Винегрет овощной	60	0,84	6	4,37	75,06	0,01	5,25	0,00	5,00	17,50	7,50	0,40
№104	Рассольник Ленинградский	200	1,80	4,20	11,00	90,00	0,05	6,43	0,00	6,62	25,93	9,91	0,41
№305	Котлета рубленая из птицы с соусом	60/30	14,09	7,39	6,09	147,25	0,09	1,12	20,00	13,73	81,00	14,60	1,14
№ 203	Макароны отварные	150	5,45	5,78	30,45	195,71	0,06	0,00	28,57	12,14	39,45	8,55	0,85
№349	Компот из сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,80	0,02	0,73	0,00	32,48	23,44	17,46	0,70
№338	Яблоко свежее	100	0,40	0,40	9,80	47,00	0,03	10,00	0,00	16,00	11,00	9,00	2,20
№ПР481	Хлеб пшеничный	20	1,18	0,14	6,92	35,06	0,30	0,00	0,00	6,90	26,10	9,90	0,33
№ПР481	Хлеб ржаной	30	1,23	0,24	10,57	51,49	0,03	0,00	0,00	6,90	31,80	7,50	0,93
	<b>ИТОГО:</b>		<b>25,65</b>	<b>24,24</b>	<b>111,21</b>	<b>774,37</b>	<b>0,59</b>	<b>23,53</b>	<b>48,57</b>	<b>99,77</b>	<b>256,22</b>	<b>84,42</b>	<b>6,96</b>
	<b>ДЕНЬ № 3</b>												
№70	Огурец консервированный	40	0,37	0,03	1,16	6,6	0,01	3,50	0,00	3,30	11,66	5,00	0,26
№115	Суп картофельный с бобовыми	200	4,60	3,40	15,60	112,00	0,09	6,60	0,00	23,36	54,06	21,82	0,90
№283	Тефтели рыбные с соусом	80/20	8,26	8,05	11,76	152,50	0,00	1,44	18,50	63,81	122,38	20,35	0,63
№128	Картофельное пюре	150	3,30	4,80	21,50	141,90	0,05	6,43	0,00	6,62	25,93	9,91	0,41
№342	Компот из плодов свежих	200	0,16	0,16	27,88	114,6	0,01	0,90	0,00	14,18	4,40	5,14	0,95
№338	Мандарины свежее	100	0,40	0,40	9,80	47,00	0,03	10,00	0,00	16,00	11,00	9,00	2,20
№ПР481	Хлеб пшеничный	20	1,18	0,14	6,92	35,06	0,30	0,00	0,00	6,90	26,10	9,90	0,33
№ПР481	Хлеб ржаной	30	1,23	0,24	10,57	51,49	0,03	0,00	0,00	6,90	31,80	7,50	0,93
	<b>ИТОГО:</b>		<b>19,50</b>	<b>17,22</b>	<b>105,19</b>	<b>661,15</b>	<b>0,52</b>	<b>28,87</b>	<b>18,50</b>	<b>141,07</b>	<b>287,33</b>	<b>88,62</b>	<b>6,61</b>
	<b>ДЕНЬ № 4</b>												
№70	Икра кабачковая (консервиров)	40	1,08	2,87	5,81	53,5	0,01	3,50	0,00	3,30	11,66	5,00	0,26
№115	Суп картофельный с крупой	200	11,55	3,84	1,37	41,00	0,00	0,60	0,00	17,60	10,00	4,40	0,16
№269	Биточки "Особые" (мясо птицы)	70	10,20	13,40	10,33	203,75	0,11	0,18	15,13	29,36	124,95	23,38	1,70
№ 125	Картофель отварной	150	2,88	5,65	19,98	150,00	0,15	20,60	28,57	19,50	79,70	29,02	1,17
№349	Компот из сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,80	0,02	0,73	0,00	32,48	23,44	17,46	0,70
№338	Мандарины свежее	100	0,40	0,40	9,80	47,00	0,03	10,00	0,00	16,00	11,00	9,00	2,20
№ПР481	Хлеб пшеничный	20	1,18	0,14	6,92	35,06	0,30	0,00	0,00	6,90	26,10	9,90	0,33
№ПР481	Хлеб ржаной	30	1,23	0,24	10,57	51,49	0,03	0,00	0,00	6,90	31,80	7,50	0,93
	<b>ИТОГО:</b>		<b>29,18</b>	<b>26,63</b>	<b>96,79</b>	<b>714,60</b>	<b>0,65</b>	<b>35,61</b>	<b>43,70</b>	<b>132,04</b>	<b>318,65</b>	<b>105,66</b>	<b>7,45</b>
	<b>ДЕНЬ № 5</b>												
№70	Огурец консервированный	40	0,37	0,03	1,16	6,6	0,01	3,50	0,00	3,30	11,66	5,00	0,26
№82	Борщ с капустой и картофелем со сметаной со сметаной	200/10	1,44	3,94	8,75	83,00	0,04	8,54	0,00	39,78	43,68	20,90	0,98
№289	Пагу из птицы	200	25,50	18,00	16,66	377,50	3,30	18,88	3,20	109,00	64,50	61,33	0,18
№389	Сок фруктовый	200	0,00	0,00	20,20	84,80	0,02	4,00	0,00	14,00	1,40	8,00	2,80
№338	Яблоко свежее	100	0,40	0,40	9,80	47,00	0,03	10,00	0,00	16,00	11,00	9,00	2,20
№ПР481	Хлеб пшеничный	20	1,18	0,14	6,92	35,06	0,30	0,00	0,00	6,90	26,10	9,90	0,33
№ПР481	Хлеб ржаной	30	1,23	0,24	10,57	51,49	0,03	0,00	0,00	6,90	31,80	7,50	0,93
	<b>ИТОГО:</b>		<b>30,12</b>	<b>22,75</b>	<b>74,06</b>	<b>685,45</b>	<b>3,73</b>	<b>44,92</b>	<b>3,20</b>	<b>195,88</b>	<b>190,14</b>	<b>121,63</b>	<b>7,68</b>
	<b>ДЕНЬ № 6</b>												
№70	Салат картофельный с огурцами	60	0,72	4,7	5,37	68,4	0,01	5,25	0,00	5,00	17,50	7,50	0,40
№104	Рассольник Ленинградский	200	1,80	4,20	11,00	90,00	0,05	6,43	0,00	6,62	25,93	9,91	0,41
№ 290	Птица тушеная в соусе	50/50	8,85	7,22	1,93	108,00	0,01	1,20	0,00	23,60	117,03	20,27	2,00

№171	Каша вязкая рисовая	150	8,64	11,06	54,3	352	0,14	0,96	54,80	147,07	221,03	44,33	2,37
№349	Компот из сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,80	0,02	0,73	0,00	32,48	23,44	17,46	0,70
№338	Яблоко свежее	100	0,40	0,40	9,80	47,00	0,03	10,00	0,00	16,00	11,00	9,00	2,20
№ПР481	Хлеб пшеничный	20	1,18	0,14	6,92	35,06	0,30	0,00	0,00	6,90	26,10	9,90	0,33
№ПР481	Хлеб ржаной	30	1,23	0,24	10,57	51,49	0,03	0,00	0,00	6,90	31,80	7,50	0,93
	<b>ИТОГО:</b>		<b>23,48</b>	<b>28,05</b>	<b>131,90</b>	<b>884,75</b>	<b>0,59</b>	<b>24,57</b>	<b>54,80</b>	<b>244,57</b>	<b>473,83</b>	<b>125,87</b>	<b>9,34</b>
	<b>ДЕНЬ № 7</b>												
№70	Салат из свеклы с растительным маслом	60	0,56	0,05	1,75	10	0,01	5,25	0,00	5,00	17,40	7,30	0,40
№99	Суп из овощей	200	1,27	3,99	7,31	76,20	0,06	8,30	0,00	27,88	99,19	16,60	0,67
№342	Рагу из птицы	200	25,50	18,00	16,66	377,50	3,30	18,88	3,20	109,00	61,40	61,33	0,43
№342	Компот из плодов свежих	200	0,16	0,16	27,88	114,6	0,01	0,90	0,00	14,18	1,40	5,44	0,95
№338	Яблоко свежее	100	0,40	0,40	9,80	47,00	0,03	10,00	0,00	16,00	11,00	9,00	2,20
№ПР481	Хлеб пшеничный	20	1,18	0,14	6,92	35,06	0,30	0,00	0,00	6,90	26,10	9,90	0,33
№ПР481	Хлеб ржаной	30	1,23	0,24	10,57	51,49	0,03	0,00	0,00	6,90	31,80	7,50	0,93
	<b>ИТОГО:</b>		<b>30,40</b>	<b>22,98</b>	<b>80,89</b>	<b>711,85</b>	<b>3,74</b>	<b>43,33</b>	<b>3,20</b>	<b>185,86</b>	<b>194,77</b>	<b>116,77</b>	<b>3,34</b>
	<b>ДЕНЬ № 8</b>												
№70	Отвар консервированный	10	0,37	0,03	0,37	0,03	1,16	6,66	0,00	3,30	11,66	1,88	0,34
№82	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	200/10	1,41	3,91	1,44	3,94	8,75	83,00	0,00	39,75	43,68	20,90	0,80
№255	Пельмени по-строгановски	100	13,76	11,73	13,76	11,23	3,52	185,00	57,80	33,74	39,33	1,11	0,9
№203	Макаронные отварные	150	1,1	3,33	30,43	195,71	0,06	0,00	28,57	17,11	27,47	8,14	0,80
№389	Сок фруктовый	200	0,00	0,00	20,20	84,80	0,02	4,00	0,00	14,00	1,40	5,00	0,80
№338	Мандарины свежее	100	0,40	0,40	9,80	47,00	0,03	10,00	0,00	16,00	11,00	9,00	2,20
№ПР481	Хлеб пшеничный	20	1,18	0,14	6,92	35,06	0,30	0,00	0,00	6,90	26,10	9,90	0,33
№ПР481	Хлеб ржаной	30	1,23	0,24	10,57	51,49	0,03	0,00	0,00	6,90	31,80	7,50	0,93
	<b>ИТОГО:</b>		<b>23,33</b>	<b>21,76</b>	<b>93,01</b>	<b>429,26</b>	<b>13,87</b>	<b>288,66</b>	<b>86,37</b>	<b>132,26</b>	<b>402,53</b>	<b>83,94</b>	<b>13,34</b>
	<b>ДЕНЬ № 9</b>												
№70	Винегрет овощной	60	0,56	0,05	1,75	10	0,01	5,25	0,00	5,00	17,50	7,30	0,40
№115	Суп картофельный с бобовыми	200	4,60	4,40	13,60	117,00	0,09	6,60	0,00	23,36	54,06	21,81	0,90
№ 290	Птица тушенная в соусе	50/50	8,85	7,22	1,93	108,00	0,01	1,20	0,00	23,60	117,03	20,77	1,00
№ 156	Каша вязкая пшеничная	150	6,41	8,61	36,77	230,30	0,12	0,00	37,50	26,67	146,69	47,03	1,34
№349	Компот из сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,80	0,02	0,73	0,00	32,48	23,44	17,46	0,70
№338	Мандарины свежее	100	0,40	0,40	9,80	47,00	0,03	10,00	0,00	16,00	11,00	9,00	2,20
№ПР481	Хлеб пшеничный	20	1,18	0,14	6,92	35,06	0,30	0,00	0,00	6,90	26,10	9,90	0,33
№ПР481	Хлеб ржаной	30	1,23	0,24	10,57	51,49	0,03	0,00	0,00	6,90	31,80	7,50	0,93
	<b>ИТОГО:</b>		<b>23,89</b>	<b>20,15</b>	<b>115,35</b>	<b>746,65</b>	<b>0,64</b>	<b>23,78</b>	<b>37,50</b>	<b>140,91</b>	<b>427,62</b>	<b>140,50</b>	<b>9,00</b>
	<b>ДЕНЬ № 10</b>												
№70	Икра кабачковая (консервиров)	40	1,08	2,87	6	53,33	0,01	3,50	0,00	3,30	11,66	5,00	0,26
№95	Щи из свежей капусты и картофеля	200	2,20	3,60	6,40	66,00	0,05	12,62	0,00	39,40	39,20	17,70	0,66
№258	Шницель рыбный с соусом	80/20	14,30	6,60	9,60	186,00	0,06	0,43	18,50	55,16	124,38	27,91	0,99
№128	Картофельное пюре	150	3,30	4,80	21,50	141,90	0,05	6,43	0,00	6,62	25,93	9,91	0,41
№342	Компот из плодов свежих	200	0,16	0,16	27,88	114,6	0,01	0,90	0,00	14,18	4,40	5,14	0,95
№338	Яблоко свежее	100	0,40	0,40	9,80	47,00	0,03	10,00	0,00	16,00	11,00	9,00	2,20
№ПР481	Хлеб пшеничный	20	1,18	0,14	6,92	35,06	0,30	0,00	0,00	6,90	26,10	9,90	0,33
№ПР481	Хлеб ржаной	30	1,23	0,24	10,57	51,49	0,03	0,00	0,00	6,90	31,80	7,50	0,93
	<b>ИТОГО:</b>		<b>23,85</b>	<b>18,81</b>	<b>98,67</b>	<b>665,38</b>	<b>0,54</b>	<b>33,88</b>	<b>18,50</b>	<b>148,46</b>	<b>274,47</b>	<b>92,06</b>	<b>6,73</b>
	<b>ВСЕГО:</b>		<b>255,08</b>	<b>226,16</b>	<b>994,62</b>	<b>6960,41</b>	<b>25,33</b>	<b>577,61</b>	<b>314,34</b>	<b>1536,24</b>	<b>3152,67</b>	<b>1061,34</b>	<b>82,73</b>
	<b>СРЕДНЕЕ ЗА ДЕНЬ:</b>		<b>25,51</b>	<b>22,62</b>	<b>99,46</b>	<b>696,04</b>	<b>2,53</b>	<b>57,76</b>	<b>31,43</b>	<b>153,62</b>	<b>315,27</b>	<b>106,13</b>	<b>8,27</b>

\*Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях (Сборник технических нормативов) 2011 год. Могильный М. П.; Тутьельян В. А.; Зайцева Т. А.  
**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРОИЗВОДСТВУ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА В ОРГАНИЗОВАННЫХ КОЛЛЕКТИВАХ (К ГОСТ 30390-95/ГОСТ Р 50763-95) ТИТОВ 2006 ПРАКТИЧЕСКОЕ РУКОВОДСТВО для врачей-диетологов, медицинских сестер диетических, специалистов общественного питания. Тутьельян В.А., Гаппаров М.М.Г., Батурич А.К., Погожева А.В., Шарафетдинов Х.Х., Плотникова О.А., Навлючкова М.С., Гроздова Т.Ю., Ким И.И., Шатурная И.В., Керимова М.Г. 2014г.**





Исследования в  
районе

г. Д. 20 п.

ИНСТРУМЕНТ  
№

номер

ФНО



Background grid with faint text and numbers, likely a technical drawing or data table.