

10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием обучающихся обучающихся группы 7-11 лет и 12-18 лет

№ п/п	Наименование блюд	Цена руб.		вес блюда		Плановые показатели						Эксперт. данные		количество			
		7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет		
1	2																

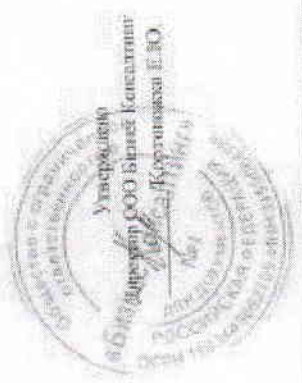
Вариант I
 Сборник рецептурной разработки МП Могильного и В.А. Тутельяна, - 2017г., 544с. Сборник рецептур и кулинарных изделий для учреждений общественного питания при общеобразовательных школах. Под редакцией В.Т. Давыдовой.-М., 2004. -640с; Таблицы химического состава и калорийности российских

продукция	Сурьезов, А.И.; Де-Ли Пржег, 2008, 278с. Сурьезов П.М., Тутельяна В.А.		Валерак		18-23		15.8-19.25		18-23		15.8-19.25		18-23		15.8-19.25		
	17.52017м	3742084Д	3382017м	7012010м	3762017м	Итого	150	180	4.29	5.15	2.81	3.37	30.95	37.18	166.43	199.71	
квас изюмный Дружба	17	100	0.4	0.4	0.4	0.4	1.61	1.61	3.43	3.43	1.61	1.61	33.73	33.73	184.17	184.17	
блинчики со сметанным мясом	10	100	2.31	3.08	0.72	0.96	0.4	0.4	0.4	0.4	0.4	0.4	9.8	9.8	47	47	
дрожжи сухие (абсолют)	5.09	30	0.07	0.07	0.07	0.07	0.07	0.07	0.07	0.07	0.07	0.07	15	15	79.80	106.40	
дрожжи прессованные	15	200	12.5	14.13	5.56	6.36	14.13	14.13	14.13	14.13	5.56	6.36	105.5	117.03	537.4	597.28	
сахар	77.09	580	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	67.60	76.60	470.58	544.080	
Итого																	

Нормы затрат по Складу 2.0% - 25% ± 5%

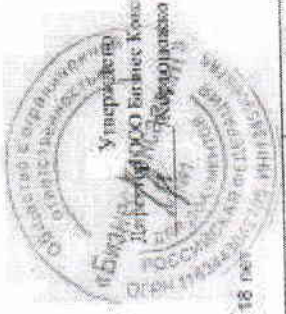


Сот. Жданов
 директор
 Муринаевская районная администрация



Юридическое лицо для бухгалтерских расчетов создано 07.11.18 и 12.18 лет.

№ п/п	Наименование бюджета	Цена руб		рес. fondo		Плещевые вещества/ ж						Энергет. мощность			земля (м2)		
		7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет
Вариант 2																	
рек. ремонт и/или реконструкция МП Металлово и В.А. Тутельяна, - 2017-244сг; Сборник ремонт и																	
взрших вшей для предотвращения общественного питания при общепромышленных школах. Под																	
гидрей В.Т. Лаптевой.-М. 2064.-640с; Тубинцы: Химического состава и количества российских																	
продукция питания: Справочник, М. В. За Поляны, 2063-276с. Скуратов Н.М., Тутельяна В.А.																	
1	331/2017с	котлета рыбная с соусом	31	100/230	100/230	10,32	10,32	8,40	8,40	8,40	8,40	14,41	14,41	174,00	174,00	0,34	0,34
2	07/2017с	картофель отварной	16	150	180	3	3,6	0,6	0,72	0,72	23,7	23,7	28,44	112,2	134,64	21,75	21,75
3	07/2017с	печенье сахарное	10	30	30	1,98	1,98	4,1	4,1	4,1	16,5	16,5	111	111	111	0	0
4	07/2017с	хлеб пшеничный	509	30	40	2,31	3,08	0,73	0,96	0,96	16,02	21,36	79,80	106,40	106,40	0,00	0,00
5	07/2017с	чай с молоком	15	200	200	1,52	1,52	1,35	1,35	1,35	15,9	15,9	81	81	81	1,33	1,33
6	07/2017с	Итого	77,09	530	570	19,13	20,5	15,17	15,53	15,53	66,53	66,53	96,61	558,00	607,04	23,42	23,42
7	07/2017с	Нормат затрат по СанПиН 2014- 25% и 5%		500	550	15,4-19,25	18-22,5	15,9-19,75	18-23	18-23	67-83,75	67-83,75	76,6-95,75	470-587,5	544-680		



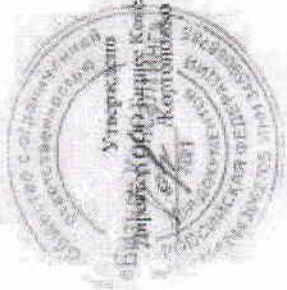
10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием обучающихся возрастной группы 7-11 и 12-18 лет

№ п/п по списку	Наименование блюда	Цена руб		вес блюда		Пищевые вещества/ккал						Энергет. ценность		жировые (г)		
		7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	Б	Ж	У	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет		
Вариант 3																
Завтрак																
Сборник рецептов для реализации МП Молочновоз и В.А. Тутельнова, 2008-2014гггг. Сборник рецептов в кулинарных рецептах для предприятий общественного питания на горячие блюда и напитки. Изд. 2008 г. Издательство «М. 2008». 648с. Таблицы Химический состав и калорийности российских продуктов питания. Саратовск., М., Дельта Принт, 2008.-276с. Ссылка: ИМ, Тутельнов В.А																
188/2017а	салатика рисовая с сырком и морковью	36	170	200	170	9,79	11,51	7,56	8,89	56,00	65,88	334,33	393,33	0,43	0	
318/2017а	студенник	10	100	100	100	0,46	0,40	0,40	0,40	9,80	9,80	47,00	47,00	10,00	10	
14/2017а	булочки с сахаром (блинчатые)	10	10	10	10	0,8	0,8	7,25	7,25	0,13	0,13	66	66	0,04	0	
70/2012а	масло сливочное	5,09	30	40	30	2,31	3,08	0,72	0,96	16,02	21,36	79,80	106,40	0,00	0	
37/2017а	чай с сахаром и лимонном	16	200	200	200	0,13	0,13	0,02	0,02	15,2	15,2	62	62	0,3	0	
	Итого	77,09	510,0	550,0	510,0	13,4	15,9	16,0	17,5	97,2	112,4	589,1	674,7	7,9	0	
	Порция завтрака по СанПиН 20/01-2014 ± 5%	500	500	450	500	15,4-19,25	18-22,5	15,8-19,75	18-23	67-83,75	76,6-95,75	470-587,5	541-680			



10-119 разрядное задание для государственных учреждений образования по возрастным группам 7-11 и 12-18 лет

№ п/п и сбор	Наименование блюда	Цена руб	вес блюда		Планируемое количество		Энергет. ценность								
			7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	ккал	г/мин (г/л)							
					Б	Ж	У								
					7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	
Вариант 4															
реквизит от разрядной МП Мухомово и В.А. Тугельман, 2017г 544с: Сборник рецептов и															
архив и ссылки для предприятий общественного питания при образовательных учреждениях. Под															
автом В.Т. Давыдов. М. 2004.- 640с; Учебный Химического состава и биологичности российских															
	продукты питания:		Сырцовские, М.: Де-Ля Прант, 2008.- 276с; Тугельман В.А.												
32/2017м	тфтели с соусом	32	90	110	5,2	6,96	13,18	16,11	9,5	11,61	182,45	223	0,92	0,92	
12017м	запеканка творожная с мясом	16	150	150	8,29	8,29	8,95	8,95	37,36	37,36	262,50	262,50	0,60	0,60	
32017м	фрукт свежий (сезон)	10	100	100	0,40	0,40	0,40	0,40	9,80	9,80	47,00	47,00	10,00	10,00	
12017м	салат шпинатный	4,69	20	30	1,54	2,31	0,48	0,72	10,68	16,02	53,20	79,80	0,10	0,10	
32017м	чай с сахаром	15	200	200	0,07	0,07	0,02	0,02	15	15	60	60	0,3	0,3	
	Итого	77,69	560	590	16	18,03	23,03	26,2	82,54	89,79	665,15	672,3	11,22	11,22	
	Норма затрат по СанПиН 2017г. 25% ± 3%		500	550	15,4-19,25	18-22,5	15,8-19,75	18-23	67,83-75	76,6-95,75	470-587,5	470-587,5	5,44-680		



10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием обучающихся возрастной группы 7-11 и 12-18 лет

№ под. по общ.	Наименование блюда	Цена руб.		вес блюда		Плановые величины/кг						Энергет. ценность		коэф. калорийности		
		7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет			
1	2															

Вариант 5

Сборник рецептов под редакцией М.И. Могильного и В.А. Тутельникова, -2017г 544с; Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общепитательных учреждениях. Под редакцией В.Г. Зышковой.-М. 2004.-640с; Таблица химического состава и калорийности российских

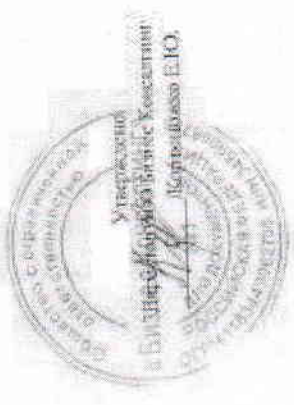
Запасник

продуктов питания: Сарычевичев, М., Б.-Я. Прунт, 2008.-276с. Скурлатов И.М., Тутельникова В.А.

643/204л	Тушляк из мяса птицы	37	90	100	11,09	12,33	10,85	12,06	22,68	25,2	151,47	168,3	0,828	0
171/2017м	супа питательные рассольники	39	150	150	6,20	6,20	4,20	4,20	38,60	38,60	217,20	217,20	0,00	0
358/2017м	фрукт салат (с яблоко)	10	100	100	0,40	0,40	0,40	0,40	9,80	9,80	47,00	47,00	10,00	10
701/2014м	салат мясной	5,09	30	40	2,31	3,08	0,72	0,96	16,02	21,36	79,80	106,40	0,00	0
382/2017м	салат с морковью	15	200	200	4,08	4,08	3,54	3,54	17,58	17,58	118,6	118,6	0,3	0
	Итого	77,09	570,0	590,0	24,1	26,1	19,7	21,2	104,7	112,5	614,1	657,5	11,1	1

15.4.19.25	18.22.5	15.8.19.75	18.23	67.63.75	76.6.95.75	470.587.5	544.630
------------	---------	------------	-------	----------	------------	-----------	---------

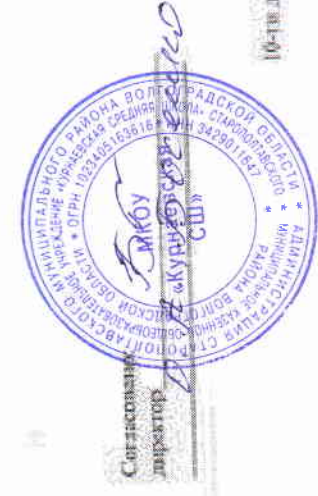
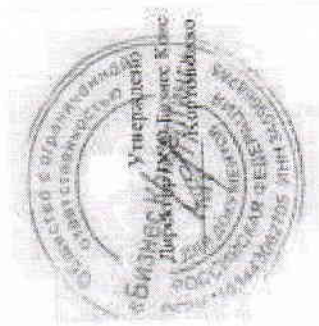
Норма затрат на СнаПит 20% ± 25% ± 5%



Полезные мелочи для обеспечения комфортных условий питания обучающихся в образовательной группе 7-11 лет 12-18 лет

№ п/п	Наименование блюда	Цена руб	вес блюда		Группы учащихся						Энерг. ценность		калории (кДж)			
			7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	Ж	У	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет				
1	2															
Вариант б																
же десерт (под заказом МП Малышко в В.А. Тузельца, - 2017г. 50г; Сборник рецептов и																
здоровых рецептов для предприятий общественного питания в учреждениях образования и культуры российских																
школы В.Т. Давыдовой.-М. 2004.- 64с; Таблица Химической состава и калорийности российских																
продуктов питания: Справочник.-М.: Де-Лит-Принт, 2008.-276с. Скорухин И.М., Тузельца В.А.																
2017M	каша из овсяной хлопьев рисовая	31	150	180	4,09	4,91	7,40	8,88	36,10	43,32	227,73	273,28	0,65	0,79		
2017M	булгур с мясом и сыром (10,5/1,5)	17	50	50	5,80	5,80	8,30	8,30	14,83	14,83	157,00	157,00	0,11	0,11		
2017M	фрукт свежий (яблоко)	10	100	100	0,40	0,40	0,40	0,40	9,80	9,80	47,00	47,00	10,00	10,00		
2017M	кофе с молоком	15	200	200	3,166	3,166	2,678	2,678	15,95	15,94	100,6	100,6	1,3	1,3		
2010M	хлеб пшеничный	4,09	20	30	1,54	2,31	0,48	0,72	10,68	16,02	33,20	79,80	0,00	0,00		
	Итого	77,09	520	560	15,00	16,59	19,26	20,98	87,26	99,91	585,53	657,68	12,06	12,20		
	Норма затрат на Снац. Гит. 20% ± 5%		500	550	15,4-19,75	18-22,5	15,8-19,75	18,23	67,83,75	76,6-95,75	470-587,5	504-680				

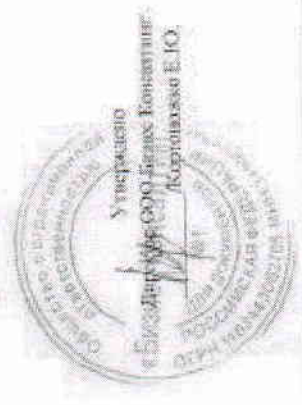
Завуч



10-ге дневное меню для обеспечения срочным питанием обучающихся возрастной группы 7-11 и 12-18 лет

№ п/п по сбору	Наименование блюда	Цена руб	вес блюда		Пищевые вещества						Энергет. ценность		заменил (нет)			
			7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	ккал	г				
1	2															
101/20178	консервированные овощи (кукуруза)	15,00	60	180	1,52	3,20	0,24	0,40	6,72	11,20	34,80	58,00	3,18	5		
291/20178	плов из говядины	33,00	300	320	18,55	20,41	10,73	11,81	36,45	40,30	316,00	347,60	6,47	7		
301/20108	кашеи пшеничные	5,09	40	40	2,21	3,08	0,72	0,96	16,02	21,36	79,60	106,40	0,80	0		
и.т.		8	30	30	1,80	1,80	4,50	4,30	16,00	16,00	109,00	109,00	0,80	0		
377/20178	чай с сахаром и лимон	16	300	300	0,15	0,15	0,02	0,02	15,2	15,2	62	62	0,3	0		
	Итого	77,09	530	590	24,11	27,62	16,01	17,49	90,39	103,86	601,6	683	9,98	12		
	Вариант выработан на СЭИ/Дир. 2,0% - 2,9%		500	550	15,4-19,2%	18,22%	15,8-19,7%	18,7%	67,8-83,7%	76,6-95,7%	470-587,5	541-650				

Вариант 7
Сборник рецептов под редакцией МПН Могилевского и В.А. Тутельнича, - 2017г, 544с; Сборник рецептов «Кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. Под редакцией В.Т. Давыдовой.-М. 2004.-640с; Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник.-М.: Лексикс Принт, 2008.-276с. Скорутин И.М., Тутельнича В.А.



10-ти дневные лагеря для обеспечения охраны здоровья обучающихся по фактической группе 7-11 и 12-18 лет

Год номер	Наименование товара	Цена руб	вес брутто		Плательские индикаторы						Экспорт, ценность, единицы (кг)							
			7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет				
1	2																	
Вариант 8																		
Барные напитки в кол. расфасовке МП Углекислого в В.А. Тутельникова - 2017, 840. Стороны резервуар и																		
время извлечения при охлаждении в холодильнике в течение 10 минут при температуре хранения 2-8°C. Для реализации																		
Линейный № 28014-8400. Таблица количественного состава и маркировки расфасованных продуктов, лицензия																		
Справочник-М, Де Лю Принт, 2008, 276с. Сокрутин И.М., Тутельникова В.А.																		
2017м	Сыр подсолнечный	13	10	10	2,32	2,32	2,32	2,32	2,95	2,95	0,00	0,00	36,00	36,00	1,17	1,46		
21/2017м	котлеты домашние с сыром	31	10,020	10,020	9,37	9,37	9,37	14,74	14,74	14,74	12,74	12,74	236,00	216,00	0,60	0,60		
22017м	макаронные изделия с маслом	14	150	180	5,73	6,87	6,87	6,07	7,28	7,28	31,98	38,37	205,50	246,60	0,60	0,60		
22010м	хлеб пшеничный	4,09	20	30	1,54	2,31	2,31	0,48	0,72	0,72	10,68	16,02	53,20	79,80	0,00	0,00		
22017м	чай с молоком	15	200	200	1,52	1,52	1,52	1,35	1,35	1,35	15,9	15,9	81	81	1,33	1,33		
	Итого	77,49	510	550	20,482	22,392	22,392	25,586	27,036	27,036	71,304	83,034	591,7	659,4	2,5	2,79		
Норма затрат по СанПиН: 20%-25% ± 5%			500	550	12,4-19,25	18-22,5	15,8-19,75	18-23	67-83,75	76,6-95,75	470-587,5	544-680						

Запрет



10-700 денежные средства для обеспечения коровым питанием обучающихся возрастной группы 7-11 и 12-18 лет

№ п/п	Наименование блока	Цена руб	всего блока			Попытки нехватки/						Энергет. ценность блока (ккал)							
			7-11 лет	12-18 лет	всего	7-11 лет	12-18 лет	всего	7-11 лет	12-18 лет	всего								
1	2																		

Вариант 9
Сборник рецептов под редакцией МП Магильского и В.А. Гутельмана, - 2017г, 5-44г; Сборник рецептов и кулинарных советов для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. Под редакцией В.Т. Литвиновой, - М. 2004г, 6-48г; Таблица Химического состава и калорийности распространенных продуктов питания: Сергеевских, М., Де-Ин Прованс, 2008г, -276г, Скорутини И.М., Гутельман В.А

№ п/п	Наименование блока	Цена руб	всего блока			Попытки нехватки/						Энергет. ценность блока (ккал)								
			7-11 лет	12-18 лет	всего	7-11 лет	12-18 лет	всего	7-11 лет	12-18 лет	всего									
282/332/2017м	оплата за услуги с жаровенки и соусов/ сметаной с луком	32	100	100	200	15,56	15,56	31,12	10,33	10,33	20,66	17,66	17,66	35,32	226,53	226,53	453,06	7,64	7,64	15,28
171/2017м	заплата греческая рассыпчатая с мясом	16	150	150	300	8,29	8,29	16,58	8,95	8,95	17,90	37,36	37,36	74,72	362,50	362,50	725,00	0,00	0,00	0,00
358/2017м	фрукт свежий (абрикос)	10	100	100	200	0,4	0,4	0,8	0,4	0,4	0,8	9,8	9,8	19,6	47	47	94	10	10	20
701/2010м	хлеб пшеничный	4,09	20	30	50	1,54	2,31	3,85	0,72	1,08	1,80	10,68	16,02	26,70	52,20	79,80	132,00	0,00	0,00	0,00
378/2017м	чай с сахаром	15	200	200	400	0,07	0,07	0,14	0,02	0,02	0,04	15	15	30	60	60	120	0,3	0,3	0,6
	Итого	77,09	570,0	580,0	1150,0	25,9	26,6	52,5	20,4	20,2	40,6	90,5	95,8	186,3	649,0	675,6	1324,6	7,9	7,9	15,8
	Норма закупки по СМП по 20% - 25% ± 5%		500	550	1050	15,4-19,25	18,2-5	33,65	13-23	15,8-19,75	28,75	67-83,75	76,6-95,75	143-23	470-587,5	544-680				



18-ти дневное молоко для общественного питания готовится исключительно из молока, собранного в период с 7-11 по 12-18 лет.

№ п/п	Наименование блока	Цена руб		вес блока		Плановые показатели /						Экспорт - плановый		замена (кг)	
		7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	Ж	У	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет
Вариант 10															
ис ресурсы под реализацией МП Молочного и В.А. Тутельная, - 2017г 544с: Сборник ресурсов и															
в рамках которой для обеспечения общественного питания при образовательных учреждениях. Под															
список В.Т. Даниловой, -М. 2004г. - 40с; Учебника Химического состава и технологии молока, розничную															
розничную цену: Саратовский, -М., Де Вэ Групп, 2008, -27с. Скурицкий П.М., Тутельная В.А															
12017М	овощи свежие (картофель, свекла, морковь)	7	100	60	100	0,1	0,12	0,2	2,16	2,9	13,2	21	8,73	17,5	
31.2017М	котлеты рыбные, с соусом	31	100	100	100	6,73	8,92	8,02	5,04	5,04	115,30	115,30	0,70	0,70	
12017М	картофель, отчищенный	15	150	150	180	3,6	0,6	0,72	31,7	28,44	112,2	134,64	21,75	21,75	
12017М	сметана	5	30,0	30,0	30,0	0,80	1,00	1,00	23,20	23,20	106,20	106,20	0,60	0,60	
2017М	свежий пахта с молоком	15	200	200	200	3,166	2,678	2,678	15,95	15,94	100,6	100,6	1,3	1,3	
2010М	клуб панированный	4,09	20	20	30	1,54	0,48	0,72	10,68	16,02	53,20	79,80	0,00	0,00	
	Итого	77,09	560	560	640	15,896	12,898	13,338	86,73	91,44	500,7	558,54	32,5	41,25	
	Норма затрат на 1 учащегося		500	500	500	15,41925	12,825	12,825	71,8375	76,60575	470,3875	541,680			
	Всего за 60 дней		5 430,00	5 430,00	5 840,00	180,48	205,60	173,35	896,48	1 042,42	5 832,91	6 443,10	129,73	141,91	
	Средний суточный рацион		543	584	584	18,65	20,56	17,34	18,60	19,024	583,23	644,31	12,97	14,19	

Норма затрат на 1 учащегося	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500
Норма затрат на 1 учащегося по СанПиН 20% - 25% ± 5%	15,41925	18,225	15,81975	18,33	18,33	18,33	18,33	18,33	18,33	18,33	18,33	18,33	18,33	18,33	18,33

ис ресурсы и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при образовательных учреждениях / Под ред. В.Т. Даниловой, - М. Хлебпромформ, 2004, - 640с.

ис ресурсы на производство для обучающихся по всем образовательным учреждениям / Под ред. М.П. Молочного и В.А. Тутельная, - М. ДеЛинкс, 2017, - 544с.

ис ресурсы на производство для обучающихся по всем образовательным учреждениям / Под ред. М.П. Молочного и В.А. Тутельная, - М. ДеЛинкс, 2019, - 544с.

ис химического состава и технологии приготовления российских продуктов питания. Саратовский, - М. ДеЛинкс, 2008, - 27с. Скурицкий П.М., Тутельная В.А.

НП 13. 0685-21 - Технические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека пищевых продуктов пищевой промышленности Волгоградской области