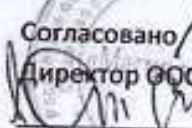
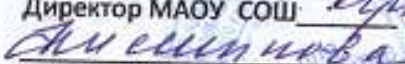


Согласовано/
Директор ООО «Магия вкуса»

М.Г. Сысова



СОГЛАСОВАНО
Директор МАОУ СОШ 

А. Н. Анисимова



Примерное двадцатидневное меню
для питания обучающихся с заболеванием сахарный диабет с 12 лет и старше

г. Тюмень, 2021 г.

ПРИЛОЖЕНИЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ 2011 год

для питания обучающихся с заболеванием сахарный диабет с 12 лет и старше, горячий завтрак (осенне-зимний сезон)

1 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	С	В1	А, мкг рет.экв.	Е	Са	Р	Mg	Fe
Завтрак				17,9	16,9	113,5	677,5	30,2	0,2	0,1	2,0	194,3	335,6	49,2	3,1
Овощи натуральные №106-2013, Пермь			100	1,1	0,1	3,8	20,4	25,60	0,06	0,00	0,70	14,00	26,00	20,00	0,38
помидоры свежие грунтовые	105	100													
или помидоры свежие парниковые	105	100													
Шницель из говядины №451-2004			100	9,4	13,0	17,0	222,5	0,90	0,00	0,00	0,30	22,00	174,40	12,90	0,80
говядина 1 категории	97	93													
или говядина полуфабрикат	94	92,5													
или фарш промышленного производства	94	92,5													
вода питьевая	11	14													
лук репчатый	5	5													
яйцо куриное	4	5													
масло растительное	1,5	1,9													
Фарфалле отварные №516-2004			180	5,4	3,6	44,0	230,0	0,00	0,10	0,10	1,00	21,90	58,30	8,20	0,60
макаронные изделия в виде бабочек	51	61													

масло сливочное	4	4													
Чай с апельсином "Цитрусовый заряд" №686-2004			200/20/10	0,2	0,0	15,5	62,8	1,9	0,0	0,0	0,0	2,2	0,1	0,5	0,1
чай-заварка	0,5	0,5													
апельсин	21	30													
Фрукты в ассортименте №458-2006, Москва			100	0,4	0,0	14,4	59,2	1,8	0,02	0,0	0,0	127,0	42,0	0,0	0,15
Хлеб ржаной			40	1,4	0,2	18,8	82,6	0,0	0,0	0,0	0,0	7,2	34,8	7,6	1,1
или хлеб ржаной витаминизированный			40												

2 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	С	В1	А, мкг рет.экв.	Е	Са	Р	Mg	Fe
Завтрак				23,5	20,9	92,0	650,0	9,3	0,3	0,2	1,3	555,0	614,3	66,8	2,7
Бутерброд с маслом №3-2004			20/15	5,3	3,7	7,2	83,3	0,2	0,0	0,1	0,5	215,0	178,5	14,7	0,3
Хлеб ржаной	20	20													
масло сливочное	15	15													
Котлета рыбная запеченная №388-2004			100	10,3	9,3	12,9	176,3	0,18	0,05	0,02	0,67	40,83	155,00	12,10	0,32
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	132	98													
или горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей) или филе горбуши	142	98													
свежемороженой в ледяной глазури промышленного производства	99	98													
вода питьевая	13	13													
лук репчатый	4	3													
яйцо куриное	4	4													
масло растительное	2	2													

Картофель отварной №520-2004			11	3,9	5,3	28,2	176	6,8	0,20	0,10	0,20	48,60	84,60	15,00	1,20
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	304	185,4													
01.11.-31.12. -30%	286	185,4													
01.01-29.02 - 35%	265	185,4													
01.03 - 40%	247	185,4													
Чай с сахаром №630-1996			200	2,8	2,5	20,1	114,1	0,4	0,0	0,0	0,0	120,0	136,8	21,2	0,1
чай-заварка	0,5	0,5													
Фрукты в ассортименте №458-2006, Москва			100	0,4	0,0	14,4	59,2	1,8	0,02	0,0	0,0	127,0	42,0	0,0	0,15
Хлеб ржаной			20	0,8	0,1	9,2	41,2	0,0	0,0	0,0	0,0	3,6	17,4	3,8	0,6
или хлеб ржаной витаминизированный			20												

3 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	С	В1	А, мкг рет.экв.	Е	Са	Р	Mg	Fe
Завтрак				19	19	90	606	5	0	0	2	476	498	48	2
Бутерброд с маслом №1,3-2004			20/10	5,8	6,4	7,9	112,4	0,10	0,03	0,12	0,05	199,70	174,00	8,20	0,55
Хлеб ржаной	20	20													
масло сливочное	10	10													
Рагу из птицы №489-2004			250	9,0	9,8	28,4	237,8	2,9	0,08	0,03	2,2	22,5	110,0	10,7	0,1
кураца потрошенная 1 категории	81	72													
или окорочок куриный	76	72													

или грудка куриная на кости	76	72													
масса тушеной курицы (порционные кусочки)		50													
или филе куриное промышленного производства	65	62													
масса тушеного филе		50													
масло растительное	2	2													
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	120	90													
01.11.-31.12. -30%	129	90													
01.01-29.02 - 35%	139	90													
01.03 - 40%	150	90													
морковь - до 01.01 - 20%	50	40													
с 01.01 - 25%	53	40													
лук репчатый	24	20													
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	4													
масло растительное	4	4													
Чай с сахаром №630-1996			200	2,8	2,5	20,1	114,1	0,4	0,0	0,0	0,0	120,0	136,8	21,2	0,1
чай-заварка	0,5	0,5													
Фрукты в ассортименте №458-2006, Москва			100	0,4	0,0	14,4	59,2	1,8	0,02	0,0	0,0	127,0	42,0	0,0	0,15
Хлеб ржаной			40	1,4	0,2	18,8	82,6	0,0	0,0	0,0	0,0	7,2	34,8	7,6	1,1
или хлеб ржаной витаминизированный			40												

4 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	С	В1	А, мкг рет.экв.	Е	Са	Р	Mg	Fe
Завтрак				34,4	19,7	92,8	754,2	42,4	0,2	0,4	5,0	479,7	450,5	56,7	3,1
Бутерброд с маслом №1-2004			30/10	2,3	7,4	14,5	133,8	0,0	0,02	0,20	0,3	6,4	16,0	2,8	0,2
Хлеб ржаной	30	30													
масло сливочное	10	10													
Сырники из творога (№ 231-2011)			200	30,0	12,00	39,70	454,9	15,40	0,20	0,20	4,00	460,00	398,00	44,80	1,6
творог	234,32	232,00													
ванилин	0,02	0,02													
масса полуфабриката		116,00													
масло растительное	1,50	1,50													
Чай "Витаминный" №493-2013, Пермь			200	0,7	0,1	19,8	82,9	27,0	0,0	0,0	0,7	6,1	1,7	1,5	0,2
чай-заварка	0,5	0,5													
шиповник	15	15													
Хлеб ржаной			40	1,4	0,2	18,8	82,6	0,0	0,0	0,0	0,0	7,2	34,8	7,6	1,1
или хлеб ржаной витаминизированный			40												

5 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	С	В1	А, мкг рет.экв.	Е	Са	Р	Mg	Fe

Завтрак				19	23	105	698	25	0	0	5	221	329	47	5
Нарезка из свежих овощей с маслом растительным №14/1; 15/1-2011, Екатеринбург			100	0,9	5,0	3,1	61,0	17,2	0,0	0,0	2,6	18,1	33,4	16,7	0,7
помидоры свежие парниковые	58	55													
или помидоры свежие грунтовые	58	55													
огурцы свежие парниковые	49,9	47,5													
или огурцы свежие грунтовые	39,9	47,5													
зелень свежая (петрушка, укроп)	2	1,85													
Плов из мяса №370-2013, Пермь			250	15,6	17,1	45,6	399,1	1,50	0,10	0,10	2,50	47,00	203,00	15,40	1,50
говядина 1 категории	107	99													
или говядина полуфабрикат	93	99													
или свинина мясная	87	93													
или говядина гуляш-полуфабрикат промышленного производства	79	99													
масса тушеного мяса		63													
масло растительное	8	10													
крупа перловая	50	62,5													
морковь - до 01.01 - 20%	15	15													
с 01.01 - 25%	16	15													
лук репчатый	14	15													

томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	4	5													
чеснок свежий	0,4	0,37													
масло растительное	2	3													
Сложный гарнир (пюре картофельное, капуста тушеная)			150												
Картофель отварной №520-2004			100	3,3	4,4	23,5	147	5,70	0,15	0,06	0,17	40,50	70,50	12,50	1,00
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	169	103													
01.11.-31.12. -30%	159	103													
01.01-29.02 - 35%	147	103													
01.03 - 40%	137	103													
Капуста тушеная №534-2004			80	1,9	4,8	6,2	75,8	25,00	0,03	0,00	0,20	45,60	1,90	1,70	0,20
капуста свежая белокочанная	120	96													
морковь - до 01.01 - 20%	8,0	6													
с 01.01 - 25%	8,5	6													
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	2,4	2,4													
лук репчатый	3,8	3													
масло растительное	5	5													
Чай с сахаром №630-1996			200	2,8	2,5	20,1	114,1	0,4	0,0	0,0	0,0	120,0	136,8	21,2	0,1
чай-заварка	0,5	0,5													

Фрукты в ассортименте №458-2006, Москва	1	0,4	0,0	14,4	59,2	1,1	0,02	0,0	0,0	127,0	42,0	0,0	0,15
Хлеб ржаной	40	1,4	0,2	18,8	82,6	0,0	0,0	0,0	0,0	7,2	34,8	7,6	1,1
или хлеб ржаной витаминизированный	40												

7 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	С	В1	А, мкг рет.экв.	Е	Са	Р	Mg	Fe
Завтрак				25	29	87	709	5	0	0	5	160	423	80	3
Бутерброд с маслом №1-2004			30/10	2,3	7,4	14,5	133,8	0,0	0,02	0,20	0,3	6,4	16,0	2,8	0,2
Хлеб ржаной	30	30													
масло сливочное	10	10													
Жаркое по - домашнему №436-2004			250	18,4	19,1	33,1	378,1	5,0	0,3	0,0	4,6	26,0	235,0	48,5	1,8
говядина 1 категории	104	99													
или говядина полуфабрикат	104	99													
или говядина гуляш-полуфабрикат промышленного производства	104	99													
масса готового мяса		62,5													
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	261	156,25													
01.11.-31.12. -30%	241	156,25													
01.01-29.02 - 35%	223	156,25													
01.03 - 40%	208	156,25													
морковь - до 01.01 - 20%	31	25													
с 01.01 - 25%	1	25													
лук репчатый	22	18,75													
масло растительное	12,5	12,5													

Чай с сахаром №630-1996			20	2,8	2,5	20,1	114,1	0,4	0,0	0,0	0,0	120,0	136,8	21,2	0,1
чай-заварка	0,5	0,5													
Хлеб ржаной			40	1,4	0,2	18,8	82,6	0,0	0,0	0,0	0,0	7,2	34,8	7,6	1,1
или хлеб ржаной витаминизированный			40												
8 день															
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	С	В1	А, мкг рет.экв.	Е	Са	Р	Mg	Fe
Завтрак				25,0	23,5	76,3	629,0	49,4	0,2	0,0	3,5	292,5	337,8	77,3	4,3
Овощи натуральные №106-2013, Пермь			100	1,1	0,1	3,8	20,4	25,60	0,06	0,00	0,70	14,00	26,00	20,00	0,38
помидоры свежие грунтовые	105	100													
или помидоры свежие парниковые	105	100													
Фрикасе из птицы №493-2004			100	17,6	18,0	0,8	235,5	0,70	0,03	0,02	0,40	22,00	104,00	14,00	1,00
филе куриное	116	115													
или филе индейки	104	103													
масло сливочное	5	6													
зелень сушеная (хмели-сунели)	0,1	0,1													
масса тушеной птицы		75													
лук репчатый	24	25													
Капуста тушеная (ТК № 482-1996)			180	3,98	5,03	15,42	135,13	17,04	0,08	0,00	2,44	100,31	115,01	28,66	0,60
капуста б/кочанная	237,00	189,60													

[illegible]

масло сливочное	10	10													
Бефстроганов из говядины №423-2004			100	12,5	10,9	5,6	170,5	0,28	0,06	0,09	2,30	23,94	165,40	11,40	0,59
говядина 1 категории	86	63													
или говядина полуфабрикат	74	63													
или говядина бефстроганов- полуфабрикат промышленного производства	63	63													
масса тушеного мяса		40													
масса соуса		60													
мука пшеничная	6	6													
бульон или отвар	48	60													
лук репчатый	18	15													
масло растительное	5	5													
Макаронные изделия отварные №516-2004			180	5,4	3,6	44,0	230,0	0,00	0,10	0,10	1,00	21,90	58,30	8,20	0,60
макаронные изделия	51	61													
масло сливочное	4	4													
Чай с апельсином "Цитрусовый заряд" №686-2004			200/20/10	0,2	0,0	15,5	62,8	1,9	0,0	0,0	0,0	2,2	0,1	0,5	0,1
чай-заварка	0,5	0,5													
лимон	11	10													
апельсин	21	20													
Хлеб ржаной			30	1,2	0,2	13,8	61,8	0,0	0,0	0,0	0,0	5,4	26,1	5,7	0,8

или хлеб ржаной витаминизированный			3													
10 день																
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	С	В1	А, мкг рет.экв.	Е	Са	Р	Mg	Fe	
Завтрак					16,3	23,6	84,0	613,5	60,0	0,3	0,1	3,4	131,8	314,4	52,0	2,8
Салат из капусты белокочанной с морковью №4-2013, Пермь			100	1,6	5,1	9,6	90,9	25,3	0,0	0,0	2,3	51,5	36,3	18,8	0,0	
капуста белокочанная свежая	109	87,5														
морковь - до 01.01 - 20%	13	10														
с 01.01 - 25%	13,3	10														
капуста и морковь старого урожая используется в сыром виде до 1 марта, с 1 марта только капуста или морковь нового урожая или другой салат																
кислота лимонная	0,1	0,125														
для разведения лимонной кислоты	5	6,25														
растительное на полив при подаче	4	5														
зелень свежая (петрушка, укроп)	3	1,87														
или																
Салат из свежих помидоров №22-2013, Пермь			100	1,0	5,1	3,5	63,9	16,5	0,0	0,0	2,3	13,0	24,0	18,0	0,8	
помидоры свежие парниковые	100	95														
или помидоры свежие грунтовые	100	95														
масло растительное	4	5														

зелень свежая (петрушка, укроп)	2,5	1,9													
Шницель из говядины №451-2004			100	9,4	13,0	17,0	222,5	0,90	0,03	0,00	0,23	22,00	174,40	12,90	0,80
говядина 1 категории	77	74													
или говядина полуфабрикат	97	92,5													
или фарш промышленного производства	94	92,5													
вода питьевая	11	14													
лук репчатый	6	5													
яйцо куриное	5	5													
масло растительное	1,8	1,8													
Картофель отварной №520-2004			180	3,9	5,3	28,2	176	6,80	0,20	0,10	0,20	48,60	84,60	15,00	1,20
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	304	185,4													
01.11.-31.12. -30%	286	185,4													
01.01-29.02 - 35%	265	185,4													
01.03 - 40%	247	185,4													
Чай "Витаминный" №493-2013, Пермь			200	0,7	0,1	19,8	82,9	27,0	0,0	0,0	0,7	6,1	1,7	1,5	0,2
чай-заварка	0,5	0,5													
шиповник	20	20													
Хлеб ржаной			20	0,7	0,1	9,4	41,3	0,0	0,0	0,0	0,0	3,6	17,4	3,8	0,6
или хлеб ржаной витаминизированный			20												

11 день

14

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	С	В1	А, мкг рет.экв.	Е	Са	Р	Mg	Fe
Завтрак				23,9	29,1	98,3	763,3	21,3	0,2	0,2	3,1	370,7	458,4	102,8	2,8
Бутерброд с маслом №1-2004			30/10	2,3	7,4	14,5	133,8	0,0	0,02	0,20	0,3	6,4	16,0	2,8	0,2
Хлеб ржаной	30	30													
масло сливочное	10	10													
Котлеты рубленные из птицы запеченные, с соусом томатным №498, 587-2004			100/50	13,0	14,0	15,1	238,5	2,10	0,02	0,01	0,30	9,80	113,80	42,50	0,60
филе куриное	112	111,25													
или филе индейки	112	111,25													
или грудка куриная на кости (разделка на мякоть без кожи)	117	111,25													
лук репчатый	8	9													
яйцо куриное	6	7,5													
масло растительное	2	2,5													
масса готовых котлет		100													
соус томатный №587-2004		50													
мука пшеничная	2	2													
вода питьевая	37,5	37,5													
масло сливочное	3	3													
морковь - до 01.01 - 20%	3,8	3													
с 01.01 - 25%	4	3													

лук репчатый	1,2	1													
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	5	5													
Капуста тушеная (ТК № 482-1996)			180	3,98	5,03	15,42	135,13	17,04	0,08	0,00	2,44	100,31	115,01	28,66	0,60
капуста б/кочанная	237,00	189,60													
морковь до 01.01.-20%	22,50	18,00													
с 01.01 - 25%	23,94	18,00													
ста (без консервантов и красителей)	3,60	3,60													
лук репчатый	14,28	12,00													
соль йодированная	1,20	1,20													
масло растительное	6,00	6,00													
Чай с сахаром №630-1996			200	2,8	2,5	20,1	114,1	0,4	0,0	0,0	0,0	120,0	136,8	21,2	0,1
чай-заварка	0,5	0,5													
Фрукты в ассортименте №458-2006, Москва			100	0,4	0,0	14,4	59,2	1,8	0,02	0,0	0,0	127,0	42,0	0,0	0,15
Хлеб ржаной			40	1,4	0,2	18,8	82,6	0,0	0,0	0,0	0,0	7,2	34,8	7,6	1,1
или хлеб ржаной витаминизированный			40												
12 день															
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	С	В1	А, мкг рет.экв.	Е	Са	Р	Mg	Fe
Завтрак				17,7	18,2	92,1	602,9	7,5	0,5	9,4	3,5	320,6	627,2	183,9	7,0
Нарезка из отварной моркови (тк 11-2004)			100	0,97	0,15	6,37	31,23	5,10	0,05	8,80	1,00	27,40	33,60	22,97	1,40

морковь до 01.01.-20%	136,25	109,00													
с 01.01 - 25%	144,97	109,00													
соль йодированная	0,50	0,50													
Гуляш из говядины №437-2004			100	9,1	7,5	3,4	117,5	0,22	0,05	0,07	1,98	11,55	144,22	11,12	0,57
говядина 1 категории	86	63													
или говядина полуфабрикат	74	63													
или говядина гуляш-полуфабрикат промышленного производства	63	63													
масло растительное	4	4													
масса тушеного мяса		40													
масса соуса		60													
лук репчатый	14	12													
томатное пюре (без искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов, без содержания крахмала и соли)	6	6													
мука пшеничная	4	4													
Каша гречневая рассыпчатая №508-2004			180	3,7	7,9	38,4	239,6	0,00	0,30	0,50	0,50	31,00	253,20	124,80	4,20
крупа гречневая	71	85,2													
вода питьевая	90	108													
масло сливочное	8	8													
Чай с сахаром №630-1996			200	2,8	2,5	20,1	114,1	0,4	0,0	0,0	0,0	120,0	136,8	21,2	0,1

чай-заварка	0,5	0,5													
Фрукты в ассортименте №458-2006, Москва			100	0,4	0,0	14,4	59,2	1,8	0,02	0,0	0,0	127,0	42,0	0,0	0,15
Хлеб ржаной			20	0,7	0,1	9,4	41,3	0,0	0,0	0,0	0,0	3,6	17,4	3,8	0,6
или хлеб ржаной витаминизированный			20												
13 день															
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	С	В1	А, мкг рет.экв.	Е	Са	Р	Mg	Fe
Завтрак				30,3	21,9	76,8	625,1	18,4	0,5	0,1	2,6	168,6	396,7	57,7	4,0
Овощи свежие (огурцы) №70-2006, Москва			100	0,7	0,1	1,9	11,3	7,00	0,03	0,00	0,00	17,00	30,00	11,20	0,30
огурцы свежие грунтовые	105	100													
или огурцы свежие парниковые	105	100													
Рыба запечённая №341-2013, Пермь			100	23,8	16,1	4,8	259,1	0,30	0,20	0,00	2,40	73,80	231,30	16,90	0,30
горбуша потрошенная с головой (филе с кожей без костей)	181	125													
или горбуша неразделанная (филе с кожей без костей)	193	125													
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	160	119													
или филе горбуши свежемороженой в ледяной глазури промышленного	126	125													
мука пшеничная	4	5													
масло растительное	3	4													

Картофель отварной №520-2004			18	3,9	5,3	28,2	176	6,8	0,20	0,10	0,20	48,60	84,60	15,00	1,20
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	304	185,4													
01.11.-31.12. -30%	286	185,4													
01.01-29.02 - 35%	265	185,4													
01.03 - 40%	247	185,4													
Компотик теплый из свежих плодов или ягод №507-2013, Пермь			200	0,5	0,2	23,1	96,2	4,3	0,0	0,0	0,0	22,0	16,0	7,0	1,1
яблоки свежие с удаленной семенным гнездом	45,6	40													
или вишня свежемороженая	31,5	30													
или смородина свежемороженая	31,5	30													
или клюква свежемороженая	31,5	30													
Хлеб ржаной			40	1,4	0,2	18,8	82,6	0,0	0,0	0,0	0,0	7,2	34,8	7,6	1,1
или хлеб ржаной витаминизированный			40												

14 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	С	В1	А, мкг рет.экв.	Е	Са	Р	Mg	Fe
Завтрак				33,0	16,0	85,8	687,3	17,2	0,3	0,4	4,3	596,9	472,6	51,3	2,5
Бутерброд с маслом №1-2004			20/5	1,7	3,9	7,3	71,1	0,0	0,0	0,15	0,3	6,1	15,2	2,7	0,2
Хлеб ржаной	20	20													
масло сливочное	5	5													
Сырники из творога (№ 231-2011)			200	30,0	12,00	39,70	454,9	15,40	0,20	0,20	4,00	460,00	398,00	44,80	1,6

творог	234,32	232,00													
ванилин	0,02	0,02													
масса полуфабриката		116,00													
масло растительное	1,20	1,20													
Чай черный №685-2004			200	0,2	0,0	15,0	60,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0
чай-заварка	0,5	0,5													
Фрукты в ассортименте №458-2006, Москва			100	0,4	0,0	14,4	59,2	1,8	0,02	0,0	0,0	127,0	42,0	0,0	0,15
Хлеб ржаной			20	0,7	0,1	9,4	41,3	0,0	0,0	0,0	0,0	3,6	17,4	3,8	0,6
или хлеб ржаной витаминизированный			20												

15 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	С	В1	А, мкг рет.экв.	Е	Са	Р	Mg	Fe
Завтрак				19,4	26,1	93,5	686,5	43,7	0,5	0,7	4,7	210,6	454,6	186,6	5,7
Салат из белокочанной капусты с зеленым горошком №4/1-2011, Екатеринбург			100	1,5	5,0	3,6	66	13,30	0,03	0,00	2,30	34,20	42,80	16,20	0,00
капуста свежая белокочанная	76	76,25													
капуста старого урожая используется в сыром виде до 1 марта, с 1 марта только капуста нового урожая или другой салат															
горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	25	20													
лимонная кислота	0,08	0,10													
вода питьевая для разведения лимонной кислоты	4	5													

масло растительное	4	5												
зелень свежая (петрушка, укроп)	2	1,87												
или														
Салат из свежих помидоров №22-2013, Пермь	100	1,0	5,1	3,5	63,9	16,5	0,0	0,0	2,3	13,0	24,0	18,0	0,8	
помидоры свежие парниковые	100	95												
или помидоры свежие грунтовые	100	95												
масло растительное	5	5												
зелень свежая (петрушка, укроп)	2,4	1,8												
Фрикадельки из кур №410-2013, Пермь 2 шт. по 40 г.	100	12,4	13,0	7,9	198,0	1,6	0,1	0,2	1,2	8,7	97,5	40,3	0,6	
курица потрошенная 1 категории	238	103												
или грудка куриная на кости	138	103												
яйцо куриное	7	9												
морковь - до 01.01 - 20%	15	15												
с 01.01 - 25%	16	15												
лук репчатый	10	10												
мука пшеничная	7	9												
масло растительное	2	2,5												
Каша гречневая рассыпчатая №508-2004	180	3,7	7,9	38,4	239,6	0,00	0,30	0,50	0,50	31,00	253,20	124,80	4,20	
крупа гречневая	85,2	85,2												
вода питьевая	108	108												

масло сливочное	8	8													
Чай "Витаминный" №493-2013, Пермь			200	0,7	0,1	19,8	82,9	27,0	0,0	0,0	0,7	6,1	1,7	1,5	0,2
чай-заварка	0,5	0,5													
шиповник	15	15													
Фрукты в ассортименте №458-2006, Москва			100	0,4	0,0	14,4	59,2	1,8	0,02	0,0	0,0	127,0	42,0	0,0	0,15
Хлеб ржаной			20	0,7	0,1	9,4	41,3	0,0	0,0	0,0	0,0	3,6	17,4	3,8	0,6
или хлеб ржаной витаминизированный			20												

16 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	С	В1	А, мкг рет.экв.	Е	Са	Р	Mg	Fe
Завтрак				21,2	23,3	70,6	576,7	25,9	0,3	0,1	3,3	120,5	295,5	59,0	3,1
Нарезка из свежих овощей с маслом растительным №14/1; 15/1-2011, Екатеринбург		100	0,9	5,0	3,1	61,0	17,2	0,0	0,0	2,6	18,1	33,4	16,7	0,7	
помидоры свежие парниковые	53	50													
или помидоры свежие грунтовые	53	50													
огурцы свежие парниковые	49,9	47,5													
или огурцы свежие грунтовые	49,9	47,5													
масло растительное на полив при подаче	5	5													
зелень свежая (петрушка, укроп)	3	1,87													
Биточки рыбные №345-2013, Пермь		100	15,5	12,9	14,4	235,7	0,04	0,07	0,02	0,50	48,00	160,00	23,00	0,60	
минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	159	118													

или горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	171	118													
или филе горбуши свежемороженой в ледяной глазури промышленного производства	130	118													
масло сливочное	2	2													
яйцо куриное	6	6													
масло растительное	2	2													
Картофель отварной №520-2004			180	3,9	5,3	28,2	176	6,80	0,20	0,10	0,20	48,60	84,60	15,00	1,20
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	304	185,4													
01.11.-31.12. -30%	286	185,4													
01.01-29.02 - 35%	265	185,4													
01.03 - 40%	247	185,4													
Чай с апельсином "Цитрусовый заряд" №686-2004			200/20/10	0,2	0,0	15,5	62,8	1,9	0,0	0,0	0,0	2,2	0,1	0,5	0,1
чай-заварка	0,5	0,5													
апельсин	21	30													
Хлеб ржаной			20	0,7	0,1	9,4	41,3	0,0	0,0	0,0	0,0	3,6	17,4	3,8	0,6
или хлеб ржаной витаминизированный			20												

17 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	С	В1	А, мкг рет.экв.	Е	Са	Р	Mg	Fe
Завтрак				18,5	20,7	116,5	726,2	2,7	0,2	0,3	1,6	184,4	324,7	31,4	2,9

Бутерброд с маслом №1-2004			20	1,7	3,9	7,3	71,1	0,0	0,0	0,15	0,3	6,1	15,2	2,7	0,2
Хлеб ржаной	20	20													
масло сливочное	5	5													
Шницель из говядины №451-2004			100	9,4	13,0	17,0	222,5	0,90	0,03	0,00	0,30	22,00	174,40	12,90	0,80
говядина 1 категории	97	93													
или говядина полуфабрикат	97	92,5													
или фарш промышленного производства	94	92,5													
вода питьевая	14	14													
лук репчатый	6	5													
яйцо куриное	5	5													
масло растительное	1,9	1,9													
Макаронные изделия отварные №516-2004			180	5,4	3,6	44,0	230,0	0,00	0,10	0,10	1,00	21,90	58,30	8,20	0,60
макаронные изделия	51	61													
масло сливочное	4	4													
Чай черный №685-2004			200	0,2	0,0	15,0	60,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0
чай-заварка	0,5	0,5													
Фрукты в ассортименте №458-2006, Москва			100	0,4	0,0	14,4	59,2	1,8	0,02	0,0	0,0	127,0	42,0	0,0	0,15
Хлеб ржаной			40	1,4	0,2	18,8	82,6	0,0	0,0	0,0	0,0	7,2	34,8	7,6	1,1
или хлеб ржаной витаминизированный			40												

18 день

24

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	С	В1	А, мкг рет.экв.	Е	Са	Р	Mg	Fe
Завтрак				20,7	29,0	53,7	558,7	5,7	0,1	0,2	6,8	108,9	318,2	29,7	1,7
Бутерброд с маслом №1-2004			20/5	1,7	3,9	7,3	71,1	0,0	0,0	0,15	0,3	6,1	15,2	2,7	0,2
Хлеб ржаной	20	20													
масло сливочное	5	5													
Рагу из мяса (р.6/8-2011, Екатеринбург)			250	18,1	25,0	22,0	385,5	5,70	0,10	0,01	6,50	99,00	285,60	23,20	0,90
говядина 1 категории	100	99													
или говядина полуфабрикат	104	99													
масса тушеного мяса		63													
картофель - 01.09.-31.10.- 25%	94	56													
01.11.-31.12. -30%	87	56													
01.01-29.02 - 35%	80	56													
01.03 - 40%	75	56													
морковь - до 01.01 - 20%	70	56													
с 01.01 - 25%	75	56													
лук репчатый	37	31													
капуста белокочанная свежая	86	69													
масло растительное	13	13													
мука пшеничная	3	3													

Чай черный №685-2004			20	0,2	0,0	15,0	60,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0
чай-заварка	0,5	0,5													
Хлеб ржаной			20	0,7	0,1	9,4	41,3	0,0	0,0	0,0	0,0	3,6	17,4	3,8	0,6
или хлеб ржаной витаминизированный			20												
19 день															
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	С	В1	А, мкг рет.экв.	Е	Са	Р	Mg	Fe
Завтрак				18,4	15,5	79,0	534,0	9,5	0,4	0,2	3,8	236,7	408,3	72,3	3,3
Овощи свежие (огурцы) №70-2006, Москва			100	0,7	0,1	1,9	11,3	7,00	0,03	0,00	0,00	17,00	30,00	14,00	0,37
огурцы свежие грунтовые	105	100													
или огурцы свежие парниковые	105	100													
Рыба, запеченная с яйцом №341-2013, Пермь			100	14,4	9,9	9,1	183,1	0,70	0,10	0,02	3,50	72,50	185,00	18,40	1,00
горбуша потрошенная с головой (филе без кожи и костей)	149	103													
или горбуша неразделанная (филе без кожи и костей)	158	103													
или минтай потрошенный обезглавленный (филе с кожей без костей)	130	96													
или филе горбуши свежемороженой в ледяной глазури промышленного	113	103													
мука пшеничная	5	5													
масло растительное	5	5													
масса запеченной рыбы		81,25													

мука пшеничная	3	3													
яйцо куриное	25	25													
масло растительное	3	2,5													
Каша гречневая вязкая отварная №510-2004			180	2,0	5,4	29,2	178,3	0,00	0,20	0,20	0,30	16,40	133,90	36,10	1,20
крупa гречневая	38	45,6													
вода питьевая	120	180													
масло сливочное	5	5													
Чай черный №685-2004			200	0,2	0,0	15,0	60,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0
чай-заварка	0,5	0,5													
Фрукты в ассортименте №458-2006, Москва			100	0,4	0,0	14,4	59,2	1,8	0,02	0,0	0,0	127,0	42,0	0,0	0,15
Хлеб ржаной			20	0,7	0,1	9,4	41,3	0,0	0,0	0,0	0,0	3,6	17,4	3,8	0,6
или хлеб ржаной витаминизированный			20												

20 день

Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Химический состав					Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	С	В1	А, мкг рет.экв.	Е	Са	Р	Mg	Fe
Завтрак				20,3	23,3	77,6	600,3	0,9	0,7	0,3	3,3	235,3	546,4	72,1	3,3
Салат из моркови и огурца с яйцом (р. 12-2013, Пермь)			100	3,0	7,6	4,9	100,1	1,00	0,10	0,10	3,10	42,00	41,00	0,00	0,50
морковь - до 01.01 - 20%	109	87,5													
с 01.01 - 25%	78	57,5													
масса отварной моркови		55													

яйцо куриное	20	25													
огурцы свежие парниковые	19,7	18,75													
или огурцы свежие грунтовые	19,7	18,75													
или огурцы соленые (без уксуса)	19,7	18,75													
масло растительное	5	5													
зелень свежая (петрушка, укроп)	1,7	1,25													
Котлеты из говядины и курицы "Школьные" №59-2006, Екатеринбург			100	13,6	11,9	7,3	190,7	0,10	0,02	0,10	0,60	28,30	170,00	16,00	0,70
говядина 1 категории	62	59													
или говядина полуфабрикат	62	59													
или фарш мясной промышленного производства	60	59													
грудка куриная на кости	22	16													
или филе куриное промышленного производства	16	16													
или фарш куриный промышленного производства	16	16													
вода питьевая	16	16													
масса вязкой каши		20													
лук репчатый	5	4													
яйцо куриное	10	10													
мука пшеничная	5	6													
масло растительное для смазки листа	2,0	2,0													
Каша гречневая вязкая отварная №510-2004			150	1,7	4,5	24,3	148,6	0,00	0,14	0,20	0,28	13,67	111,58	30,10	1,00

крупа гречневая	38	38													
вода питьевая	120	120													
масло сливочное	5	5													
Чай с сахаром №685-2004			200	0,2	0,0	15,0	60,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0
чай-заварка	0,5	0,5													
сахар	15	15													
Фрукты в ассортименте №458-2006, Москва			100	0,4	0,0	14,4	59,2	1,8	0,02	0,0	0,0	127,0	42,0	0,0	0,15
Хлеб ржаной			40	1,4	0,2	18,8	82,6	0,0	0,0	0,0	0,0	7,2	34,8	7,6	1,1
или хлеб ржаной витаминизированный			40												
Соль йодированная в расчете на 20 дней			24,0												
ИТОГО в среднем за 20 дней				23	22	88	652	21	0	1	3	275	421	71	3

НАКОПИТЕЛЬНАЯ ВЕДОМОСТЬ к меню для обучающихся с сахарным диабетом (с 12 до 18 лет)

20	Продукты	Норма питания в г*, мл, brutto на 1 обучающегося в возрасте с 12 до 18 лет	Норма питания, г, мл, прием пищи - горячий завтрак	Фактически получено г, мл,																				за 20 дней, г	Факт в день г, мл,	% выполнения
				Дни																						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20							
1	Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	120	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	400	20	98	
3	Мука пшеничная	20	4	0	0	2	14	0	2	0	0	6	0	8	4	5	14	10	0	0	3	8	8	84	4	104
4	Крупы, бобовые	50	20	0	0	0	7	70	0	0	47	0	0	63	85	0		63	0	0	0	0	51	386	19	97
5	Макаронные изделия	20	9	61	0	0	0	0	0	0	0	61	0	0	0	0	0	0	0	61	0	0	0	183	9	102
6	Картофель	250	80	0	220	120	0	33	114	219	0	0	205	0	0	220	0	0	205	0	77	220	0	1634	82	102
7	Овощи свежие, зелень	400	100	124	4	78	0	174	239	55	218	18	99	21	117	182	0	178	99	0	205	182	108	2099	105	105
8	Фрукты (плоды) свежие	200	56	111	0	100	0	45,6	130	0	46	32	0	136	12	46	130	130	32	0	0	130	0	1080	54	96
9	Фрукты(плоды) сухие, в т.ч. шиповник	20	4	0	0	0	15	0	0	0	0	0	15	0	11	0	21	15	0	0	0	0	0	77	4	96
13	Какао	1,2	0,8	0	0	4	0	0	0	4	0	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	4	0	16	1	103
14	Чай	0,4	0,2	0,5	0,5	0,0	0,5	0	0,0	0	0,0	0,5	0,5	0,5	0,0	0,0	0,5	0,5	0,0	0,5	0,0	0,0	0,5	5	0	104
15	Мясо жилованное	86	28	74	0	0	0	93	0	87	0	74	0	0	63	0	0	0	0	0	93	0	70	554	28	101
16	Цыплята 1 категории потрошенные	60	30	0	0	124	0	0	157	0	123	0	0	71	0	0	0	115	0	0	0	0	21	611	31	102
18	Рыба -филе	80	28	0	112	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	153	0	0	108	0	0	186	0	558	28	100
24	Масло сливочное	35	9	5	7	5	28,5	0	4	0	15	15	12	8	10	7	20	5	9	10	0	7	6	174	9	95
25	Масло растительное	18	5	2	2	6	0	17	6	12	0	5	5	2	4	4	0	7	7	0	12	7	7	105	5	97
26	Яйцо диетическое	40	6	5	4	0	24	0	0	0	0	0	0	7	0	0	9	10	6	0	0	20	32	117	6	98
27	Дрожжи хлебопекарные***	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0
28	Соль пищевая поваренная	7	1,75	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	35	2	100

Аннотация

Примерное 20 дневное меню для питания обучающихся с заболеванием сахарный диабет детей школьного возраста с 12 лет до 18 лет. Нормы потребления рассчитаны в соответствии с Приложением 8, таблица №1 «Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе, используемых для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных учреждений» СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом готовом блюде и кулинарном изделии, витаминах и минеральных веществах.

Меню разработано на основании Сборников технологических нормативов и в соответствии с требованиями СанПин 2.4.5.2409-08:

- Сборник рецептов блюд и кулинарных и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1 часть –М.: Хлебпродинформ, 1996г.;
- Сборник рецептов блюд и кулинарных и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах –М.: Хлебпродинформ, 2004г.;
- Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции общественного питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, Том 1,2 – Москва, 2006г.
- Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, -М.: Дели принт, 2011г.
- Журнал технико-технологических карт с 2016 года.

Блюда и кулинарные изделия следует изготавливать строго по технологическим картам.

Качество и безопасность продукции, произведенной по рецептурам меню, гарантируется только при соблюдении санитарных норм и правил, правил технологии приготовления блюд и изделий, последовательности технологических процессов, температурного режима, взаимозаменяемости продуктов, кулинарного назначения мясных и рыбных полуфабрикатов, указанных в технологических картах.

Нормы вложения продуктов массой брутто в рецептурах меню рассчитаны на стандартное сырье следующих кондиций:

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

- Соль в рецептурах меню и технологических карт указана для приготовления молочных каш и мучных изделий, закладка соли и специй (лавровый лист), предусмотренная в рецептурах блюд и кулинарных изделий не должна превышать норму потребления в день.

- При приготовлении блюд, предусматривающих замену продуктов, использована таблица №26 «Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд».

В меню использованы хлеб и хлебобулочные изделия с содержанием витаминов и минералов, фрукты в свежем виде. Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами могут быть использованы в меню специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, а так же instantные витаминизированные напитки промышленного выпуска и витаминизация третьих блюд специальными витаминно – минеральными премиксами.

При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо строго соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд:

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

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

Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых блюд не допускается.

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

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

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

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

При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, тушение, приготовление на пару и в пароконвектомате. При приготовлении блюд не допускается жарка.

В целях профилактики гиповитаминозов проводят круглогодичную искусственную витаминизацию холодных напитков (компоты, кисели и др.) аскорбиновой кислотой, в соответствии с санитарными нормами. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом). Подогрев витаминизированной пищи не допускается.

В соответствии с временными рекомендациями «Ассортимент и технология производства кулинарной продукции для питания детей и подростков в организованных коллективах» утвержденными Главным государственным санитарным врачом по Тюменской области (приказ № 138 от 13.09.2006г.), СанПин 2.3.2.1293-03 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок», п. 2.12.1:

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

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

Следует учитывать, что выход фруктов и кондитерских изделий дан в меню ориентировочно. При формировании меню необходимо определять фактический выход фруктов и кондитерских изделий. Ассортимент кондитерских изделий, разрешенных в питании детей, указан во временных рекомендациях «Ассортимент и технология производства кулинарной продукции для питания детей и подростков в организованных коллективах», утвержденными Главным государственным врачом по Тюменской области (приказ № 138 от 13.09.2006г.)



В журнале пронумеровано, прошнуровано и скреплено печатью

33

листов