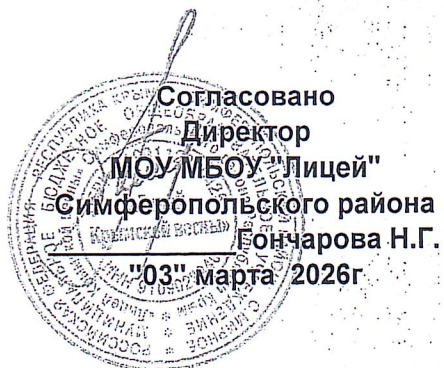
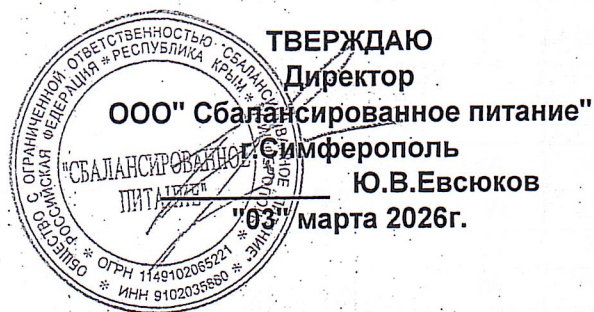




Согласовано
Директор
МОУ МБОУ "Лицей"
Симферопольского района
Гончарова Н.Г.
"03" марта 2026г



ТВЕРЖДАЮ
Директор
ООО "Сбалансированное питание"
Симферополь
Ю.В.Евсюков
"03" марта 2026г.

Основное (организованное) меню горячего питания (завтрак) учащихся 1 - 4 классов,
СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Сезон: Весенний; Возрастная категория 7-11 лет
общеобразовательных школ Симферопольского района

Прием пищи, наименование блюда	Норма суммарный объем блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность
			Б	Ж	У	(ккал)
Завтрак						
1 день						
Масло сливочное (порциями)		10	0,08	7,25	0,13	66,00
Омлет натуральный		106	9,83	17,54	1,86	204,69
31 Каша жидкая молочная из манной крупы		200	5,82	10,21	30,84	239,05
73(пр) Хлеб пшеничный		40	3,04	0,32	19,68	93,60
575(пр) Хлеб ржано-пшеничный		20	1,36	0,26	7,96	39,60
457 Чай с сахаром		200	0,20	0,10	9,30	38,00
ИТОГО	500	576	20,33	35,68	69,77	680,94

2 день

2 день							
	Прием пищи, наименование блюда	Норма суммарный объем блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерго-тическая ценность
	Завтрак			Б	Ж	У	(ккал)
22	Салат из моркови припущенной и яблок		70	0,91	4,27	6,86	69,30
204	Макароны отварные с сыром		200	13,54	15,92	34,11	334,40
459	Чай с лимоном		200	0,30	0,10	9,50	40,00
338	Фрукты свежие		125	1,88	0,63	26,25	120,00
573(ПР)	Хлеб пшеничный		40	3,04	0,32	19,68	93,60
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный		20	1,36	0,26	7,96	39,60
	ИТОГО	500	655	21,02	21,50	104,36	696,90

3 день

3 день							
	Прием пищи, наименование блюда	Норма суммарный объем блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерго-тическая ценность
	Завтрак			Б	Ж	У	(ккал)
285	Пудинг творожный запеченный		120	18,08	6,40	24,80	228,80
471	Молоко сгущенное		15	1,08	1,28	8,33	49,05
121	Суп молочный с крупой (кукурузная)		200	2,97	3,57	6,14	71,20
579	Чай с шиповником		200	0,40	0,10	18,40	77,00
573(ПР)	Хлеб пшеничный		40	3,04	0,32	19,68	93,60
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный		20	1,36	0,26	7,96	39,60
	ИТОГО	500	595	26,93	11,93	85,31	559,25

4 день

4 день							
	Прием пищи, наименование блюда	Норма суммарный объем блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерго- тическая ценность
	Завтрак			Б	Ж	У	(ккал)
14	Масло сливочное (порциями)		10	0,08	7,25	0,13	66,00
210	Омлет натуральный		106	9,83	17,54	1,86	204,69
140	Суп молочный с крупой (гречка)		200	4,80	5,00	16,44	130,00
389	Сок фруктовый		200	1,00	0,00	20,20	84,80
573(ПР)	Хлеб пшеничный		40	3,04	0,32	19,68	93,60
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный		20	1,36	0,26	7,96	39,60
	ИТОГО	500	576	20,11	30,37	66,27	618,69

ень

	Прием пищи, наименование блюда	Норма суммарный объем блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерго- тическая ценность
	Завтрак			Б	Ж	У	(ккал)
	Масло сливочное (порциями)		10	0,08	7,25	0,13	66,00
	Сыр (порциями)		15	3,48	4,43	0,00	54,00
399	Блинчики со сгущ. молоком		70/15	4,62	2,63	28,67	156,5
181	Каша жидкая молочная из манной крупы		200	5,82	10,21	30,84	239,05
457	Чай с сахаром		200	0,20	0,10	9,30	38,00
573(пр)	Хлеб пшеничный		40	3,04	0,32	19,68	93,60
575(пр)	Хлеб ржано-пшеничный		20	1,36	0,26	7,96	39,60
	ИТОГО	500	570	18,60	25,19	96,57	686,79

6 день

	Прием пищи, наименование блюда	Норма суммарный объем блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерго- тическая ценность
	Завтрак			Б	Ж	У	(ккал)
14	Масло сливочное (порциями)		10	0,08	7,25	0,13	66,00
182	Каша вязкая молочная пшениная		200	7,15	11,16	35,29	271,43
581(пр)	Кондитерские изделия		25	6,48	3,68	18,75	91,50
338	Фрукты свежие		150	0,60	0,60	14,70	70,50
459	Чай с лимоном		200	0,30	0,10	9,50	40,00
573(пр)	Хлеб пшеничный		40	3,04	0,32	19,68	93,60
575(пр)	Хлеб ржано-пшеничный		20	1,36	0,26	7,96	39,60
	ИТОГО	500	645	19,01	23,37	106,01	672,63

7 день

	Прием пищи, наименование блюда	Норма суммарный объем блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерго- тическая ценность
	Завтрак			Б	Ж	У	(ккал)
14	Масло сливочное (порциями)		10	0,08	7,25	0,13	66,00
324	Пудинг из творога с яблоками		115	17,94	10,47	16,91	155,63
121	Суп молочный с крупой (кукурузная)		200	2,97	3,57	6,14	71,20
579	Чай с шиповником		200	0,40	0,10	18,40	77,00
573(пр)	Хлеб пшеничный		40	3,04	0,32	19,68	93,60
575(пр)	Хлеб ржано-пшеничный		20	1,36	0,26	7,96	39,60
	ИТОГО	500	585	25,79	21,97	69,22	503,03

8 день

	Прием пищи, наименование блюда	Норма суммарный объем блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерго- тическая ценность
	Завтрак			Б	Ж	У	(ккал)
22	Салат из моркови припущенной и яблок		80	1,04	4,88	7,84	79,20
204	Макароны отварные с сыром		200	13,54	15,92	34,11	334,40
389	Сок фруктовый		200	1,00	0,00	20,20	84,80
573(пр)	Хлеб пшеничный		40	3,04	0,32	19,68	93,60
575(пр)	Хлеб ржано-пшеничный		20	1,36	0,26	7,96	39,60
	ИТОГО	500	540	19,98	21,38	89,79	631,60

Прием пищи, наименование блюда		Норма суммарный объем блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность
				Б	Ж	У	(ккал)
Завтрак							
	Масло сливочное (порциями)		10	0,08	7,25	0,13	66,00
	Омлет натуральный		106	9,83	17,54	1,86	204,69
			200	2,97	3,57	6,14	71,20
21	Суп молочный с крупой (овсянка)		200	0,20	0,10	9,30	38,00
457	Чай с сахаром		40	3,04	0,32	19,68	93,60
573(пр)	Хлеб пшеничный		20	1,36	0,26	7,96	39,60
575(пр)	Хлеб ржано-пшеничный		20	1,36	0,26	7,96	39,60
ИТОГО		500	576	17,48	29,05	45,08	513,09

10 день

10 день		Норма суммарный объем блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерго-тическая ценность
	Прием пищи, наименование блюда			Б	Ж	У	(ккал)
	Завтрак						
			200	6,73	4,78	36,29	215,61
522	Вареники с творожным фаршем		15	0,36	2,25	0,49	23,63
433	Сметана 15 %		200	0,40	0,10	18,40	77,00
579	Чай с шиповником		155	2,33	0,78	32,55	148,80
338	Фрукты свежие		40	3,04	0,32	19,68	93,60
573(пр)	Хлеб пшеничный		20	1,36	0,26	7,96	39,60
575(пр)	Хлеб ржано-пшеничный		20	1,36	0,26	7,96	39,60
	ИТОГО	500	630	14,21	8,49	115,37	598,23
			595	18,31	19,32	77,80	548,02

Факт

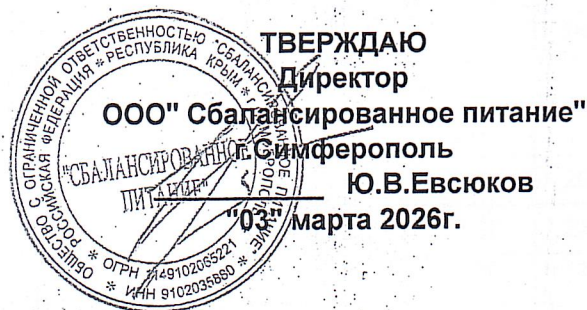
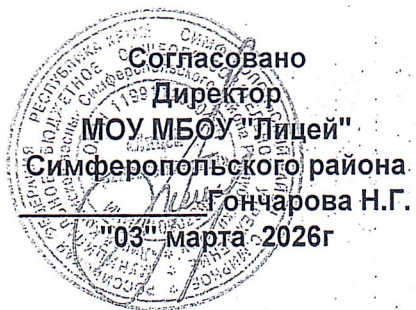
Норма

% выполнимости

595	18,31	19,32	77,80	548,02
500	17,71	18,17	77,05	540,50
119	103	106	101	101



КОПИЯ ВЕРНА
директор
ООО "СБАЛАНСИРОВАННОЕ ПИТАНИЕ"
Ю.В. Евсюков



Основное (организованное) меню горячего питания (завтрак) учащихся 5 - 11 классов, СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Сезон: Весенний; Возрастная категория 12-18 лет
общеобразовательных школ Симферопольского района

Прием пищи, наименование блюда		Норма суммарный объем блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерго-тическая ценность
Завтрак				Б	Ж	У	(ккал)
1 день							
	Масло сливочное (порциями)		10	0,08	7,25	0,13	66,00
0	Омлет натуральный		106	9,83	17,54	1,86	204,69
181	Каша жидкая молочная из манной крупы		250	7,27	12,76	38,55	298,81
573(пр)	Хлеб пшеничный		50	3,80	0,40	24,60	117,00
575(пр)	Хлеб ржано-пшеничный		30	2,04	0,39	11,94	59,40
457	Чай с сахаром		200	0,20	0,10	9,30	38,00
	ИТОГО	550	646	23,23	38,45	86,38	783,90

2 день

	Прием пищи, наименование блюда	Норма суммарный объем блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность
	Завтрак			Б	Ж	У	(ккал)
22	Салат из моркови припущенной и яблок		100	1,30	6,10	9,80	99,00
204	Макароны отварные с сыром		225	15,23	17,91	38,38	376,20
459	Чай с лимоном		200	0,30	0,10	9,50	40,00
338	Фрукты свежие		125	1,88	0,63	26,25	120,00
573(пр)	Хлеб пшеничный		50	3,80	0,40	24,60	117,00
575(пр)	Хлеб ржано-пшеничный		30	2,04	0,39	11,94	59,40
	ИТОГО	550	730	24,54	25,53	120,47	811,60

3 день

	Прием пищи, наименование блюда	Норма суммарный объем блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность
	Завтрак			Б	Ж	У	(ккал)
285	Пудинг творожный запеченный		130	19,59	6,93	26,87	247,87
471	Молоко сгущенное		15	1,08	1,28	8,33	49,05
121	Суп молочный с крупой (кукурузная)		250	3,71	4,47	7,68	89,00
579	Чай с шиповником		200	0,40	0,10	18,40	77,00
573(пр)	Хлеб пшеничный		50	3,80	0,40	24,60	117,00
575(пр)	Хлеб ржано-пшеничный		30	2,04	0,39	11,94	59,40
	ИТОГО	550	675	30,62	13,57	97,81	639,32

4 день

	Прием пищи, наименование блюда	Норма суммарный объем блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерго- тическая ценность
	Завтрак			Б	Ж	У	(ккал)
14	Масло сливочное (порциями)		10	0,08	7,25	0,13	66,00
210	Омлет натуральный		106	9,83	17,54	1,86	204,69
140	Суп молочный с крупой (гречка)		250	6,00	6,25	20,55	162,50
389	Сок фруктовый		200	1,00	0,00	20,20	84,80
573(пр)	Хлеб пшеничный		50	3,80	0,40	24,60	117,00
575(пр)	Хлеб ржано-пшеничный		30	2,04	0,39	11,94	59,40
	ИТОГО	550	646	22,75	31,83	79,28	694,39

день

	Прием пищи, наименование блюда	Норма суммарный объем блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность
	Завтрак			Б	Ж	У	(ккал)
	Масло сливочное (порциями)		10	0,08	7,25	0,13	66,00
15	Сыр (порциями)		20	4,64	5,90	0,00	72,00
399	Блинчики со сгущ. молоком		100/15	6,25	3,56	38,78	211,8
181	Каша жидкая молочная из манной крупы		250	7,27	12,76	38,55	298,81
457	Чай с сахаром		200	0,20	0,10	9,30	38,00
573(пр)	Хлеб пшеничный		50	3,80	0,40	24,60	117,00
575(пр)	Хлеб ржано-пшеничный		30	2,04	0,39	11,94	59,40
	ИТОГО	550	675	24,28	30,36	123,30	863,00

6 день

	Прием пищи, наименование блюда	Норма суммарный объем блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность
	Завтрак			Б	Ж	У	(ккал)
14	Масло сливочное (порциями)		10	0,08	7,25	0,13	66,00
182	Каша вязкая молочная пшенная		250	8,94	13,95	44,11	339,29
581(пр)	Кондитерские изделия		38	9,71	5,51	28,13	137,25
338	Фрукты свежие		150	0,60	0,60	14,70	70,50
459	Чай с лимоном		200	0,30	0,10	9,50	40,00
573(пр)	Хлеб пшеничный		50	3,80	0,40	24,60	117,00
575(пр)	Хлеб ржано-пшеничный		30	2,04	0,39	11,94	59,40
	ИТОГО	550	728	25,47	28,20	133,10	829,44

7 день

	Прием пищи, наименование блюда	Норма суммарный объем блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность
	Завтрак			Б	Ж	У	(ккал)
14	Масло сливочное (порциями)		10	0,08	7,25	0,13	66,00
324	Пудинг из творога с яблоками		130	20,28	11,83	19,11	175,93
121	Суп молочный с крупой (кукурузная)		250	3,71	4,47	7,68	89,00
579	Чай с шиповником		200	0,40	0,10	18,40	77,00
573(пр)	Хлеб пшеничный		50	3,80	0,40	24,60	117,00
575(пр)	Хлеб ржано-пшеничный		30	2,04	0,39	11,94	59,40
	ИТОГО	550	670	30,31	24,44	81,86	584,33

8 день

	Прием пищи, наименование блюда	Норма суммарный объем блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность
	Завтрак			Б	Ж	У	(ккал)
22	Салат из моркови припущенной и яблок		100	1,30	6,10	9,80	99,00
204	Макароны отварные с сыром		225	15,23	17,91	38,38	376,20
389	Сок фруктовый		200	1,00	0,00	20,20	84,80
573(пр)	Хлеб пшеничный		50	3,80	0,40	24,60	117,00
575(пр)	Хлеб ржано-пшеничный		30	2,04	0,39	11,94	59,40
	ИТОГО	550	605	23,37	24,80	104,92	736,40

день

	Прием пищи, наименование блюда	Норма суммарный объем блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность
	Завтрак			Б	Ж	У	(ккал)
	Масло сливочное (порциями)		10	0,08	7,25	0,13	66,00
10	Омлет натуральный		106	9,83	17,54	1,86	204,69
121	Суп молочный с крупой (овсянка)		250	3,71	4,47	7,68	89,00
457	Чай с сахаром		200	0,20	0,10	9,30	38,00
573(ПР)	Хлеб пшеничный		50	3,80	0,40	24,60	117,00
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный		30	2,04	0,39	11,94	59,40
	ИТОГО	550	646	19,66	30,15	55,51	574,09

10 день

	Прием пищи, наименование блюда	Норма суммарный объем блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность
	Завтрак			Б	Ж	У	(ккал)
522	Вареники с творожным фаршем		225	7,57	5,38	40,83	242,56
433	Сметана 15 %		15	0,36	2,25	0,49	23,63
579	Чай с шиповником		200	0,40	0,10	18,40	77,00
338	Фрукты свежие		155	2,33	0,78	32,55	148,80
573(ПР)	Хлеб пшеничный		50	3,80	0,40	24,60	117,00
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный		30	2,04	0,39	11,94	59,40
	ИТОГО	550	675	16,50	9,29	128,81	668,39

Факт	670	21,75	21,82	92,51	640,10
Норма	550	20,70	21,16	88,09	625,60
% выполнения	122	105	103	105	102



КОПИЯ ВЕРНА
Директор
ООО "СБАЛАНСИРОВАННОЕ ПИТАНИЕ"

Ю.В. Евсюков

Согласовано
Директор
МОУ МБОУ "Лицей" Симферопольского
района
Гончарова Н.Г.
"03" марта 2026г.

ТВЕРЖДАЮ
Директор
ООО "Сбалансированное питание"
г. Симферополь
Ю.В.Евсюков
"03" марта 2026г.

Основное (организованное) меню обедов для одноразового питания учащихся льготных категорий 1- 4 классов, СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Сезон: Весенний; Возрастная категория 7-11 лет
общеобразовательных школ Симферопольского района

Прием пищи, наименование блюда		Норма суммарный объем блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Витамин С(мг)
Обед				Б	Ж	У		
			60	0,48	3,60	1,56	40,80	2,47
			200	9,44	3,12	8,64	100,40	6,94
			90	10,94	20,90	8,24	264,13	0,20
02	Макароны отварные с овощами		150	6,53	9,00	27,23	216,00	12,75
357	Кисель из плодов шиповника (витаминный)		180	0,22	0,10	28,23	134,82	43,92
338	Фрукты свежие		170	0,68	0,68	16,66	79,90	17,00
573(пр)	Хлеб пшеничный		40	3,04	0,32	19,68	93,60	0,00
575(пр)	Хлеб ржано-пшеничный		25	1,70	0,33	9,95	49,50	0,00
	ИТОГО	700	915	33,02	38,04	120,18	979,15	83,27

2 день

№ рец	Прием пищи, наименование блюда	Норма суммарный объем блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Витамин С(мг)
	Обед			Б	Ж	У		
52	Салат из свеклы отварной		60	0,84	3,61	4,96	55,68	3,99
117	Суп из овощей с фасолью		200	3,20	3,94	7,38	77,80	4,90
440	Плов из птицы		240	24,80	29,60	44,32	542,4	17,60
459	Чай с лимоном		200	0,30	0,10	9,50	40,00	1,00
573(пр)	Хлеб пшеничный		45	3,42	0,36	22,14	105,30	0,00
575(пр)	Хлеб ржано-пшеничный		25	1,70	0,33	9,95	49,50	0,00
	ИТОГО	700	770	34,26	37,93	98,25	870,68	27,49

3 день

№ рец	Прием пищи, наименование блюда	Норма суммарный объем блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Витамин С(мг)
	Обед			Б	Ж	У		
85	Салат "Любительский"		60	1,08	6,06	4,26	75,60	12,60
114	Суп картофельный с крупой (рис)		200	2,22	2,82	7,84	65,60	4,40
260	Гуляш		100	10,64	14,08	28,19	309,00	0,92
312	Пюре картофельное		150	3,06	4,80	20,44	137,25	18,16
389	Сок фруктовый		200	0,60	0,00	35,00	142,40	20,00
573(пр)	Хлеб пшеничный		40	3,04	0,32	19,68	93,60	0,00
575(пр)	Хлеб ржано-пшеничный		20	1,36	0,26	7,96	39,60	0,00
	ИТОГО	700	770	22,00	28,34	123,37	863,05	56,08

4 день

№ рец	Прием пищи, наименование блюда	Норма суммарный объем блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Витамин С(мг)
	Обед			Б	Ж	У		
70	Овощи натуральные по сезону		60	0,66	0,12	2,28	13,20	10,50
82	Борщ с капустой и картофелем		200	1,44	3,94	8,75	83,00	8,54
403/513	Тефтели (2 вариант)		90/30	19,44	17,76	5,28	259,20	0,00
203	Макаронные изделия отварные с м/с		150/5	5,64	5,98	31,47	202,24	0,00
349	Компот из смеси сухофруктов		180	0,60	0,08	28,81	119,52	0,65
338	Фрукты свежие		175	2,63	0,88	36,75	168,00	17,50
573(пр)	Хлеб пшеничный		45	3,42	0,36	22,14	105,30	0,00
575(пр)	Хлеб ржано-пшеничный		25	1,70	0,33	9,95	49,50	0,00
	ИТОГО	700	960	35,52	29,44	145,43	999,96	37,19

Прием пищи, наименование блюда		Норма суммарны й объем блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность	Витамин С(мг)
Обед				Б	Ж	У	(ккал)	
	Салат "Бурячок"		60	1,32	3,72	5,28	60,00	6,00
09	Суп с клецками		200	4,48	3,84	8,14	92,00	0,64
10	Шницель рыбный натуральный		110	16,13	6,45	6,75	108,53	3,23
303	Каша рисовая		150	2,56	4,17	26,57	154,05	0,00
461	Чай каркаде		200	0,00	0,01	14,00	56,00	0,10
573(пр)	Хлеб пшеничный		40	3,04	0,32	19,68	93,60	0,00
575(пр)	Хлеб ржано-пшеничный		20	1,36	0,26	7,96	39,60	0,00
	ИТОГО	700	780	28,89	18,77	88,38	603,78	9,97

6 день

№ рец	Прием пищи, наименование блюда	Норма суммарны й объем блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамин С(мг)
	Обед			Б	Ж	У		
21	Салат из моркови припущенной		60	0,72	3,60	6,72	62,40	1,80
452	Рассольник ленинградский		200	1,61	4,07	9,58	85,80	6,70
297	Фрикадельки из кур		90/5	11,85	17,69	7,00	234,91	0,88
142	Картофель и овощи, тушенные в соусе		150	3,26	12,59	22,66	216,00	19,97
389	Сок фруктовый		200	0,60	0,00	35,00	142,40	20,00
573(пр)	Хлеб пшеничный		45	3,42	0,36	22,14	105,30	0,00
575(пр)	Хлеб ржано-пшеничный		25	1,70	0,33	9,95	49,50	0,00
ИТОГО		700	775	23,17	38,63	113,05	896,31	49,35

7 день

№ рец	Прием пищи, наименование блюда	Норма суммарны й объем блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамин С(мг)
	Обед			Б	Ж	У		
88	Винегрет овощной		70	0,98	7,07	4,62	86,10	10,50
123	Суп картофельный с мясными фрикадельками		200	1,94	4,76	6,32	76,00	4,46
395	Вареники с картофелем		200	21,43	5,49	39,39	292,97	0,00
433	Сметана 15 %		10	0,24	1,50	0,32	15,75	0,02
486	Компот из свежих плодов и ягод		200	0,10	0,10	11,10	46,00	0,60
573(пр)	Хлеб пшеничный		40	3,04	0,32	19,68	93,60	0,00
575(пр)	Хлеб ржано-пшеничный		25	1,70	0,33	9,95	49,50	0,00
ИТОГО		700	745	29,43	19,57	91,39	659,92	15,58

8 день

№ рец	Прием пищи, наименование блюда	Норма суммарны й объем блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамин С(мг)
	Обед			Б	Ж	У		
52	Салат из квашенной капусты		60	0,96	3,06	4,62	49,80	16,20
119	Суп картофельный с рыбой		200	9,44	3,12	8,64	100,40	6,94
341	Котлеты "Пермские"		90	5,03	9,61	3,79	121,50	0,00
211	Каша гречневая с овощами		150	3,43	3,07	33,93	177,14	0,41
338	Фрукты свежие		170	2,55	0,85	35,70	163,20	17,00
461	Чай каркаде		200	0,00	0,01	14,00	56,00	0,10
573(пр)	Хлеб пшеничный		40	3,04	0,32	19,68	93,60	0,00
575(пр)	Хлеб ржано-пшеничный		20	1,36	0,26	7,96	39,60	0,00
ИТОГО		700	930	25,81	20,30	128,32	801,24	40,65

Прием пищи, наименование блюда		Норма суммарны й объем блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность	Витамин С(мг)
Обед				Б	Ж	У		
	Икра кабачковая (промышленного производства)		60	1,14	5,34	4,62	70,80	4,2
	Борщ с капустой и картофелем		200	1,44	3,94	8,75	83,00	8,54
9/513	Тефтели (2 вариант)		90/30	19,44	17,76	5,28	259,20	0,00
203	Макаронные изделия отварные с м\с		150/5	5,64	5,98	31,47	202,24	0,00
389	Сок фруктовый		200	0,60	0,00	35,00	142,40	20,00
573(пр)	Хлеб пшеничный		40	3,04	0,00	19,68	93,60	0,00
575(пр)	Хлеб ржано-пшеничный		25	1,70	0,33	9,95	49,50	0,00
	ИТОГО	700	800	33,00	33,34	114,75	900,74	32,74

10 день

№ рец	Прием пищи, наименование блюда	Норма суммарны й объем блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность	Витамин С(мг)
	Обед			Б	Ж	У		
21	Салат из моркови припущенной		60	0,72	3,60	6,72	62,40	1,80
102	Суп картофельный с горохом		200	4,39	4,22	13,23	118,60	4,66
367	Жаркое по- домашнему		200	22,53	21,47	17,87	354,67	1,00
349	Компот из смеси сухофруктов		200	0,66	0,09	32,01	132,80	0,73
581(пр)	Кондитерские изделия		30	7,77	4,41	22,50	109,80	
573(пр)	Хлеб пшеничный		45	3,42	0,36	22,14	105,30	0,00
575(пр)	Хлеб ржано-пшеничный		25	1,70	0,33	9,95	49,50	0,00
	ИТОГО	700	760	41,20	34,47	124,42	933,07	8,19

	Б	Ж	У	(ккал)	
Факт	821	31	29,88	114,75	850,79
Норма	700	25,41	26,07	110,55	775,50
% выполнения	117	121	115	104	110

36,05

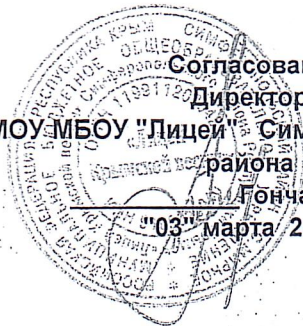
19,80

182



КОПИЯ ВЕРНА
Директор
ООО "СБАЛАНСИРОВАННОЕ ПИТАНИЕ"

Ю.В. Евсюков


Согласовано
Директор
МОУ МБОУ "Лицей" Симферопольского
района
Гончарова Н.Г.
"03" марта 2026г


ТВЕРЖДАЮ
Директор
ООО "Сбалансированное питание"
г. Симферополь
Ю.В.Евсюков
"03" марта 2026г.

Основное (организованное) меню обедов для одноразового питания учащихся льготных категорий 5- 11 классов, СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Сезон: Весенний; Возрастная категория 12-18 лет
общеобразовательных школ Симферопольского района

Прием пищи, наименование блюда		Норма суммарный объем блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С(мг)
Обед				Б	Ж	У		
1 день								
16	Салат из соленых огурцов с луком		100	0,80	6,00	2,60	68,00	4,11
119	Суп картофельный с рыбой		250	11,80	3,90	10,80	125,50	8,68
271	Котлеты домашние		100	12,15	23,22	9,15	293,48	0,22
302	Макароны отварные с овощами		180	7,83	10,80	32,67	259,20	15,30
357	Напиток из шиповника		200	0,24	0,11	31,37	149,80	48,80
338	Фрукты свежие		170	0,68	0,68	16,66	79,90	17,00
573(пр)	Хлеб пшеничный		55	4,18	0,44	27,06	128,70	0,00
575(пр)	Хлеб ржано-пшеничный		35	2,38	0,46	13,93	69,30	0,00
	ИТОГО	800	1090	40,06	45,60	144,24	1173,88	94,11

2 день								
№ рец	Прием пищи, наименование блюда	Норма суммарны й объем блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность	Витамин С(мг)
	Обед			Б	Ж	У		
52	Салат из свеклы отварной		100	1,41	6,01	8,26	92,80	6,65
117	Суп из овощей с фасолью		250	4,00	4,93	9,23	97,25	6,13
440	Плов из птицы		250	25,83	30,83	46,17	565,0	18,33
459	Чай с лимоном		200	0,30	0,10	9,50	40,00	1,00
573(пр)	Хлеб пшеничный		55	4,18	0,44	27,06	128,70	0,00
575(пр)	Хлеб ржано-пшеничный		40	2,72	0,52	15,92	79,20	0,00
ИТОГО		800	895	38,44	42,83	116,13	1002,95	32,11

3 день								
№ рец	Прием пищи, наименование блюда	Норма суммарны й объем блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность	Витамин С(мг)
	Обед			Б	Ж	У		
85	Салат "Любительский"		100	1,80	10,10	7,10	126,00	21,00
114	Суп картофельный с крупой (рис)		250	2,78	3,53	9,80	82,00	5,50
260	Гуляш		125	13,30	17,60	35,24	386,25	1,15
312	Пюре картофельное		180	3,68	5,76	24,53	164,70	21,79
389	Сок фруктовый		200	0,60	0,00	35,00	142,40	20,00
573(пр)	Хлеб пшеничный		55	4,18	0,44	27,06	128,70	0,00
575(пр)	Хлеб ржано-пшеничный		35	2,38	0,46	13,93	69,30	0,00
ИТОГО		800	945	28,71	37,88	152,65	1099,35	69,44

4 день								
№ рец	Прием пищи, наименование блюда	Норма суммарны й объем блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность	Витамин С(мг)
	Обед			Б	Ж	У		
70	Овощи натуральные по сезону		100	1,10	0,20	3,80	22,00	17,50
82	Борщ с капустой и картофелем		250	1,80	4,92	10,93	103,75	10,68
403/513	Тефтели (2 вариант)		100/40	22,68	20,72	6,16	302,40	0,00
203	Макаронные изделия отварные с м/с		180/5	6,73	7,14	37,56	241,38	0,00
349	Компот из смеси сухофруктов		200	0,66	0,09	32,01	132,80	0,73
338	Фрукты свежие		175	2,63	0,88	36,75	168,00	17,50
573(пр)	Хлеб пшеничный		55	4,18	0,44	27,06	128,70	0,00
575(пр)	Хлеб ржано-пшеничный		35	2,38	0,46	13,93	69,30	0,00
ИТОГО		800	1140	42,16	34,84	168,21	1168,33	46,40

день								
	Прием пищи, наименование блюда	Норма суммарны й объем блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамин С(мг)
	Обед			Б	Ж	У		
86	Салат "Бурячок"		100	2,20	6,20	8,80	100,00	10,00
118/109	Суп с клецками		250	5,60	0,25	1,33	18,50	0,80
310	Шницель рыбный натуральный		135	19,80	7,92	8,28	133,20	3,96
303	Каша рисовая		180	3,07	5,00	31,89	184,86	0,00
461	Чай каркаде		200	0,00	0,01	14,00	56,00	0,10
573(пр)	Хлеб пшеничный		55	4,18	0,44	27,06	128,70	0,00
575(пр)	Хлеб ржано-пшеничный		35	2,38	0,46	13,93	69,30	0,00
	ИТОГО	800	955	37,23	20,28	105,28	690,56	14,86

6 день								
№ рец	Прием пищи, наименование блюда	Норма суммарны й объем блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамин С(мг)
	Обед			Б	Ж	У		
21	Салат из моркови припущенной		100	1,20	6,00	11,20	104,00	3,00
96	Рассольник ленинградский		250	2,02	5,09	11,98	107,25	8,38
297	Фрикадельки из кур		100/5	13,10	19,55	7,73	259,64	0,97
142	Картофель и овощи, тушенные в соусе		180	3,92	15,11	27,19	259,20	23,96
389	Сок фруктовый		200	0,60	0,00	35,00	142,40	20,00
573(пр)	Хлеб пшеничный		55	4,18	0,44	27,06	128,70	0,00
575(пр)	Хлеб ржано-пшеничный		35	2,38	0,46	13,93	69,30	0,00
	ИТОГО	800	925	27,39	46,64	134,09	1070,49	56,31

7 день								
№ рец	Прием пищи, наименование блюда	Норма суммарны й объем блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамин С(мг)
	Обед			Б	Ж	У		
88	Винегрет овощной		100	1,40	10,10	6,60	123,00	15,00
123	Суп картофельный с мясными фрикадельками		250	2,43	5,95	7,90	95,00	5,58
395	Вареники с картофелем		225	24,11	6,18	44,32	329,59	0,00
433	Сметана 15 %		15	0,36	2,25	0,49	23,63	0,03
486	Компот из свежих плодов и ягод		200	0,10	0,10	11,10	46,00	0,60
573(пр)	Хлеб пшеничный		55	4,18	0,44	27,06	128,70	0,00
575(пр)	Хлеб ржано-пшеничный		40	2,72	0,52	15,92	79,20	0,00
	ИТОГО	800	885	35,29	25,54	113,38	825,12	21,21

8 день								
№ рец	Прием пищи, наименование блюда	Норма суммарны й объем блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамин С(мг)
	Обед			Б	Ж	У		
52	Салат из квашенной капусты		100	1,60	5,10	7,70	83,00	27,00
119	Суп картофельный с рыбой		250	11,80	3,90	10,80	125,50	8,68
341	Котлеты "Пермские"		100	5,59	10,68	4,21	135,00	0,00
211	Каша гречневая с овощами		180	4,11	3,69	40,71	212,57	0,49
338	Фрукты свежие		170	2,55	0,85	35,70	163,20	17,00
461	Чай каркаде		200	0,00	0,01	14,00	56,00	0,10
573(пр)	Хлеб пшеничный		55	4,18	0,44	27,06	128,70	0,00
575(пр)	Хлеб ржано-пшеничный		35	2,38	0,46	13,93	69,30	0,00
	ИТОГО	800	1090	32,21	25,12	154,11	973,27	53,26

день

	Прием пищи, наименование блюда	Норма суммарны й объем блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность	Витамин С(мг)
	Обед			Б	Ж	У		
150	Икра кабачковая (промышленного производства)		100	1,90	8,90	7,70	118,00	7
82	Борщ с капустой и картофелем		250	1,80	4,92	10,93	103,75	10,68
403/513	Тефтели (2 вариант)		100/40	22,68	20,72	6,16	302,40	0,00
203	Макаронные изделия отварные с мс		180/5	6,73	7,14	37,56	241,38	0,00
389	Сок фруктовый		200	0,60	0,00	35,00	142,40	20,00
573(пр)	Хлеб пшеничный		55	4,18	0,00	27,06	128,70	0,00
575(пр)	Хлеб ржано-пшеничный		35	2,38	0,46	13,93	69,30	0,00
	ИТОГО	800	965	40,27	42,13	138,35	1105,93	37,68

10 день

№ рец	Прием пищи, наименование блюда	Норма суммарны й объем блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность	Витамин С(мг)
	Обед			Б	Ж	У		
21	Салат из моркови припущенной		100	1,20	6,00	11,20	104,00	3,00
102	Суп картофельный с горохом		250	5,49	5,27	16,54	148,25	5,83
367	Жаркое по- домашнему		250	28,17	26,83	22,33	443,33	1,25
349	Компот из смеси сухофруктов		200	0,66	0,09	32,01	132,80	0,73
581(пр)	Кондитерские изделия		45	11,66	6,62	33,75	164,70	
573(пр)	Хлеб пшеничный		55	4,18	0,44	27,06	128,70	0,00
575(пр)	Хлеб ржано-пшеничный		35	2,38	0,46	13,93	69,30	0,00
	ИТОГО	800	935	53,73	45,70	156,82	1191,08	10,80

Факт

Норма

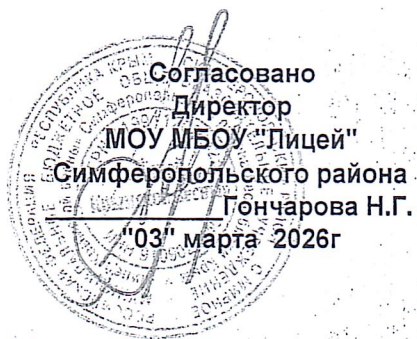
% выполнимости

983	37,55	36,66	138,33	1030,10	43,62
800	28,80	29,44	122,56	870,40	22,40
123	130	125	113	118	195



КОПИЯ ВЕРНА
Директор
ООО "СБАЛАНСИРОВАННОЕ ПИТАНИЕ"

Ю.В. Евсюков



Основное (организованное) меню группы продленного дня учащихся 1 - 4 классов, СанПиН
2.3/2.4.3590-20

Сезон: Весенний, Возрастная категория 7-11 лет
общеобразовательных школ Симферопольского района

ень

	Прием пищи, наименование блюда	Норма суммарн ый объем блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамин С(мг)
	Обед			Б	Ж	У		
	Салат из моркови припущенной		70	0,84	4,20	7,84	72,80	2,10
2	Рассольник ленинградский		200	1,61	4,07	9,58	85,80	6,70
297	Фрикадельки из кур		90/5	11,85	17,69	7,00	234,91	0,88
142	Картофель и овощи, тушенные в соусе		150	3,26	12,59	22,66	216,00	19,97
389	Сок фруктовый		200	0,60	0,00	35,00	142,40	20,00
573(пр)	Хлеб пшеничный		45	3,42	0,36	22,14	105,30	0,00
575(пр)	Хлеб ржано-пшеничный		25	1,70	0,33	9,95	49,50	0,00
	ИТОГО	700	785	23,29	39,23	114,17	906,71	49,65

2 день

№ рец	Прием пищи, наименование блюда	Норма суммарн ый объем блюда	Масса порций	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамин С(мг)
	Обед			Б	Ж	У		
88	Винегрет овощной		70	0,98	7,07	4,62	86,10	10,50
123	Суп картофельный с мясными фрикадельками		200	1,94	4,76	6,32	76,00	4,46
395	Вареники с картофелем		200	21,43	5,49	39,39	292,97	0,00
433	Сметана 15 %		10	0,24	1,50	0,32	15,75	0,02
486	Компот из свежих плодов и ягод		200	0,10	0,10	11,10	46,00	0,60
573(пр)	Хлеб пшеничный		40	3,04	0,32	19,68	93,60	0,00
575(пр)	Хлеб ржано-пшеничный		25	1,70	0,33	9,95	49,50	0,00
	ИТОГО	700	745	29,43	19,57	91,39	659,92	15,58

3 день

№ рец	Прием пищи, наименование блюда	Норма суммарн ый объем блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамин С(мг)
	Обед			Б	Ж	У		
70	Овощи натуральные по сезону		70	0,77	0,14	2,66	15,40	12,25
119	Суп картофельный с рыбой		200	9,44	3,12	8,64	100,40	6,94
341	Котлеты "Пермские"		90	5,03	9,61	3,79	121,50	0,00
211	Каша гречневая с овощами		150	3,43	3,07	33,93	177,14	0,41
338	Фрукты свежие		170	2,55	0,85	35,70	163,20	17,00
461	Чай каркаде		200	0,00	0,01	14,00	56,00	0,10
573(пр)	Хлеб пшеничный		40	3,04	0,32	19,68	93,60	0,00
575(пр)	Хлеб ржано-пшеничный		20	1,36	0,26	7,96	39,60	0,00
	ИТОГО	700	940	25,62	17,38	126,36	766,84	36,70

4 день

	Прием пищи, наименование блюда	Норма суммарн ый объем блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамин С(мг)
	Обед			Б	Ж	У		
150	Икра кабачковая (промышленного производства)		70	1,33	6,23	5,39	82,60	4,9
82	Борщ с капустой и картофелем		200	1,44	3,94	8,75	83,00	8,54
403/513	Тефтели (2 вариант)		90/30	19,44	17,76	5,28	259,20	0,00
203	Макаронные изделия отварные с м/с		150/5	5,64	5,98	31,47	202,24	0,00
389	Сок фруктовый		200	0,60	0,00	35,00	142,40	20,00
573(пр)	Хлеб пшеничный		40	3,04	0,00	19,68	93,60	0,00
575(пр)	Хлеб ржано-пшеничный		25	1,70	0,33	9,95	49,50	0,00
	ИТОГО	700	810	33,19	34,23	115,52	912,54	33,44

Прием пищи, наименование блюда	Норма суммарн ый объем блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность	Витамин С(мг)
			Б	Ж	У		
Обед						(ккал)	
Салат из моркови припущенной		70	0,84	4,20	7,84	72,80	2,10
2 Суп картофельный с горохом		200	4,39	4,22	13,23	118,60	4,66
67 Жаркое по- домашнему		200	22,53	21,47	17,87	354,67	1,00
349 Компот из смеси сухофруктов		200	0,66	0,09	32,01	132,80	0,73
581(пр) Кондитерские изделия		30	7,77	4,41	22,50	109,80	
573(пр) Хлеб пшеничный		45	3,42	0,36	22,14	105,30	0,00
575(пр) Хлеб ржано-пшеничный		25	1,70	0,33	9,95	49,50	0,00
ИТОГО	700	770	41,32	35,07	125,54	943,47	8,49

№ рец	Прием пищи, наименование блюда	Норма суммарн ый объем блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность	Витамин С(мг)
				Б	Ж	У		
	Обед						(ккал)	
6 день								
16	Салат из соленых огурцов с луком		70	0,56	4,20	1,82	47,60	2,88
119	Суп картофельный с рыбой		200	9,44	3,12	8,64	100,40	6,94
271	Котлеты домашние		90	10,94	20,90	8,24	264,13	0,20
302	Макароны отварные с овощами		150	6,53	9,00	27,23	216,00	12,75
357	Кисель из плодов шиповника (витаминный)		180	0,22	0,10	28,23	134,82	43,92
338	Фрукты свежие		170	0,68	0,68	16,66	79,90	17,00
573(пр)	Хлеб пшеничный		40	3,04	0,32	19,68	93,60	0,00
575(пр)	Хлеб ржано-пшеничный		25	1,70	0,33	9,95	49,50	0,00
ИТОГО		700	925	33,10	38,64	120,44	985,95	83,69

7 день

№ рец	Прием пищи, наименование блюда	Норма суммарн ый объем блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность	Витамин С(мг)
				Б	Ж	У		
	Обед						(ккал)	
52	Салат из свеклы отварной		70	0,99	4,21	5,78	64,96	4,66
117	Суп из овощей с фасолью		200	3,20	3,94	7,38	77,80	4,90
440	Плов из птицы		240	24,80	29,60	44,32	542,4	17,60
459	Чай с лимоном		200	0,30	0,10	9,50	40,00	1,00
573(пр)	Хлеб пшеничный		45	3,42	0,36	22,14	105,30	0,00
575(пр)	Хлеб ржано-пшеничный		25	1,70	0,33	9,95	49,50	0,00
ИТОГО		700	780	34,41	38,53	99,07	879,96	28,16

8 день

№ рец	Прием пищи, наименование блюда	Норма суммарн ый объем блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность	Витамин С(мг)
				Б	Ж	У		
	Обед						(ккал)	
70	Овощи натуральные по сезону		70	0,77	0,14	2,66	15,40	12,25
82	Борщ с капустой и картофелем		200	1,44	3,94	8,75	83,00	8,54
260	Гуляш		100	10,64	14,08	28,19	309,00	0,92
312	Пюре картофельное		150	3,06	4,80	20,44	137,25	18,16
389	Сок фруктовый		200	0,60	0,00	35,00	142,40	20,00
573(пр)	Хлеб пшеничный		40	3,04	0,32	19,68	93,60	0,00
575(пр)	Хлеб ржано-пшеничный		20	1,36	0,26	7,96	39,60	0,00
ИТОГО		700	780	20,92	23,54	122,68	820,25	59,87

	Прием пищи, наименование блюда	Норма суммарн ый объем блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность	Витамин С(мг)
	Обед			Б	Ж	У	(ккал)	
	Салат "Любительский"		70	1,26	7,07	4,97	88,20	14,70
	Суп картофельный с крупой (рис)		200	2,22	2,82	7,84	65,60	4,40
92	Пельмени отварные		200	20,59	12,15	35,17	332,68	0,38
433	Сметана 15 %		10	0,24	1,50	0,32	15,75	0,02
349	Компот из смеси сухофруктов		180	0,60	0,08	28,81	119,52	0,65
338	Фрукты свежие		175	2,63	0,88	36,75	168,00	17,50
573(пр)	Хлеб пшеничный		45	3,42	0,36	22,14	105,30	0,00
575(пр)	Хлеб ржано-пшеничный		25	1,70	0,33	9,95	49,50	0,00
	ИТОГО	700	905	32,64	25,18	145,96	944,55	37,65

10 день

№ рец	Прием пищи, наименование блюда	Норма суммарн ый объем блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность	Витамин С(мг)
	Обед			Б	Ж	У	(ккал)	
86	Салат "Бурячок"		70	1,54	4,34	6,16	70,00	7,00
118/109	Суп с клецками		200	4,48	3,84	8,14	92,00	0,64
310	Шницель рыбный натуральный		110	16,13	6,45	6,75	108,53	3,23
303	Каша рисовая		150	2,56	4,17	26,57	154,05	0,00
461	Чай каркаде		200	0,00	0,01	14,00	56,00	0,10
573(пр)	Хлеб пшеничный		40	3,04	0,32	19,68	93,60	0,00
575(пр)	Хлеб ржано-пшеничный		20	1,36	0,26	7,96	39,60	0,00
	ИТОГО	700	790	29,11	19,39	89,26	613,78	10,97



КОПИЯ ВЕРНА

директор

ООО "СБАЛАНСИРОВАННОЕ ПИТАНИЕ"

Ю.В. Евсюков

Согласовано
Директор
МОУ МБОУ "Лицей" Симферопольского
района
Тончарова Н.Г.
"03" марта 2026г.

ТВЕРЖДАЮ
Директор
ООО "Сбалансированное питание"
Симферополь
Ю.В.Евсюков
"03" марта 2026г.

Основное (организованное) меню горячего питания (полдник) учащихся
1 - 4 классов, СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Сезон: Весенний; Возрастная категория 7-11 лет
общеобразовательных школ Симферопольского района

Наименование блюда		Выход г	Белки, г всего	Жиры, г всего	Углево- ды, г	ЭЦ, ккал	№ рецептур ы
Полдник							
1	Овощи натуральные по сезону	80	0,90	0,08	2,80	16,00	71
2	Вареники с картофелем	150/15	17,68	4,53	32,50	241,70	395
2	Плоды свежие	100	1,50	0,50	21,00	96,00	338
3	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
	Итого за прием	545	20,27	5,21	65,60	391,70	
№	Наименование блюда	Выход г	Белки, г всего	Жиры, г всего	Углево- ды, г	ЭЦ, ккал	№ рецептур ы
2 день							
Полдник							
1	Пицца детская	150	24,09	20,07	41,91	444,00	465
2	Плоды свежие	100	1,50	0,50	21,00	96,00	338
2	Чай с шиповником	200	0,40	0,10	18,40	77,00	579
	Итого за прием	450	25,99	20,67	81,31	617,00	
№	Наименование блюда	Выход г	Белки, г всего	Жиры, г всего	Углево- ды, г	ЭЦ, ккал	№ рецептур ы
3 день							
Полдник							
1	Икра кабачковая (промышленного производства)	80	1,52	7,12	6,16	94,40	150
2	Омлет натуральный	116	10,78	19,20	2,04	224,00	210
3	Хлеб пшеничный	50	3,95	0,50	24,15	116,90	ПР
4	Соки овощные, фруктовые и ягодные	200	0,60	0,20	30,40	125,80	389
	Итого за прием	446	16,85	27,02	62,75	561,10	
№	Наименование блюда	Выход г	Белки, г всего	Жиры, г всего	Углево- ды, г	ЭЦ, ккал	№ рецептур ы
4 день							
Полдник							
1	Пудинг из творога с яблоками	115	17,94	10,47	16,91	155,63	324
2	Кондитерское изделие	15	0,59	4,59	9,38	81,15	580
3	Кисель из плодов и ягод	200	0,13	0,05	24,54	117,00	350
	Итого за прием	330	18,66	15,10	50,82	353,78	
№	Наименование блюда	Выход г	Белки, г всего	Жиры, г всего	Углево- ды, г	ЭЦ, ккал	№ рецептур ы
5 день							
Полдник							
1	Биточки (особые)	100	14,31	22,87	12,13	31,45	269
2	Пюре картофельное	150	3,06	4,80	20,44	137,25	312
3	Капуста тушеная	50	1,02	1,84	3,95	38,50	139
4	Хлеб пшеничный	50	3,95	0,50	24,15	116,90	ПР
5	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15,00	60,00	376
	Итого за прием	550	22,41	30,03	75,66	384,10	

Наименование блюда		Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углево- ды, г	ЭЦ, ккал	№ рецептур ы
			всего	всего			
Полдник							
1	Запеканка из творога с крошкой со сгущ. молоком	130/15	19,70	19,94	49,30	455,54	322
2	Кондитерское изделие	15	0,59	4,59	9,38	81,15	580
3	Чай с лимоном	200	0,13	0,02	14,69	59,90	377
	Итого за прием	360	20,41	24,55	73,36	596,60	
№	Наименование блюда	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углево- ды, г	ЭЦ, ккал	№ рецептур ы
			всего	всего			

7 день							
Полдник							
1	Гамбургер с яйцом и говядиной	150	15,24	5,44	35,02	272,00	12
2	Плоды свежие	100	1,50	0,50	21,00	96,00	338
3	Компот из смеси сухофруктов	200	0,60	0,10	20,10	84,00	495
	Итого за прием	450	17,34	6,04	76,12	452,00	
№	Наименование блюда	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углево- ды, г	ЭЦ, ккал	№ рецептур ы
			всего	всего			

8 день							
Полдник							
1	Пицца детская	150	24,09	20,07	41,91	444,00	465
2	Плоды свежие	100	1,50	0,50	21,00	96,00	338
3	Соки овощные, фруктовые и ягодные	200	0,60	0,20	30,40	125,80	389
	Итого за прием	450	26,19	20,77	93,31	665,80	
№	Наименование блюда	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углево- ды, г	ЭЦ, ккал	№ рецептур ы
			всего	всего			

9 день							
Полдник							
1	Блинчики со сгущ. молоком	120/20	7,61	4,33	47,22	257,83	399
2	Плов с сухофруктами	175	4,76	14,14	49,84	345,80	298
3	Какао с молоком	200	4,08	3,54	17,58	118,60	382
	Итого за прием	515	16,44	22,01	114,63	722,23	
№	Наименование блюда	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углево- ды, г	ЭЦ, ккал	№ рецептур ы
			всего	всего			

10 день							
Полдник							
1	Пирожки печеные из пресного слоеного теста с мясным и картофельным фаршем	150	17,80	31,00	45,60	532,00	605/654/659
2	Плоды свежие	100	1,50	0,50	21,00	96,00	338
3	Соки овощные, фруктовые и ягодные	200	0,60	0,20	30,40	125,80	389
	Итого за прием	450	19,90	31,70	97,00	753,80	
	Среднедневное значение за 10 дней		20,45	20,31	79,06	549,81	
	Норма		19,25	19,75	65,25	587,50	
	Процент выполняемости		106	103	121	94	



КОПИЯ ВЕРНА
Директор
ООО "СБАЛАНСИРОВАННОЕ ПИТАНИЕ"

Ю.В. Евсюков