

Общество с ограниченной ответственностью
«Комбинат питания - Южный»

Утверждаю
И.А.Ларионова



Программа

Производственного контроля, за выполнением санитарных правил и санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий основанная на принципах ХАССП (глава 3 ТР ТС 021/2011) ООО «Комбинат питания - Южный»

г.Самара
2023 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ.

1. ХАРАКТЕРИСТИКИ УСЛОВИЙ РАЗМЕЩЕНИЯ ОБЪЕКТА ПИТАНИЯ.
2. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНЫХ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИХ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМЫ И ПРАВИЛА.
3. АССОРТИМЕНТНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ВЫПУСКАЕМОЙ ПРОДУКЦИИ.
4. ОРГАНИЗАЦИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ И ИСПЫТАНИЙ.
5. ОРГАНИЗАЦИИ МЕДИЦИНСКИХ ОСМОТРОВ, ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ И АТТЕСТАЦИИ ДОЛЖНОСТНЫХ ЛИЦ И РАБОТНИКОВ СТОЛОВОЙ.
6. ПЕРЕЧЕНЬ ДОЛЖНОСТНЫХ ЛИЦ, НА КОТОРЫХ ВОЗЛОЖЕНЫ ФУНКЦИИ ПО ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
7. ПЕРЕЧЕНЬ ККТ.. ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА ДП СМБНП 03-2021 «Выбор мероприятий по управлению опасностями»
8. ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ОСНОВАННЫЙ НА ПРИНЦИПАХ ХАССП.
9. САНИТАРНО- ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИЕ МЕРОПРИЯТИЯ И ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ КОНТРОЛЯ ЗА ИХ СОБЛЮДЕНИЕМ ОБЪЕКТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ: ПОМЕЩЕНИЯ, ОБОРУДОВАНИЕ, ИНВЕНТАРЬ.
10. ДЕЗИНФЕКЦИОННЫЕ, ДЕЗИНСЕКЦИОННЫЕ И ДЕРАТИЗАЦИОННЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ.
11. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.

1. ХАРАКТЕРИСТИКА УСЛОВИЙ РАЗМЕЩЕНИЯ ОБЪЕКТА ПИТАНИЯ.

Наименование предприятия: ООО «Комбинат питания - Южный»

Юридический адрес: РФ, 443022, Самарская область, г. Самара, Заводское шоссе, дом 13Б, офис 514/3

Фактический адрес: РФ, 443022, Самарская область, г. Самара, Заводское шоссе, дом 13Б, офис

514/3 Ф.И.О. руководителя, телефон: И.А. Ларионова.

Естественное освещение и искусственное освещение: соответствует СНИП 23-05-95 «Естественное и искусственное освещение».

Система вентиляции: приточно-вытяжная, оборудована в соответствии со СНИП 2.04.05-91 «Отопление, вентиляция и кондиционирование».

Система водоснабжения: предприятие обеспечено холодным водоснабжением от городской магистрали

Система канализации: предприятие канализовано от общей системы канализации. Водопровод и канализационная система отвечают требованиям СНИП 3.05.01-85 «Внутренние санитарно-технические системы».

Штаб сотрудников 12, из них подлежит медицинскому осмотру 12.

Ответственным за осуществление производственного контроля является заместитель директора по производству

2. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНЫХ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИХ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМЫ И ПРАВИЛА.

1. Федеральный закон № 52-ФЗ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
2. Федеральный закон № 89-ФЗ от 24.06.98 г. «Об отходах производства и потребления».
3. Федеральный закон № 2300-1 от 07.02.1992 г. «О защите прав потребителей» редакция от 18.07.2011г.
4. Федеральный закон № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
5. Федеральный закон № 3-ФЗ от 09.01.1996 г. «О радиационной безопасности населения». Федеральный закон № 96 –ФЗ от 04.05.1999 г. «Об охране атмосферного воздуха».
6. Федеральный закон № 89 – ФЗ от 24.06.1998 г. «Об отходах производства и потребления».
7. Федеральный закон № 181-ФЗ от 17.07.1999 г. « Об основах охраны труда в Российской Федерации».
8. Федеральный закон № 2-ФЗ от 09.01.1996 г. «О защите прав потребителей».
9. Федеральный закон № 116-ФЗ от 21.07.1997 г. «О промышленной безопасности опасных производственных объектов».
10. Федеральный закон № 174-ФЗ " Об экологической экспертизе" .
11. Федеральный закон № 184-ФЗ от 27.12. 2002 г. «О техническом регулировании»
12. Закон Российской Федерации от 14.05.1993 г. № 4979-01 «О ветеринарии». Водный Кодекс Российской Федерации от 16.11.1995г. 167-ФЗ.
13. Санитарные правила и нормы 2.3.4.15-32-2005. Гигиенические требования к объектам общественного питания.
14. Санитарные правила и нормы 2.3.4.15-18-2005. Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза и подтверждение правильности установления сроков годности (хранения), условий хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов.
15. Санитарные правила 1.1.8-24-2003. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий.
16. Санитарные правила 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
17. СанПиН 4.3.2.1324-01 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
18. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности пищевых продуктов.
19. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля над соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации за № 18 от 13 июля 2001г. с изменениями и дополнениями № 1 от 2007г.
20. СанПиН 3.5.2.3472-17 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных

мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно — гигиеническое значение.

21. СП 52.13330.2016 Естественное и искусственное освещение.
22. ГОСТ 12.1.005-88 Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны.
23. ГОСТ 24940-2016 Здания и сооружения. Методы измерения освещенности.
24. ГОСТ 12.1.003-2014 Шум. Общие требования безопасности.
25. ГОСТ 30390-2013 Общие технические условия. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению.
26. ГОСТ 12.0.004-2015 ССБТ «Организация обучения работающих безопасности труда. Общие положения»
27. ГОСТ 12.1.004 85 Противопожарная безопасность.
25. Методические указания МУ 2.2.4.706-98 Оценка освещенности рабочих мест.
29. Методические рекомендации к организации общественного питания МР 2.3.6.0233-21.
30. Порядок проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, утв. приказом МЗ РФ 29Н от 28.01.2021.
31. ТР ТС № 880 от 09.12.2011г. «О безопасности пищевой продукции».
32. ТР ТС № 021/2011г. «О Безопасности пищевой продукции»

3. АССОРТИМЕНТНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ВЫПУСКАЕМОЙ ПРОДУКЦИИ.

Согласно утвержденному 10-дневного цикличному меню.

Форма организации работы предприятия: работа на сырье и полуфабрикатах.

4. ОРГАНИЗАЦИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ И ИСПЫТАНИЙ.

Договор проведение лабораторных испытаний пищевой продукции, воды, смывов

Показатели исследования	Кратность	Место замеров (количество замеров)	Основание	Форма контроля
микробиологические показатели (КМАФАнМ, БГКП)	1 раз в 6 месяцев	продукты творожные, яичные, овощные	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Протокол
Мясо, птица, рыба, яйцо на КМАФАнМ, БГКТ	1 раз в 6 месяцев	1 проба исследуемого продукта	СанПиН 3.2.3215-14	Протокол
Плодоовощная продукция Определение нитратов	1 раз в 6 месяцев	1 проба исследуемого продукта		

**5. ОРГАНИЗАЦИЯ МЕДИЦИНСКИХ ОСМОТРОВ, ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ
АТТЕСТАЦИИ ДОЛЖНОСТНЫХ ЛИЦ И РАБОТНИКОВ СТОЛОВОЙ.**

№ п/п	Отделение (подразделение), должность	Перечень специалистов, лабораторных исследований	Основание	Краткос
1	Все работники	Рентгенография грудной клетки Обследование гинеколога Прививки против дифтерии	ФЗ № 77-ФЗ от 18.06.2001г, приказ МЗ №90 Приказ МЗ РФ №90 14.03.1996г. Приказ МЗ РФ №36 от 03.02.97г.	1 раз в год 1 раз в год Вакцинация из 3-х прививок
2	Все работники	Общий анализ крови (гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, СОЭ) Исследование на носительство стафилококка. Мазок из зева и носа Исследование на гельминтозы. Прививки против ВГ «В»	Порядок проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, утв приказом МЗ РФ 29Н от 28.01.2021	При поступлении на работу и далее 1 раз в год, дополнительно по эпид. показаниям

3	Все работники	Клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка)	Порядок проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, утв приказом МЗ РФ 29Н от 28.01.2021	1 раз в год
4	Все работники	Электрокардиография	Порядок проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, утв приказом МЗ РФ 29Н от 28.01.2021	1 раз в год
5	Женщины	Ультразвуковое исследование органов малого таза	Порядок проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, утв приказом МЗ РФ 29Н от 28.01.2021	1 раз в год
6	Женщины старше 40 лет	Мамография	Порядок проведения обязательных	1 раз в год

			<p>предварительных и периодических медицинских осмотров работников, утв приказом МЗ РФ 29Н от 28.01.2021</p>	
7	<p>Для работающих во вредных условиях труда</p>	<p>Нарколог, психиатр, дерматовенеролог, стоматолог, оториноларинголог, хирург</p>	<p>Порядок проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, утв приказом МЗ РФ 29Н от 28.01.2021</p>	<p>1 раз в год По приказу</p>

**6. ПЕРЕЧЕНЬ ДОЛЖНОСТНЫХ ЛИЦ, НА КОТОРЫХ ВОЗЛОЖЕНЫ ФУНКЦИИ ПО ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ.**

№№ п/п	Наименование документа, которым определена ответственность должностных лиц	Раздел производственного контроля, за который отвечает должностное лицо	Ответственное лицо (занимаемая должность)
1	Должностная инструкция	Наличие разрешительных документов в соответствии с осуществляемой деятельностью	Директор
2	Должностная инструкция	Организация медицинских осмотров, профессиональной и гигиенической подготовки	Специалист по охране труда
3	Должностная инструкция	Визуальный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий	Заведующий производством
4	Договор с ФБУЗ « Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области»	Организация лабораторных испытаний.	Директор
5	Должностная инструкция	Разработка и осуществление мероприятий по улучшению санитарно-технического состояния учреждения	Директор; Заведующий

6	Должностная инструкция	Организация контроля за условиями труда персонала, осуществлением мероприятий по их улучшению.	Специалист по ОТ; Заведующий производством
7	Договор с ООО «Гихий город» ОТ 01.06.2021 г. №31	Организация дезинсекционных и дератизационных работ	Заведующий производством Завхоз ОУ
9	Договор с ООО «ЭТ-ВНЗ» №12 от 01.02.2021	Организация контроля за средствами измерения	Заведующий производством
10	Договор на оказание услуг с ООО «Реал-Сервис» №179 от 11.02.2019	Организация контроля за работой теплового, механического оборудования	Заведующий производством

7. ПЕРЕЧЕНЬ ККТ.

Номер по порядку объединенной точки	Этапы процесса
БКТ 1	Приёмка сырья. Хранение сырья
ККТ 2	Хранение полуфабрикатов
ККТ 3	Реализация

8. ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ, ОСНОВАННЫЙ НА ПРИНЦИПАХ ХАССП.

№п/п	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Регламентирующая НГД, Отчетная документация по ПК. Внутренние документы СМБПП/ Внешние документы/ Записи	Ответственное лицо
1	2	3	4	5	
1.	ККТ 1 Входной контроль, Хранение сырья.	<p>При транспортировке продуктов необходимо контролировать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - наличие специализированного транспорта; - наличие личной медицинской книжки у водителя с отметками о своевременном прохождении медосмотра; - санитарное состояние транспорта; - соблюдение правила товарного соседства; - соблюдение температурных условий транспортировки. <p>При поставке продуктов и сырья необходимо контролировать наличие и правильность оформления сопроводительной документации:</p> <p><i>на отечественную продукцию</i></p>	<p>Кажлое ТС, осуществл яющее</p> <p>Поставку сырья материалов. Каждая партия поступающе й на предприятие продукции.</p>	<p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.3.2.1234-01</p> <p>Сопровождающая документация (накладные, декларации, ветеринарные свидетельства и т.д.) Журнал входного контроля. Журнал контроля температурного режима холодильников и температурно-влажностного режима помещений.</p>	<p>Руководитель логистики Кладовщик Повар-бригадир</p>

		<p>- товарно-транспортная накладная;</p> <p>- декларация соответствия <u>на импортную продукцию</u></p> <p>- товарно-транспортная накладная;</p> <p>- декларация соответствия <u>на сырье животного происхождения.</u></p> <p>- ветеринарные свидетельства (справки);</p>			
2.	<p>ККТ 2 Хранение полуфабрикатов</p>	<p>Температура хранения, °С</p> <p>Срок хранения.</p>	Постоянно	<p>СанПиН 2.3.2.1324-03</p> <p>СанПин 2.3/2.4.3590-20</p>	Повар
3.	<p>ККТ 3 Готовое блюдо. Реализация</p>	<p>Температура хранения, °С</p> <p>Время реализации</p>	Постоянно	<p>ТТК</p> <p>СанПиН 2.3.2.1324-03</p> <p>СанПин 2.3/2.4.3590-20</p> <p>Бракеражный журнал.</p>	Заведующий производством
4.	<p>Мойка и чистка продуктов, проведение других операций по обработке в соответствии с видом сырья.</p>	<p>1. Органолептический контроль содержимого и состояния продуктов.</p>	Постоянно	<p>СанПин 2.3/2.4.3590-20</p> <p>Ярлык производителя.</p>	Повар

9. САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИЕ МЕРОПРИЯТИЯ И ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ КОНТРОЛЯ ЗА ИХ СОБЛЮДЕНИЕМ ОБЪЕКТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ:

ПОМЕЩЕНИЯ, ОБОРУДОВАНИЕ, ИНВЕНТАРЬ.

№п/п	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Метод контроля	Регламентирующая НТД, Отчетная документация по ПК. Внутренние документы СМБП/ Внешние документы/ Записи	Лицо, ответственное за проведение контроля
1	2	3	4	5	6	7
1.	Помещения производства, складские, административные.	1. Качество проведения уборки генеральной уборки предприятия; 2. Маркировка уборочного инвентаря; 3. Обеспеченность уборочным инвентарем. 4. Обеспеченность моющими и дезинфицирующими средствами, условия их хранения, наличие запаса дезинфицирующих и моющих средств.	1. Ежедневно. 3. При производственной необходимости. 3. В соответствии с графиком проведения генеральной уборки.	Визуально. Лабораторные исследования.	СанПин 2.3/2.4.3590-20 Наглядные инструкции. Протоколы лабораторных исследований смывов. График проведения генеральной уборки. Журнал проведения генеральной уборки. Договор на вывоз мусора.	Зам. директора кладовщик

2.	Отходы производства и потребления.	1.Своевременность выноса отходов производства и потребления. 2. Санитарная обработка контейнеров для отходов.	1.Ежедневн о. 2. При производств енной необходимо сти	Визуально.	СанПин 2.3/2.4.3590-20 Наглядные инструкции.	Зам. директора кладовщик
----	------------------------------------	--	--	------------	---	-----------------------------

10. ДЕЗИНФЕКЦИОННЫЕ, ДЕЗИНСЕКЦИОННЫЕ И ДЕРАТИЗАЦИОННЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ.

№п/п	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность Производственного контроля	Метод контроля	Регламентирующая НТД, Отчетная документация по ПК. Внутренние документы СМБПП/ Внешние документы/ Записи	Лицо, ответственное за проведение контроля
1	2	3	4	5	6	7
1.	Качество дератизационных работ	Наличие, численность грызунов на предприятии.	1 раз в 6 месяцев Запись в Журнале производятся 1 раз в 10 дней.	Визуально.	СанПин 2.3/2.4.3590-20 Наглядные инструкции. Журнал контроля за наличием насекомых и грызунов.	Повар-бригадир
2.	Качество дезинсекционных работ	Наличие, численность насекомых на предприятии.	1 раз в 3 месяца Запись в журнале производятся 1 раз в 10 дней.	Визуально.	СанПин 2.3/2.4.3590-20 Наглядные инструкции. Журнал контроля за наличием насекомых и грызунов.	Повар-бригадир
3.	Проведение	Наличие	Постоян	Визуально.	СанПин 2.3/2.4.3590-20	Повар-бригадир

	текущей дезинфекции.	неснижаемого запаса дезинфекционных средств	но.			
4.	Очистка и дезинфекция систем вентиляции и кондиционирования	Качество работ вентиляционной системы.	1 раз в 6 месяцев	Визуально.	Закон РФ № 52–ФЗ от 30.03.99г. СанПин 2.3/2.4.3590-20 Договор с дез службой. Журнал учета работ по проведению очистки и дезинфекции систем вентиляции.	Повар-бригадир

11. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.

№п/п	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	НТД, регламентирующая проведение исследований, испытаний, экспертиз, обследований и т.п. Отчетная документация по ПК. Внутренние документы СМБПП/ Внешние документы/ Запаси
1	2	3	4	5
2.	Твердые бытовые отходы.	Своевременность вывоза мусора.	Постоянно	СанПин 2.3/2.4.3590-20
4.	Система канализации	Контроль за санитарно- техническим состоянием технических коммуникаций.	Постоянно	СанПин 2.3/2.4.3590-20 СНиП 2.04.01-85 СНиП 3.05.01-85
5.	Условия производства.	Исследование эффективности работы общей и местной вентиляции и её техническая исправность.	В соответствии с техническим паспортом сооружения. 2 раза в год.	Закон РФ №52-ФЗ от 30.03.99г. СП 2.2.1.1312-03 СанПин 2.1.6.1032-01 СанПин 2.3.4.704-98

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

ООО "КОМБИНАТ ПИТАНИЯ "ЮЖНЫЙ"



"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы № _____

_____ / _____

Ларионова И.А.

ГБОУ СОШ Криволучье-Ивановка (дети мобилизованных родителей)

МЕНЮ

на 08.09.2023

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
Икра кабачковая*		100	134
Рагу овощное из птицы..		250	279
Чай с сахаром		200	60
Хлеб пшеничный		30	81
Итого:	78,86	580	554
Витаминизация			
Сок фруктовый		200	85
Итого:	18,01	200	85
Всего:	96,87	780	639

Для всего меню

Белки	В граммах	Углеводы	Витамины в миллиграммах
22,52	Жиры	87,23	витВ1 - 0,2
	20,64		витВ2 - 0,25
			витС - 18,69
Минеральные вещества в миллиграммах			
Са - 83,8	F - 184,64	Fe - 4,26	I - 43,99
К - 959,95	Mg - 72,39	Na - 860,9	P - 230,23

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ (Киселева Е.Н.)

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

День 5 Неделя 2

N	Наименование	Икра кабачковая* / 1.0/	Рагу овощное из птицы.. / 1.0/	Чай с сахаром / 1.0/	Хлеб пшеничный / 1.0/
1	Вода		93,75000		
2	Вода*			0,21000	
3	Икра кабачковая 0,520 гр*	0,10000			
4	Картофель*		0,15300		
5	Куры *		0,06400		
6	Лук репчатый*		0,01800		
7	Масло подсолнечное 1 л (0,920 кг)*		0,00780		
10	Морковь*		0,03150		
11	Мука в/с*		0,00150		
12	Сахар-песок*			0,01500	
13	Соль йодированная*		0,00125		
14	Томатная паста*		0,00300		
15	Хлеб пшеничный*				0,03000
16	Чай *			0,00100	

Расход продуктов по блюдам - Витаминизация

День 5 Неделя 2

N	Наименование	Сок фруктовый / 1.0/
1	Сок 1л*	0,20000

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ Киселева Е.Н.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор
ООО "КОМБИНАТ ПИТАНИЯ "ЮЖНЫЙ"



Ларионова И.А.
ГБОУ СОШ Криволучье-Ивановка (дети мобилизованных родителей)

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы № _____

М Е Н Ю

на 07.09.2023

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
Яблоко*		100	47
Запеканка рисовая с творогом и с молоком сгущенным*		180/30	354
Кисель + С витамин.		200	119
Хлеб пшеничный		40	101
Итого:	78,86	550	620
Всего:	78,86	550	620

Для всего меню

Белки	В граммах	Жиры	Углеводы	Витамины в миллиграммах		
14,01	8,81	119,58	витВ1 - 0,16	витВ2 - 0,36	витЕ - 0,01	
			витС - 17,34	витD - 8,84	вита - 30,94	
Минеральные вещества в миллиграммах						
Са - 223,45	F - 59,92	Fe - 3,49	I - 49,6			
K - 438,68	Mg - 50,15	Na - 640,15	P - 252,86			

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ Киселева Е.Н.

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

День 4 Неделя 2

N	Наименование	Яблоко*	Запеканка рисовая с творогом и с молоком сгущенным*	Кисель + С витамин.	Хлеб пшеничный
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Аскорбиновая кислота *			0,00002	
2	Вода*		0,11200	0,19000	
3	кисель 1кг.*			0,02400	
4	Масло подсолнечное 1 л (0,920 кг)*		0,00360		
5	Молоко сгущ. 8,5% 0,380 гр *		0,03000		
6	Рис*		0,05400		
7	Сахар-песок*		0,01080	0,01000	
8	Сметана 15% 0,5 кг*		0,00360		
9	Соль йодированная*		0,00120		
10	Сухари панировочные*		0,00360		
11	Творог м.д.ж. 9% 0,200 гр*		0,02916		
12	Хлеб пшеничный*				0,04000
13	Яблоки калиброванные*	0,10000			
14	Яйца *		0,14400		

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ Киселева Е.Н.

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

День 3 Неделя 2

N	Наименование	Салат из моркови (припущен.) с сахаром., / 1.0/	Котлеты из мяса с соусом. / 1.0/	Макаронные изделия отварные. ** / 1.0/	Компот из кураги.+ С витамин / 1.0/	Хлеб пшеничный / 1.0/
1	Аскорбиновая кислота *				0,00002	
2	Вода*		0,05600		0,20300	
3	Курага*				0,02000	
4	Лимонная к-та*				0,00020	
5	Лук репчатый*		0,00834			
6	Макаронные изделия в ассортименте*			0,06108		
7	Масло подсолнечное 1 л (0,920 кг)*		0,00400			
8	Масло сливочное крестьянское 72,5% по			0,00500		
10	Морковь*	0,12000	0,00500			
11	Мука в/с*		0,00250			
12	Мясо свинины*		0,03700			
13	Сахар-песок*	0,00500	0,00075		0,02000	
14	Соль йодированная*		0,00060	0,00180		
15	Сухари панировочные*		0,00500			
16	Томатная паста*		0,00200			
17	Хлеб пшеничный*		0,00900			0,03000

Расход продуктов по блюдам - Витаминизация

День 3 Неделя 2

N	Наименование	Яблоко*, / 1.0/
1	Яблоки калиброванные*	0,10000

Зав. производством _____ (Куликова Л.А)

Калькулятор _____ Киселева Е.Н.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

ООО "КОМБИНАТ ПИТАНИЯ "ЮЖНЫЙ"

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы № _____

_____ / _____



Парионова И.А.

ГБОУ СОШ Криволучье-Ивановка (дети мобилизованных родителей)

МЕНЮ

на 05.09.2023

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
Бутерброд с маслом, сыром**		60	188
Каша молочная манная с м/сливочным.,		250/5	251
Кофейный напиток с молоком		200	101
Хлеб пшеничный		40	101
Итого:	78,86	555	640
Всего:	78,86	555	640

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	витВ1 - 0,21	витВ2 - 0,49	витЕ - 0,05
20,56	20,88	91,06	витС - 1,15	витD - 0,42	вита - 67,02
Минеральные вещества в миллиграммах					
Са - 349,21	F - 58,79	Fe - 2,46	I - 53,36		
К - 409,68	Mg - 61,55	Na - 735,42	P - 364,71		

Зав. производством _____ (Куликова Л.А)

Калькулятор _____ (Куликова Л.А) _____ (Киселева Е.Н.)

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

День 2 Неделя 2

N	Наименование	Бутерброд с	Каша молочная	Кофейный	Хлеб
		маслом, сыром**	манная с м/сливочным.,	напиток с молоком	пшеничный
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вода*		0,09000	0,12000	
2	Кофейный напиток 100г*			0,00500	
3	Манка*		0,03875		
4	Масло сливочное крестьянское 72,5% по 10,01000		0,00500		
6	Молоко т/п 3,2% 1л.*		0,12500	0,10000	
7	Сахар-песок*		0,00750	0,02000	
8	Соль йодированная*		0,00125		
9	Сыр плавленый 17,5 гр*	1,00000			
10	Хлеб пшеничный*	0,03250			0,04000

Зав. производством _____ (Куликова Л.А)

Калькулятор _____ Киселева Е.Н.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

ООО "КОМБИНАТ ПИТАНИЯ "ЮЖНЫЙ"



Ларионова И.А.

ГБОУ СОШ Криволучье-Ивановка (дети мобилизованных родителей)

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы № _____

_____ / _____

МЕНЮ

на 04.09.2023

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
Печенье,...		60	260
Биточки из мяса с соусом,		100	196
Каша пшеничная вязкая*.		180	161
Чай с сахаром		200	60
Хлеб пшеничный		40	101
Итого:	78,86	580	779
Витаминизация			
Сок фруктовый		200	85
Итого:	18,01	200	85
Всего:	96,87	780	863

Для всего меню

Белки	В граммах	Жиры	Углеводы	Витамины в миллиграммах
20,36		25,04	137,81	витD - 0,2 витA - 91,14 витB1 - 0,43
Минеральные вещества в миллиграммах				
Ca - 83,26	F - 25,36	Fe - 5,84	I - 94,39	
K - 169,74	Mg - 57,36	Na - 1 033,64	P - 273,06	

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ Киселева Е.Н.

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

День 1 Неделя 2

N	Наименование	День 1 Неделя 2				
		Печенье,...	Биточки из мяса с соусом,	Каша пшеничная вязкая*.	Чай с сахаром	Хлеб пшеничный
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вода*		0,05600	0,14500	0,21000	
2	Лук репчатый*		0,00834			
3	Масло подсолнечное 1 л (0,920 кг)*		0,00400			
4	Масло сливочное крестьянское 72,5% по			0,00480		
6	Морковь*		0,00500			
7	Мука в/с*		0,00250			
8	Мясо свинины*		0,03700			
9	Печенье весовое*	0,06000				
10	Пшеничка*			0,04440		
11	Сахар-песок*		0,00075		0,01500	
12	Соль йодированная*		0,00060	0,00240		
13	Сухари панировочные*		0,00500			
14	Томатная паста*		0,00200			
15	Хлеб пшеничный*		0,00900			0,04000
16	Чай *				0,00100	

Расход продуктов по блюдам - Витаминизация

День 1 Неделя 2

N	Наименование	Сок фруктовый
		/ 1.0/
1	Сок 1л*	0,20000

Зав. производством _____ (Куликова Л.А)

Калькулятор _____ Киселева Е.Н.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

ООО "КОМБИНАТ ПИТАНИЯ "ЮЖНЫЙ"

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы № _____

_____ / _____



Ларионова И.А.

ГБОУ СОШ Криволучье-Ивановка (дети мобилизованных родителей)

МЕНЮ

на 01.09.2023

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
Салат из белокачанной капусты с морковью.		100	60
Сосиски отварные с томатным соусом		100	149
Картофель отварной, *, **,		180	180
Чай с сахаром		200	60
Хлеб пшеничный		40	101
Итого:	78,86	620	550
Витаминизация			
Сок фруктовый		200	85
Итого:	18,01	200	85
Всего:	96,87	820	635

Для всего меню

Белки	В граммах	Жиры	Углеводы	Витамины в миллиграммах		
15,23		22,48	89,07	витD - 0,19	витА - 218,04	витВ1 - 0,23
				витВ2 - 0,26	витЕ - 0,36	витС - 32,25
Минеральные вещества в миллиграммах						
Са - 118,41	F - 56,41	Fe - 4,61	I - 122,23			
К - 1 002,68	Mg - 76,87	Na - 1 149,3	P - 241,49			

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ Киселева Е.Н.

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

День 5 Неделя 1

N	Наименование	Салат из белокачанной капусты с морковью. / 1.0/	Сосиски отварные с томатным соусом / 1.0/	Картофель отварной,* ,,,, / 1.0/	Чай с сахаром / 1.0/	Хлеб пшеничный / 1.0/
1	Вода*	0,01000	0,05000		0,21000	
2	Капуста б/к*	0,09860				
3	Картофель*			0,24720		
4	Лимонная к-та*	0,00030				
5	Лук репчатый*		0,00120			
6	Масло подсолнечное 1 л (0,920 кг)*	0,00500	0,00100			
7	Масло сливочное крестьянское 72,5% по			0,00600		
8	Морковь*	0,01250	0,00500			
9	Мука в/с*		0,00250			
10	Сахар-песок*	0,00500	0,00075		0,01500	
11	Соль йодированная*	0,00167	0,00060	0,00180		
12	Сосиски *		0,05100			
13	Томатная паста*		0,00200			
14	Хлеб пшеничный*					0,04000
15	Чай *				0,00100	

Расход продуктов по блюдам - Витаминизация

День 5 Неделя 1

N	Наименование	Сок фруктовый / 1.0/
1	Сок 1л*	0,20000

Зав. производством _____ (Куликова Л.А)

Калькулятор _____ Киселева Е.Н.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

ООО "КОМБИНАТ ПИТАНИЯ "ЮЖНЫЙ"



Ларионова И.А.

ГБОУ СОШ Криволучье-Ивановка (дети мобилизованных родителей)

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы № _____

_____ / _____

МЕНЮ

на 26.09.2023

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
Яйцо вареное **		60	95
Каша вязкая молочная пшенная,,,		250/5	371
Какао с молоком..		200	119
Хлеб пшеничный		40	101
Итого:	78,86	555	685
Всего:	78,86	555	685

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	витВ1 - 0,28	витВ2 - 0,63	витС - 1,04
25,23	24	90,28			
Минеральные вещества в миллиграммах					
Са - 277,43	F - 95,1	Fe - 3,99	I - 64,86		
К - 488,26	Mg - 87,31	Na - 635,83	P - 408,92		

Зав. производством _____ (Куликова Л.А)

Калькулятор _____ Киселева Е.Н.

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

День 2 Неделя 1

N	Наименование	Яйцо вареное	Каша вязкая	Какао с	Хлеб
		**	молочная	молоком..	пшеничный
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вода*		0,06000	0,11000	
2	Какао - порошок 0,100 и 0,200 гр*			0,00400	
3	Масло сливочное крестьянское 72,5% по		0,00500		
4	Молоко т/п 3,2% 1л.*		0,12500	0,10000	
5	Пшено*		0,06250		
6	Сахар-песок*		0,00600	0,02000	
7	Соль йодированная*		0,00100		
8	Хлеб пшеничный*				0,04000
9	Яйца *	1,20000			

Зав. производством _____ (Куликова Л.А)

Калькулятор _____ Киселева Е.Н.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

ООО "КОМБИНАТ ПИТАНИЯ "ЮЖНЫЙ"

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы № _____

_____ / _____



Парионова И.А.

ГБОУ СОШ Криволучье-Ивановка (дети мобилизованных родителей)

МЕНЮ

на 25.09.2023

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
Салат из моркови (припущен.) с сахаром.,		100	82
Шницель из мяса с соусом,		100	196
Каша гречневая с маслом сл.		180	293
Чай с сахаром		200	60
Хлеб пшеничный		30	81
Итого:	78,86	610	712
Витаминизация			
Сок фруктовый		200	85
Итого:	18,01	200	85
Всего:	96,87	810	796

Для всего меню

Белки	В граммах	Жиры	Углеводы	Витамины в миллиграммах
22,01		21,72	118,42	витD - 0,2 вита - 1 249,08 витB1 - 0,46
Минеральные вещества в миллиграммах				
Ca - 72,51	F - 63,48	Fe - 5,98	I - 98,23	
K - 345,98	Mg - 124,71	Na - 992,36	P - 272,09	

Зав. производством _____ (Куликова Л.А)

Калькулятор _____ Киселева Е.Н.

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

		День 1 Неделя 1				
N	Наименование	Салат из моркови (припущен.) с сахаром., / 1.0/	Шницель из мяса с соусом, / 1.0/	Каша гречневая с маслом сл. / 1.0/	Чай с сахаром / 1.0/	Хлеб пшеничный / 1.0/
1	Вода*		0,05600	0,14400	0,21000	
2	Гречка *			0,04500		
3	Лук репчатый*		0,00720			
4	Масло подсолнечное 1 л (0,920 кг)*		0,00400			
5	Масло сливочное крестьянское 72,5% по			0,00600		
8	Морковь*	0,12000	0,00500			
9	Мука в/с*		0,00250			
10	Мясо свинины*		0,03700			
11	Сахар-песок*	0,00500	0,00075		0,01500	
12	Соль йодированная*		0,00060	0,00200		
13	Сухари панировочные*		0,00500			
14	Томатная паста*		0,00200			
15	Хлеб пшеничный*		0,00900			0,03000
16	Чай *				0,00100	

Расход продуктов по блюдам - Витаминизация

		День 1 Неделя 1
N	Наименование	Сок фруктовый / 1.0/
1	Сок 1л*	0,20000

Зав. производством _____ (Куликова Л.А)

Калькулятор _____ Киселева Е.Н.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

ООО "КОМБИНАТ ПИТАНИЯ "ЮЖНЫЙ"

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы № _____

_____ / _____



Ларионова И.А.

ГБОУ СОШ Криволучье-Ивановка (дети мобилизованных родителей)

МЕНЮ

на 22.09.2023

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
Икра кабачковая*		100	134
Рагу овощное из птицы..		250	279
Чай с сахаром		200	60
Хлеб пшеничный		30	81
Итого:	78,86	580	554
Витаминизация			
Сок фруктовый		200	85
Итого:	18,01	200	85
Всего:	96,87	780	639

Для всего меню

Белки	В граммах	Жиры	Углеводы	Витамины в миллиграммах
22,52		20,64	87,23	витВ1 - 0,2 витВ2 - 0,25 витС - 18,69
Минеральные вещества в миллиграммах				
Ca - 83,8	F - 184,64	Fe - 4,26	I - 43,99	
K - 959,95	Mg - 72,39	Na - 860,9	P - 230,23	

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ Киселева Е.Н.

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

День 5 Неделя 2

N	Наименование	Икра кабачковая* / 1.0/	Рагу овощное из птицы.. / 1.0/	Чай с сахаром / 1.0/	Хлеб пшеничный / 1.0/
1	Вода		93,75000		
2	Вода*			0,21000	
3	Икра кабачковая 0,520 гр*	0,10000			
4	Картофель*		0,15300		
5	Куры *		0,06400		
6	Лук репчатый*		0,01800		
7	Масло подсолнечное 1 л (0,920 кг)*		0,00780		
10	Морковь*		0,03150		
11	Мука в/с*		0,00150		
12	Сахар-песок*			0,01500	
13	Соль йодированная*		0,00125		
14	Томатная паста*		0,00300		
15	Хлеб пшеничный*				0,03000
16	Чай *			0,00100	

Расход продуктов по блюдам - Витаминизация

День 5 Неделя 2

N	Наименование	Сок фруктовый / 1.0/
1	Сок 1л*	0,20000

Зав. производством _____ (Куликова Л.А)

Калькулятор _____ Ниселева Е.Н.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

ООО "КОМБИНАТ ПИТАНИЯ "ЮЖНЫЙ"

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы № _____

_____ / _____



Ларионова И.А.

ГБОУ СОШ Криволучье-Ивановка (дети мобилизованных родителей)

МЕНЮ

на 21.09.2023

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
Яблоко*		100	47
Запеканка рисовая с творогом и с молоком сгущенным*		180/30	354
Кисель + С витамин.		200	119
Хлеб пшеничный		40	101
Итого:	78,86	550	620
Всего:	78,86	550	620

Для всего меню

Белки	В граммах	Жиры	Углеводы	Витамины в миллиграммах		
14,01		8,81	119,58	витВ1 - 0,16	витВ2 - 0,36	витЕ - 0,01
				витС - 17,34	витD - 8,84	вита - 30,94
Минеральные вещества в миллиграммах						
Са - 223,45	F - 59,92	Fe - 3,49	I - 49,6			
К - 438,68	Mg - 50,15	Na - 640,15	P - 252,86			

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____  Киселева Е.Н.

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

День 4 Неделя 2

N	Наименование	Яблоко*,	Запеканка	Кисель + С	Хлеб
		/ 1.0/	рисовая с творогом и с молоком сгущенным*	витамин.	пшеничный
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Аскорбиновая кислота *			0,00002	
2	Вода*		0,11200	0,19000	
3	кисель 1кг.*			0,02400	
4	Масло подсолнечное 1 л (0,920 кг)*		0,00360		
5	Молоко сгущ. 8,5% 0,380 гр *		0,03000		
6	Рис*		0,05400		
7	Сахар-песок*		0,01080	0,01000	
8	Сметана 15% 0,5 кг*		0,00360		
9	Соль йодированная*		0,00120		
10	Сухари панировочные*		0,00360		
11	Творог м.д.ж. 9% 0,200 гр*		0,02916		
12	Хлеб пшеничный*				0,04000
13	Яблоки калиброванные*	0,10000			
14	Яйца *		0,14400		

Зав. производством _____ (Куликова Л.А)

Калькулятор _____  Киселева Е.Н.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

ООО "КОМБИНАТ ПИТАНИЯ "ЮЖНЫЙ"

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы № _____

_____ / _____



Ларионова И.А.

ГБОУ СОШ Криволучье-Ивановка (дети мобилизованных родителей)

МЕНЮ

на 20.09.2023

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
Салат из моркови (припущен.) с сахаром.,		100	82
Котлеты из мяса с соусом.		100	196
Макаронные изделия отварные. **		180	202
Компот из кураги.+ С витамин		200	121
Хлеб пшеничный		30	81
Итого:	78,86	610	683
Витаминизация			
Яблоко*,		100	47
Итого:	18,01	100	47
Всего:	96,87	710	730

Для всего меню

Белки	В граммах	Жиры	Углеводы	Витамины в миллиграммах
18,63		20,27	107,6	витD - 0,19
				витА - 1 324
				витВ1 - 0,39
Минеральные вещества в миллиграммах				
Са - 97,78	F - 75,99	Fe - 5,46	I - 83,03	
К - 756,16	Mg - 68,26	Na - 865,85	P - 216,08	

Зав. производством _____ (Куликова Л.А)

Калькулятор _____ Киселева Е.Н.

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

День 3 Неделя 2

N	Наименование	Салат из моркови (припущен.) с сахаром., / 1.0/	Котлеты из мяса с соусом. / 1.0/	Макаронные изделия отварные. ** / 1.0/	Компот из кураги.+ С витамин / 1.0/	Хлеб пшеничный / 1.0/
1	Аскорбиновая кислота *				0,00002	
2	Вода*		0,05600		0,20300	
3	Курага*				0,02000	
4	Лимонная к-та*				0,00020	
5	Лук репчатый*		0,00834			
6	Макаронные изделия в ассортименте*			0,06108		
7	Масло подсолнечное 1 л (0,920 кг)*		0,00400			
8	Масло сливочное крестьянское 72,5% по			0,00500		
10	Морковь*	0,12000	0,00500			
11	Мука в/с*		0,00250			
12	Мясо свинины*		0,03700			
13	Сахар-песок*	0,00500	0,00075		0,02000	
14	Соль йодированная*		0,00060	0,00180		
15	Сухари панировочные*		0,00500			
16	Томатная паста*		0,00200			
17	Хлеб пшеничный*		0,00900			0,03000

Расход продуктов по блюдам - Витаминизация

День 3 Неделя 2

N	Наименование	Яблоко*, / 1.0/
1	Яблоки калиброванные*	0,10000

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ Киселева Е.Н.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

ООО "КОМБИНАТ ПИТАНИЯ "ЮЖНЫЙ"

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы № _____

_____ / _____



Ларионова И.А.

ГБОУ СОШ Криволучье-Ивановка (дети мобилизованных родителей)

МЕНЮ

на 19.09.2023

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
Бутерброд с маслом, сыром**		60	188
Каша молочная манная с м/сливочным.,		250/5	251
Кофейный напиток с молоком		200	101
Хлеб пшеничный		40	101
Итого:	78,86	555	640
Всего:	78,86	555	640

Для всего меню

Белки	В граммах	Жиры	Углеводы	Витамины в миллиграммах	
20,56	20,88	91,06	витВ1 - 0,21	витВ2 - 0,49	витЕ - 0,05
			витС - 1,15	витD - 0,42	вита - 67,02
Минеральные вещества в миллиграммах					
Са - 349,21	F - 58,79	Fe - 2,46	I - 53,36		
К - 409,68	Mg - 61,55	Na - 735,42	P - 364,71		

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ Киселева Е.Н.

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

День 2 Неделя 2

N	Наименование	Бутерброд с маслом, сыром** / 1.0/	Каша молочная манная с м/сливочным., / 1.0/	Кофейный напиток с молоком / 1.0/	Хлеб пшеничный / 1.0/
1	Вода*		0,09000	0,12000	
2	Кофейный напиток 100г*			0,00500	
3	Манка*		0,03875		
4	Масло сливочное крестьянское 72,5% по 10,01000		0,00500		
6	Молоко т/п 3,2% 1л.*		0,12500	0,10000	
7	Сахар-песок*		0,00750	0,02000	
8	Соль йодированная*		0,00125		
9	Сыр плавленый 17,5 гр*	1,00000			
10	Хлеб пшеничный*	0,03250			0,04000

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ Киселева Е.Н.

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "КОМБИНАТ ПИТАНИЯ "ЮЖНЫЙ"

"СОГЛАСОВАНО"
Директор школы № _____
_____ / _____



Ларионова И.А.
ГБОУ СОШ Криволучье-Ивановка (дети мобилизованных родителей)

МЕНЮ

на 18.09.2023

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
Печенье,...		60	260
Биточки из мяса с соусом,		100	196
Каша пшеничная вязкая*.		180	161
Чай с сахаром		200	60
Хлеб пшеничный		40	101
Итого:	78,86	580	779
Витаминизация			
Сок фруктовый		200	85
Итого:	18,01	200	85
Всего:	96,87	780	863

Для всего меню

	В граммах				Витамины в миллиграммах	
Белки	Жиры	Углеводы	витD - 0,2	вита А - 91,14	витВ1 - 0,43	
20,36	25,04	137,81				
Минеральные вещества в миллиграммах						
Са - 83,26	F - 25,36	Fe - 5,84	I - 94,39			
К - 169,74	Mg - 57,36	Na - 1 033,64	P - 273,06			

Зав. производством _____ (Куликова Л.А)

Калькулятор _____  _____ Киселева Е.Н.

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

N	Наименование	День 1 Неделя 2				
		Печенье,...	Биточки из мяса с соусом,	Каша пшеничная вязкая*.	Чай с сахаром	Хлеб пшеничный
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вода*		0,05600	0,14500	0,21000	
2	Лук репчатый*		0,00834			
3	Масло подсолнечное 1 л (0,920 кг)*		0,00400			
4	Масло сливочное крестьянское 72,5% по			0,00480		
6	Морковь*		0,00500			
7	Мука в/с*		0,00250			
8	Мясо свинины*		0,03700			
9	Печенье весовое*	0,06000				
10	Пшеничка*			0,04440		
11	Сахар-песок*		0,00075		0,01500	
12	Соль йодированная*		0,00060	0,00240		
13	Сухари панировочные*		0,00500			
14	Томатная паста*		0,00200			
15	Хлеб пшеничный*		0,00900			0,04000
16	Чай *				0,00100	

Расход продуктов по блюдам - Витаминизация

N	Наименование	День 1 Неделя 2	
		Сок фруктовый	
		/ 1.0/	
1	Сок 1л*	0,20000	

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ Киселева Е.Н.

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "КОМБИНАТ ПИТАНИЯ "ЮЖНЫЙ"

"СОГЛАСОВАНО"
Директор школы № _____



Ларионова И.А.
ГБОУ СОШ Криволучье-Ивановка (дети мобилизованных родителей)

МЕНЮ

на 15.09.2023

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
Салат из белокачанной капусты с морковью.		100	60
Сосиски отварные с томатным соусом		100	149
Картофель отварной, *, **,		180	180
Чай с сахаром		200	60
Хлеб пшеничный		40	101
Итого:	78,86	620	550
Витаминация			
Сок фруктовый		200	85
Итого:	18,01	200	85
Всего:	96,87	820	635

Для всего меню

Белки	В граммах	Жиры	Углеводы	Витамины в миллиграммах
15,23		22,48	89,07	витD - 0,19
				витA - 218,04
				витB1 - 0,23
				витB2 - 0,26
				витE - 0,36
				витC - 32,25
Минеральные вещества в миллиграммах				
Ca - 118,41	F - 56,41	Fe - 4,61	I - 122,23	
K - 1 002,68	Mg - 76,87	Na - 1 149,3	P - 241,49	

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ Киселева Е.Н.

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

День 5 Неделя 1

N	Наименование	Салат из	Сосиски	Картофель	Чай с сахаром	Хлеб
		белокачанной капусты с морковью. / 1.0/	отварные с томатным соусом / 1.0/	отварной, *, **, / 1.0/	/ 1.0/	пшеничный / 1.0/
1	Вода*	0,01000	0,05000		0,21000	
2	Капуста б/к*	0,09860				
3	Картофель*			0,24720		
4	Лимонная к-та*	0,00030				
5	Лук репчатый*		0,00120			
6	Масло подсолнечное 1 л (0,920 кг)*	0,00500	0,00100			
7	Масло сливочное крестьянское 72,5% по			0,00600		
8	Морковь*	0,01250	0,00500			
9	Мука в/с*		0,00250			
10	Сахар-песок*	0,00500	0,00075		0,01500	
11	Соль йодированная*	0,00167	0,00060	0,00180		
12	Сосиски *		0,05100			
13	Томатная паста*		0,00200			
14	Хлеб пшеничный*					0,04000
15	Чай *				0,00100	

Расход продуктов по блюдам - Витаминизация

День 5 Неделя 1

N	Наименование	Сок фруктовый / 1.0/
1	Сок 1л*	0,20000

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ Киселева Е.Н.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

ООО "КОМБИНАТ ПИТАНИЯ "ЮЖНЫЙ"



"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы № _____

Ларионова И.А.

ГБОУ СОШ Криволучье-Ивановка (дети мобилизованных родителей)

МЕНЮ

на 14.09.2023

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
Икра свекольная*		100	185
Биточки из мяса с соусом,		100	196
Макаронные изделия отварные. **		180	202
Кисель + С витамин.		200	119
Хлеб пшеничный		30	81
Итого:	78,86	610	783
Всего:	78,86	610	783

Для всего меню

Белки	В граммах	Жиры	Углеводы	Витамины в миллиграммах
18,37		19,81	110,94	витВ1 - 0,35 витВ2 - 0,2 витС - 19,22
Минеральные вещества в миллиграммах				
Са - 119,37	F - 52,97	Fe - 3,39	I - 81,49	
К - 249,97	Mg - 33,52	Na - 851,37	P - 175,97	

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ Киселева Е.Н.

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

День 4 Неделя 1

N	Наименование	Икра	Биточки из	Макаронные	Кисель + С	Хлеб
		свекольная*	мяса с соусом,	изделия	витамин.	пшеничный
		/ 1.0/	/ 1.0/	отварные. **	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Аскорбиновая кислота *				0,00002	
2	Вода*		0,05600		0,19000	
3	кисель 1кг.*				0,02400	
4	Лук репчатый*	0,02080	0,00834			
5	Макаронные изделия в ассортименте*			0,06108		
6	Масло подсолнечное 1 л (0,920 кг)*	0,00750	0,00400			
7	Масло сливочное крестьянское 72,5% по			0,00500		
9	Морковь*		0,00500			
10	Мука в/с*		0,00250			
11	Мясо свинины*		0,03700			
12	Сахар-песок*	0,00120	0,00075		0,01000	
13	Свекла*	0,09560				
14	Соль йодированная*		0,00060	0,00180		
15	Сухари панировочные*		0,00500			
16	Томатная паста*	0,01000	0,00200			
17	Хлеб пшеничный*		0,00900			0,03000

Зав. производством _____ (Куликова Л.А)

Калькулятор _____ (Киселева Е.Н.)

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "КОМБИНАТ ПИТАНИЯ "ЮЖНЫЙ"

"СОГЛАСОВАНО"
Директор школы № _____
_____ / _____



Ларионова И.А.
ГБОУ СОШ Криволучье-Ивановка (дети мобилизованных родителей)

МЕНЮ

на 13.09.2023

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
Печенье,...		60	260
Котлеты рыбные с соусом.		100	107
Пюре картофельное с м/сливоч..		180	165
Чай с лимоном		200/3,5	97
Хлеб пшеничный		30	81
Итого:	78,86	574	710
Витаминизация			
Яблоко*,		100	47
Итого:	18,01	100	47
Всего:	96,87	674	757

Для всего меню

Белки	В граммах	Жиры	Углеводы	Витамины в миллиграммах
16,54		17,54	121,13	витD - 5,92 вита - 105,19 витB1 - 0,32
Минеральные вещества в миллиграммах				
Ca - 110,56	F - 262,13	Fe - 6,04	I - 128,18	
K - 1 052,64	Mg - 79,21	Na - 858,24	P - 256,74	

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ Киселева Е.Н.

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

День 3 Неделя 1

N	Наименование	Печенье,...	Котлеты рыбные с соусом.	Пюре картофельное с м/сливоч..	Чай с лимоном	Хлеб пшеничный
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вода*		0,06300		0,20000	
2	Картофель*			0,20520		
3	Лимоны*				0,00400	
4	Лук репчатый*		0,00120			
5	Масло подсолнечное 1 л (0,920 кг)*		0,00600			
6	Масло сливочное крестьянское 72,5% по			0,00500		
8	Минтай С/М , Б/Г, П/Ф*		0,07000			
9	Молоко т/п 3,2% 1л.*			0,02800		
10	Морковь*		0,00500			
11	Мука в/с*		0,00250			
12	Печенье весовое*	0,06000				
13	Сахар-песок*		0,00075		0,01500	
14	Соль йодированная*		0,00060	0,00180		
15	Сухари панировочные*		0,00500			
16	Томатная паста*		0,00200			
17	Хлеб пшеничный*		0,00900			0,03000
18	Чай *				0,00100	

Расход продуктов по блюдам - Витаминизация

День 3 Неделя 1

N	Наименование	Яблоко*, / 1.0/
1	Яблоки калиброванные*	0,10000

Зав. производством _____ (Куликова Л.А)

Калькулятор _____ Киселева Е.Н.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

ООО «КОМБИНАТ ПИТАНИЯ "ЮЖНЫЙ"»



Ларионова И.А.

ГБОУ СОШ Криволучье-Ивановка (дети мобилизованных родителей)

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы № _____

М Е Н Ю

на 12.09.2023

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
Яйцо вареное **		60	95
Каша вязкая молочная пшенная,,,		250/5	371
Какао с молоком..		200	119
Хлеб пшеничный		40	101
Итого:	78,86	555	685
Всего:	78,86	555	685

Для всего меню

Белки	В граммах	Жиры	Углеводы	Витамины в миллиграммах
25,23		24	90,28	витВ1 - 0,28 витВ2 - 0,63 витС - 1,04
Минеральные вещества в миллиграммах				
Ca - 277,43	F - 95,1	Fe - 3,99	I - 64,86	
K - 488,26	Mg - 87,31	Na - 635,83	P - 408,92	

Зав. производством _____ (Куликова Л.А)

Калькулятор _____ Киселева Е.Н.

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

		День 2 Неделя 1			
N	Наименование	Яйцо вареное **	Каша вязкая молочная пшеничная,,,	Какао с молоком..	Хлеб пшеничный
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вода*		0,06000	0,11000	
2	Какао - порошок 0,100 и 0,200 гр*			0,00400	
3	Масло сливочное крестьянское 72,5% по		0,00500		
4	Молоко т/п 3,2% 1л.*		0,12500	0,10000	
5	Пшено*		0,06250		
6	Сахар-песок*		0,00600	0,02000	
7	Соль йодированная*		0,00100		
8	Хлеб пшеничный*				0,04000
9	Яйца *	1,20000			

Зав. производством _____ (Куликова Л.А)

Калькулятор _____ Киселева Е.Н.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

ООО "КОМБИНАТ ПИТАНИЯ "ЮЖНЫЙ"



"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы № _____

_____ / _____

Ларионова И.А.

ГБОУ СОШ Криволучье-Ивановка (дети мобилизованных родителей)

М Е Н Ю

на 11.09.2023

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
Салат из моркови (припущен.) с сахаром.,		100	82
Шницель из мяса с соусом,		100	196
Каша гречневая с маслом сл.		180	293
Чай с сахаром		200	60
Хлеб пшеничный		30	81
Итого:	78,86	610	712
Витаминация			
Сок фруктовый		200	85
Итого:	18,01	200	85
Всего:	96,87	810	796

Для всего меню

Белки	В граммах	Жиры	Углеводы	Витамины в миллиграммах
22,01		21,72	118,42	витD - 0,2
				витA - 1 249,08
				витB1 - 0,46
Минеральные вещества в миллиграммах				
Ca - 72,51	F - 63,48	Fe - 5,98	I - 98,23	
K - 345,98	Mg - 124,71	Na - 992,36	P - 272,09	

Зав. производством _____ (Куликова Л.А)

Калькулятор _____ Киселева Е.Н.

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

N	Наименование	День 1 Неделя 1				
		Салат из моркови (припущен.) с сахаром., / 1.0/	Шницель из мяса с соусом, / 1.0/	Каша гречневая с маслом сл. / 1.0/	Чай с сахаром / 1.0/	Хлеб пшеничный / 1.0/
1	Вода*		0,05600	0,14400	0,21000	
2	Гречка *			0,04500		
3	Лук репчатый*		0,00720			
4	Масло подсолнечное 1 л (0,920 кг)*		0,00400			
5	Масло сливочное крестьянское 72,5% по			0,00600		
8	Морковь*	0,12000	0,00500			
9	Мука в/с*		0,00250			
10	Мясо свинины*		0,03700			
11	Сахар-песок*	0,00500	0,00075		0,01500	
12	Соль йодированная*		0,00060			
13	Сухари панировочные*		0,00500			
14	Томатная паста*		0,00200			
15	Хлеб пшеничный*		0,00900			0,03000
16	Чай *				0,00100	

Расход продуктов по блюдам - Витаминизация

N	Наименование	Сок фруктовый
		/ 1.0/
1	Сок 1л*	0,20000

Зав. производством _____ (Куликова Л.А)

Калькулятор _____ Киселева Е.Н.