



УТВЕРЖДАЮ:

Верещагин А.А.

Рацион: с 7 до 11 лет

Сезон: осень - зима

СОГЛАСОВАНО:

Директор

День: пятница

Неделя: 1

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
323	Птица тушеная с овощами	180	12,87	15,57	13,6	242,1
284	Чай с лимоном и сахаром	200	0,1		9,3	37
1,33	Яблоко	150	0,22	0,14	14,63	46
1,05	Хлеб витаминизированный для детского питания пшеничный	60	4,5	0,6	28,8	138,6
Итого за Завтрак			17,69	16,31	66,33	463,70
Обед						
25	Салат из свеклы отварной с раст.маслом	60	0,83	3,975	2,98	63
53	Щи из свежей капусты со сметаной	200/5	1,36	7,48	6,72	72,8
1,22	Каша гречневая с куриным филе	180	24,28	16,31	36,84	304,33
293	Компот из смеси сухофруктов	200	0,5	0,1	31,2	121
1,08	Хлеб ржаной для детского питания	60	5,1	1,98	28,98	155
Итого за Обед			32,07	29,85	106,72	716,13
Итого за день			49,76	46,16	173,05	1179,83



УТВЕРЖДАЮ:

Верещагин А.А.

Рацион: ст с 12 лет

Сезон: осень - зима



СОГЛАСОВАНО:

Директор

День: пятница

Неделя: 1

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
323,01	Птица тушеная с овощами	200	14,3	17,3	38	369
284	Чай с лимоном и сахаром	200	0,1		9,3	37
1,33	Яблоко	150	0,22	0,14	14,63	46
1,21	Хлеб витаминизированный для детского питания пшеничный	60	4,5	0,6	28,8	138,6
Итого за Завтрак			19,12	18,04	90,73	590,60
Обед						
25	Салат из свеклы отварной с раст.маслом	100	1,3	8,2	6,6	105
53	Щи со сметаной	250/10	1,75	13,12	8,5	195
1	Каша гречневая с куриным филе	200	24,28	6,31	36,84	304,33
293	Компот из смеси сухофруктов	200	0,5	0,1	31,2	121
1,21	Хлеб ржаной для детского питания	60	4,5	0,6	28,8	138,6
Итого за Обед			32,33	28,33	111,94	863,93
Итого за день			51,45	46,37	202,67	1454,53

AKT

замены блюд в меню

Заменить в основном (организованном) меню МБДУ соев с Старорусского
в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Приложение №11) «Санитарно-эпидемиологических требований к организации общественного питания населения» следующие блюда:

День в меню	Наименование отмененного блюда /выход блюда, гр.	Наименование введенного блюда/выход блюда, гр.	Соответствие химического состава		
				Отмененное блюдо	Введенное блюдо
1 день пятишше	суп из свежих кабачков со сметаной	Суп картофельный с крупой	Белки,г	1.36	2.08
			Жиры,г	7.48	4
			Углеводы,г	6.72	18.44
			ЭЦ,ккал	72.8	95.6
1 день пятишше	каша гречнев. с куриными филе	Рагу овощн. с морозн. филе	Белки,г	24.28	12.04
			Жиры,г	16.31	14.08
			Углеводы,г	36.84	19.5
			ЭЦ,ккал	304.33	247.0

*При замене блюд были учтены требования таблицы замены продуктов СанПиН 2.3/2.4.3590-20

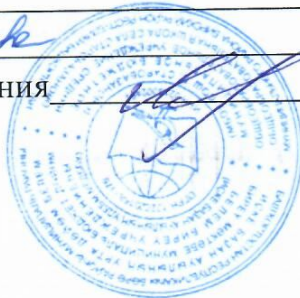
Причина замены:

Подписи:

Технолог производства

Повар производства

Директор образовательного учреждения



АКТ замены блюд в меню

Заменить в основном (организованном) меню мясо с картофелями
в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Приложение №11) «Санитарно-эпидемиологических требований к организации общественного питания населения» следующие блюда:

День в меню	Наименование отмененного блюда /выход блюда, гр.	Наименование введенного блюда/выход блюда, гр.	Соответствие химического состава		
				Отмененное блюдо	Введенное блюдо
1 день пятица	пюре гречневое с овощами 180	каши гречневые 150/5	Белки,г	12,87	9,71
			Жиры,г	15,57	13,81
			Углеводы,г	13,6	33,3
			ЭЦ,ккал	242,1	228,6
1 день пятица	салат из свеклы отварной 60,0	салат свежий 60,0	Белки,г	0,83	1,6
			Жиры,г	3,975	3,5
			Углеводы,г	2,88	6,7
			ЭЦ,ккал	63	85

*При замене блюд были учтены требования таблицы замены продуктов СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Причина замены:

Подписи:

Технолог производства

Повар производства

Директор образовательного учреждения

