

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ «СОШ №17» ИМОСК



Б.П.Куц

« 14 » ноября 2024 года

ПРИМЕРНОЕ ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ
горячего питания (завтрак) для обучающихся 1 – 4 классов
МБОУ «СОШ №17» ИМОСК
в осенний период 2024/2025 учебного года

Меню составлено с использованием "Сборника рецептов на продукцию для обучающихся по всех образовательных учреждениях" (под ред. М.П.Мотыляго и В.А.Тутельяна, 2011) и «Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания (под ред. Маргуза Ф.Л., 1996)

Табл. 1

№ пробы	Видеоназвание блоча	Высота, г	Весовая, г	Жирная, г	Углеводы, г	Жирность, %	Витаминный, мг			Минеральные вещества					
							Вит. С	Вит. А, рети.	Вит. РР	Вит. С	Вит. А, рети.	Вит. РР	Ca	P	Mg
174	Сладкий творог с сахаром и ванилью	900/10/10	5,84	3,84	50,63	528,00	0,02	1,14	62,32	39,21	155,56	187,43	0,30	0,71	
1	Бисквит с сахаром	30/10	2,36	2,19	15,89	136,00	0,04	0,02	43,83	0,31	9,05	35,31	4,52	8,39	
175	Сметанное печенье	2/10	1,00	0,09	20,29	84,40	0,06	15,00	33,36	0,58	14,17	43,83	8,45	0,95	
176	Печенье с маком	200/15/7	0,07	0,33	15,00	60,02	0,07	3,50	0,00	0,15	14,83	0,00	5,11	0,5	
	Итого	640	10,98	11,30	110,72	588,1	0,188	17,94	145,62	21,05	193,99	256,582	61,68	2,66	

Табл. 2

№ пробы	Видеоназвание блоча	Высота, г	Весовая, г	Жирная, г	Углеводы, г	Жирность, %	Витаминный, мг			Минеральные вещества					
							Вит. С	Вит. А, рети.	Вит. РР	Вит. С	Вит. А, рети.	Вит. РР	Ca	P	Mg
279	Пирожное с маком	90	7,46	14,15	56,87	185,00	0,05	6,11	23,90	1,52	73,65	1,62	16,50	0,64	
328	Сухое печенье с маком	30	0,65	3,76	2,98	25,00	0,02	0,72	20,30	0,25	32,40	23,40	15,16	0,69	
203	Маковое печенье	150	5,53	6,08	57,25	202,50	0,16	0,70	19,30	0,58	11,17	0,80	7,65	0,95	
70-71	Сухое печенье с маком	60	0,66	0,10	2,39	37,20	0,02	0,72	0,25	0,25	23,40	23,40	17,46	0,69	
342	Бисквит с маком	200	5,07	0,02	15,00	60,00	0,06	15,00	33,36	0,58	14,17	43,83	8,45	3,95	
90	Печенье	120	1,00	0,03	20,70	87,40	0,05	15,00	33,36	0,58	14,17	43,83	8,45	3,95	
90	Сухое печенье	30	2,37	0,38	15,19	70,20	0,05	0,10	0,00	0,26	5,20	15,20	9,90	0,60	
90	Сухое печенье (без мака)	20	1,58	0,20	9,65	40,80	0,07	0,10	0,00	0,26	7,20	14,80	7,65	1,00	
	Итого	800	19,534	22,61	181,644	693,9	0,51	31,85	153,15	4,38	115,06	229,91	93,27	3,11	

Табл. 3

№ пробы	Видеоназвание блоча	Высота, г	Весовая, г	Жирная, г	Углеводы, г	Жирность, %	Витаминный, мг			Минеральные вещества					
							Вит. С	Вит. А, рети.	Вит. РР	Вит. С	Вит. А, рети.	Вит. РР	Ca	P	Mg
104	Бисквит с маком	90	17,44	16,76	10,75	260,00	0,02	0,90	48,47	4,89	53,80	42,00	19,98	3,26	
100	Бисквит с маком	150	4,58	4,95	20,34	143,50	0,13	0,00	0,00	1,67	5,44	108,87	86,44	2,90	
114	Сухое печенье с маком	30	0,66	0,10	2,98	25,00	0,03	0,72	20,00	0,25	32,40	23,40	17,46	0,69	
70-71	Сухое печенье с маком	60	0,66	0,10	2,39	37,60	0,02	0,72	0,25	0,25	23,40	23,40	17,46	0,69	
342	Бисквит с маком	200	0,53	0,18	28,86	122,40	0,06	13,10	0,90	0,80	118,90	92,00	67,12	3,55	
90	Сухое печенье с маком	200	0,27	0,02	18,00	60,00	0,06	12,00	37,30	0,53	16,17	43,83	8,45	0,95	

№	Наименование	30	1:57	6:24	11:35	21:35	40:5	8:09	12:25	19:0	25:20	39:1	6:0
36	Хлеб ржаной (без аммиачной селитры)	30	1:36	6:24	9:05	46:30	9:05	9:05	12:25	19:0	25:20	39:1	6:0
Итого		300	27:34	22:6	113:194	75:1	158:44	101:97	8:96	27:81	43:5	334:1	13:5

Таблица 4

№	Наименование блюда	Высота, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выходность, кг			Минеральные вещества				
							В1	С	А, витамин	РР	Ca	P	Mg	K
373	Пюре из картофеля с мякотью (пюре)	180:30	47:90	45:20	19:51	672:44	0:07	1:4	63:22	20:01	155:56	187:43	43:40	1:28
380	Суп из картофеля с мякотью (пюре)	100:150	3:90	0:43	9:80	47:00	0:00	0:30	0:30	0:30	11:00	11:00	9:00	7:30
376	Пюре из картофеля	200:15	0:53	0:30	9:47	60:41	0:02	1:80	0:30	0:15	14:43	4:71	5:17	0:61
	Итого	560	48:83	45:7	126:88	729:14	0:088	12:94	65:32	20:46	186:37	198:442	87:51	3:90

Таблица 5

№	Наименование блюда	Высота, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выходность, кг			Минеральные вещества				
							В1	С	А, витамин	РР	Ca	P	Mg	K
389	Пюре из картофеля	240:60:150	11:45	20:59	10:91	345:00	0:10	8:23	45:00	1:20	11:20	59:90	9:20	6:77
389	Соединенный суп	200	4:03	0:02	18:00	60:00	0:00	13:20	33:30	1:58	14:77	43:83	8:45	0:45
390	Соединенный суп	60	0:68	0:00	2:39	17:00	0:03	0:70	0:25	0:22	32:40	23:00	17:46	0:69
391	Хлеб пшеничный (с мякотью)	30	2:37	0:30	14:49	70:30	0:05	3:00	0:20	0:26	5:90	25:20	9:00	7:60
392	Хлеб пшеничный (с мякотью)	20	1:58	0:20	9:66	46:80	0:05	0:00	0:00	0:26	4:20	24:80	7:60	1:00
	Итого	340	16:13	21:21	56:45	580:00	0:20	23:95	78:55	2:55	71:87	187:43	82:61	9:61

Таблица 6

№	Наименование блюда	Высота, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выходность, кг			Минеральные вещества				
							В1	С	А, витамин	РР	Ca	P	Mg	K
394	Мягкая выпечка (суп)	200:10:30	7:04	20:04	71:13	421:34	0:16	1:3	52:16	1:19	155:56	196:00	79:38	2:32
395	Фарш	100:250	3:40	0:10	9:80	67:00		10:00	0:00	0:10	16:00	11:00	9:00	2:20
378	Хлеб пшеничный (с мякотью)	200:150	0:53	0:30	9:47	60:41	0:02	1:80	0:30	0:15	14:81	4:01	5:11	0:61
	Итого	600	17:97	20:44	99:4	560:04	0:178	13:11	52:16	1:84	186:37	207:612	93:49	5:33

291	Итого по плану	2 301 940,573	33,35	43,14	379,25	0,19	2,47	39,33	0,90	43,01	206,12	70,11	4,43
292	Изменение в составе расходов на материалы	64	0,56	2,39	17,00	0,03	4,73	0,25	0,25	21,45	23,43	7,56	0,69
293	Изменение в составе расходов на услуги	2 001,15	8,53	9,47	-31,05	3,02	1,80	0,99	0,13	17,81	3,31	5,1	0,41
294	Изменение в составе расходов на прочие материалы	30	2,57	11,47	70,73	0,43	3,06	0,20	0,26	6,55	25,29	0,93	0,60
295	Изменение в составе расходов на прочие услуги	70	1,53	-9,66	46,80	1,05	1,02	0,10	0,26	7,49	44,89	7,00	1,60
296	Изменение в составе расходов на прочие материалы	2,03	0,07	18,63	66,95	3,06	15,26	2,734	0,33	14,17	45,83	8,43	3,95
297	Изменение в составе расходов на прочие услуги	750	27,40	79,75	553,20	0,48	10,99	36,65	7,62	109,51	329,53	110,18	4,93

Данн 10

Код	Наименование элемента	Валовая стоимость	Базисная стоимость	Затраты	Учитываемая стоимость	Относительная стоимость	Итого по плану, руб.				Материальная составляющая			
							И1	С	А, руб.	А, руб.	РР	С1	Р	К1Б
234	Работа в составе расходов на материалы	130 000,500	18,29	4,90	6,93	0,08	1,08	23,39	1,12	56,48	161,95	38,57	1,52	
311	Изменение в составе расходов на материалы	150	3,68	5,76	27,23	0,45	21,73	0,12	1,63	64,37	103,9	9,34	1,21	
312	Изменение в составе расходов на материалы	209	0,67	0,67	13,31	0,06	1,30	23,39	0,58	14,17	43,53	8,55	0,95	
313	Изменение в составе расходов на материалы	30	2,37	6,70	4,45	0,02	0,09	0,09	0,26	5,90	25,20	9,50	3,00	
314	Изменение в составе расходов на материалы	30	1,58	6,70	4,65	0,07	0,10	0,10	0,36	7,20	4,80	7,60	1,60	
315	Изменение в составе расходов на материалы	35	0,85	0,10	2,39	0,03	0,12	0,25	0,25	17,40	23,43	15,46	0,69	
316	Изменение в составе расходов на материалы	700	0,04	0,10	18,10	0,06	15,10	3,30	0,38	4,17	43,83	8,45	0,95	
317	Изменение в составе расходов на материалы	600	25,96	11,03	73,30	0,42	37,87	56,64	1,15	120,12	372,09	98,22	5,99	
Итого по плану		66 901,00	342,40	227,69	1617,98	3,74	356,58	961,43	84,57	1550,25	2782,56	1016,59	62,57	
Изменение в составе расходов на материалы		669,60	74,24	22,77	109,80	0,35	33,66	56,14	0,46	155,13	379,26	101,66	4,56	