

«СОГЛАСОВАНО»

Начальник управления образования
и молодежной политики г. Тутаева
Краснопереконского района
УТВЕРЖДЕНО
М.И. Брандусина
14.02.2012



Примерное меню для организации питания школьников, в общеобразовательных учреждениях
Краснопереконского района на зимне-весенний период 2012 года.

Горячее питание для обучающихся, получающих начальное общее образование.

2-й ЗАВТРАК – для учащихся 1-4 и 5-11 классов льготной категории,

ОБЕД – питание для учащихся 5-11 классов, отнесенных к льготным категориям и за родительскую плату.

1. Сборник рецептов на производство для обучающихся во всех общеобразовательных учреждениях. Сборник технических нормативов, под ред. Мотыльовой М.Н., Тутаева В.В., 2015 год.
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. Сборник технических нормативов. Руководители разработчики Сборника кулинарный М.Н., Тутаева В.В., 2012 год.

Наименование объекта	Объем работ по объекту (кв. м)	Заказчик - Заказчик				Среднемесячная стоимость работ (тыс. руб.)	№ объекта
		Прочие данные (арх. пр.)					
		Б	В	Г	У		
Итого работ по объекту	210	9,79	12,46	48,16	153	180	
в том числе:	200,18	9,07	11,76	45,86	143	170	
в том числе:	40	3,16	3,71	13,32	30	37	
в том числе:	30	6,96	8,05	0	23	28	
в том числе:	60	0,2	0,2	0,6	2,3	3	
Итого работ по объекту	19,48	22,40	84,38	620,4			

Заказчик - Заказчик

Наименование объекта	Объем работ по объекту (кв. м)	Прочие данные (арх. пр.)				Среднемесячная стоимость работ (тыс. руб.)	№ объекта
		Прочие данные (арх. пр.)					
		Б	В	Г	У		
Итого работ по объекту	186,5	8,47	11,17	41,87	251,2	180	
в том числе:	180,10	7,72	10,11	37,25	243	170	
в том числе:	20	1,58	0,2	0,66	4,7	10	
Итого работ по объекту	8,49	9,85	54,79	343,28			

Заказчик - Заказчик

Наименование объекта	Объем работ по объекту (кв. м)	Прочие данные (арх. пр.)				Среднемесячная стоимость работ (тыс. руб.)	№ объекта
		Прочие данные (арх. пр.)					
		Б	В	Г	У		
Итого работ по объекту	150	0,74	0	1,15	8,19	100	
в том числе:	40	2,2	0,9	2,25	12,3	100	
Итого работ по объекту	3	2,94	38,4	188,7			

Объект

Наименование объекта	Объем работ по объекту (кв. м)	Прочие данные (арх. пр.)				Среднемесячная стоимость работ (тыс. руб.)	№ объекта
		Прочие данные (арх. пр.)					
		Б	В	Г	У		
Итого работ по объекту	14	15	0,12	0,015	0,55	70	
в том числе:	200	250	3,16	0,28	16,51	100	
Итого работ по объекту	40,15	50,35	8,21	8,18	8,14	111	
в том числе:	100	100	1,09	10,09	8,6	142	
Итого работ по объекту	180	0,4	0,2	2,5	0,13	112	
в том числе:	20	30	1,1	0,3	14,49	100	
Итого работ по объекту	40	1,98	0,6	10,03	12,2		
Итого работ по объекту	20,76	25,98	80,04	689,18			
Итого работ по объекту	51,09	61,125	260,6	1811,6			

Прочие рыбы	Полосатый окунь (окунь)	Январь - декабрь 2					Итого	Инвентаризация по количеству	Инвентаризация по весу (кг)
		а	б	в	г	д			
	Осетер белуги	116,10	10,78	19,7	7,04	224	224	210	
	Лосось атлантический	30	0,0	7,73	1,87	25,08	25,08	0	
	Корюшка	200	3,10	3,68	15,95	100,0	100,0	0	
	Удь	40	3,10	3,4	19,12	52	52	0	
	Форель	80	10,50	7,78	17,04	45,32	45,32	0	
	Итого		18,39	33,91	49,23	488,46			

Прочие рыбы	Судак	январь - декабрь 5-11 квартал					Итого	Инвентаризация по количеству	Инвентаризация по весу (кг)
		а	б	в	г	д			
	Судак	116,10	11,78	19,7	7,04	224	224	210	
	Корюшка	180	2,37	3,0	11,90,25	8,43	8,43	0	
	Удь	40	2,33	2,3	14,49	16,8	16,8	0	
	Итого		15,52	21,51	28,49	369,95			

Прочие рыбы	Мягкая рыба	2-й квартал 2010 г. 4 квартал					Итого	Инвентаризация по количеству	Инвентаризация по весу (кг)
		а	б	в	г	д			
	Мягкая рыба	200,15	0,07	0,02	1,3	66	66	0	
	Копченая рыба	60	3,36	3	18,78	25,1	25,1	0	
	Итого		3,43	3,02	60,78	277,2			

Прочие рыбы	Полосатый окунь (окунь)	2010 г. 1-4 квартал		Объем		Инвентаризация по количеству	Инвентаризация по весу (кг)
		а	б	в	г		
	Осетер белуги	208	285	1,8	4,92	100,35	82
	Лосось атлантический	100	100	4,73	4,94	103	229
	Корюшка	100	100	1,0	7,88	13,14	94,9
	Судак	180	180	0,3	0	13,15	64
	Удь	30	30	2,33	0,3	14,49	70,3
	Форель	30	30	1,08	0,6	10,02	41,2
	Итого за декабрь			18,55	13,68	69,73	490,38
	Итого за декабрь			55,89	62,09	208,2225	1625,96

Прочие партии	Наименование, марка	Всего банок (кг) по плану	Изотрак, Янг, 1				Итого	Высоточная плановая (кг)	№ инвентаря
			Процентное выделение (%)						
			Б	Ж	У				
	Овощи соевые (сушен.)	60	1,4	11,5	0,83		4		
	Копченые (или высушенные) рыбные (или свиные) сухарики	180	8,88	7,32	12,46		18		
	Картофельные чипсы	180	16,64	48,01	29,44		18	714,332	
	Чай с лимоном	200 (10*)	0,13	0,12	5,2		12,8	312	
	Наб. молочный	40	1,16	1,1	1,12		0,2		
	Наб. ряженый	40	2,84	1,8	11,9		34		
	Мясные продукты (пармезан)	10	0,8	0,8	0,11		0,01		
	Фрукты свежие (бананы)	60	1,2	1,2	1,8		66		
	Итого		46,81	64,06	91,41		18	714	

Изотрак, Янг, 1									
Изотрак, Янг, 1 классовой категории									
Прочие партии	Наименование, марка	Всего банок (кг) по плану	Процентное выделение (%)				Итого	Высоточная плановая (кг)	№ инвентаря
			Б	Ж	У				
	Овощи соевые (сушен.)	180	1,08	0,91	0,166		1		
	Картофельные чипсы	180	20,43	12,01	13,63		41,50		
	Чай с лимоном	150 (10,3)	0,0978	0,013	11,4		16,5		
	Наб. молочный	20	1,58	0,7	0,66		4		
	Итого		22,19	33,33	34,85		186,00		

2-й изотрак 1-4 классовой категории									
Прочие партии	Наименование, марка	Всего банок (кг) по плану	Процентное выделение (%)				Итого	Высоточная плановая (кг)	№ инвентаря
			Б	Ж	У				
	Овощи соевые (сушен.)	180	1,35	3,79	6,3		76		
	Картофельные чипсы (или высушенные) (или ассорти)	60	3,3	7,18	20,87		135		
	Итого		7,65	10,93	26,87		211		

Прочие партии	Наименование, марка	Всего банок (кг) по плану	Обесп.				Итого	Высоточная плановая (кг)	№ инвентаря
			Процентное выделение (%)						
			Б	Ж	У				
	Овощи соевые (сушен.)	30	0,43	0,26	1,86		5,3		
	Сухие картофельные чипсы (или высушенные)	200	1,93	2,71	12,11		83,35		
	Картофельные чипсы (или ассорти)	60	6	11,85	2,45		145		
	Маринованные овощи (или ассорти)	100	2,68	1,01	1,763		132,1		
	Напитки (или высушенные)	160	1,81	0,73	15,86		66,15		
	Наб. молочный	40	2,17	0,33	0,426		70,8		
	Наб. ряженый	30	1,94	0,6	10,55		67,7		
	Итого 14 обезж.		19,84	18,64	37,18		587,4		
	Итого 14 обезж.		95,19	125,86	190,31		1581,25		

Приниматель	Наименование блюда	Ингредиенты				Итого	Всего в блюде для обслуживания (г)	Всего в блюде (шт.)	Всего в блюде (шт.)
		Б	Ж	У	С				
Заказчик из ресторана, заказчик из ресторана	Заказчик из ресторана, заказчик из ресторана	150	27,0	15,0	4,5	40,5	88,5	1	40,5
	Мясное блюдо с гарниром	150	1,2	2,0	1,1	4,3			
	Хлеб пшеничный	10	0,8	0,5	0,1	1,4			
	Итого	40	3,0	3,5	1,1	8,6			
Итого за день		28,94	16,89	4,63	65,39				

Приниматель	Наименование блюда	Ингредиенты				Итого	Всего в блюде для обслуживания (г)	Всего в блюде (шт.)	Всего в блюде (шт.)
		Б	Ж	У	С				
Заказчик из ресторана, заказчик из ресторана	Заказчик из ресторана, заказчик из ресторана	60	8,94	5,03	1,6	15,57	16,1	1	15,57
	Мясное блюдо с гарниром	150	0,08	0,15	0,05	0,38			
	Хлеб пшеничный	10	0,8	0,5	0,1	1,4			
	Итого	40	8,82	6,64	2,15	17,61			
Итого за день		28,94	16,89	4,63	65,39				

Приниматель	Наименование блюда	Ингредиенты				Итого	Всего в блюде для обслуживания (г)	Всего в блюде (шт.)	Всего в блюде (шт.)
		Б	Ж	У	С				
Заказчик из ресторана, заказчик из ресторана	Заказчик из ресторана, заказчик из ресторана	150	2,34	1,2	0,63	4,17	4,1	1	4,17
	Мясное блюдо с гарниром	150	0,08	0,15	0,05	0,38			
	Хлеб пшеничный	10	0,8	0,5	0,1	1,4			
	Итого	40	4,89	4,94	3,38	13,21			
Итого за день		28,94	16,89	4,63	65,39				

Приниматель	Наименование блюда	Ингредиенты				Итого	Всего в блюде для обслуживания (г)	Всего в блюде (шт.)	Всего в блюде (шт.)
		Б	Ж	У	С				
Заказчик из ресторана, заказчик из ресторана	Заказчик из ресторана, заказчик из ресторана	150	2,34	1,2	0,63	4,17	4,1	1	4,17
	Мясное блюдо с гарниром	150	0,08	0,15	0,05	0,38			
	Хлеб пшеничный	10	0,8	0,5	0,1	1,4			
	Итого	40	4,89	4,94	3,38	13,21			
Итого за день		28,94	16,89	4,63	65,39				

Прочие напитки	Целевая категория (группа)	Выход (мл) для обслуживания 7-11 чел.	Целевые напитки (мл)			Итого (мл)	Исходические напитки (мл)	N (разовый)
			Б	А	У			
	Обычные соевые напитки	60	0,48	0,96	1,02	0		
	Жирные напитки	175	16,2	18,3	16,58	295	20	
	Чай с сахаром	180-18	0,062	0,112	13,8	54	250	
	Чай без сахара	30	3,3	1,1	14,49	70,8	125	
	Фрукты свежие (пюре)	60	3,3	1	16,8	87		
		60	0,33	0,33	0,04	44,8	133	
	Итого		22,802	19,542	73,33	657,28		

Целевая категория (группа)								
Прочие напитки	Целевая категория (группа)	Выход (мл) для обслуживания 7-11 чел.	Целевые напитки (мл)			Итого (мл)	Исходические напитки (мл)	N (разовый)
			Б	А	У			
	Чай с сахаром	150-30	0,052	0,103	11,23	41	150	
	Чай без сахара	30	2,37	0,7	13,09	50,4	150	
	Масло с ванильным ароматом	5	0,4	0,61	0,065	31	11	
	Итого		2,82	1,95	24,31	148,80		

Целевая категория (группа)								
Прочие напитки	Целевая категория (группа)	Выход (мл) для обслуживания 7-11 чел.	Целевые напитки (мл)			Итого (мл)	Исходические напитки (мл)	N (разовый)
			Б	А	У			
	Кофейный напиток с сахаром	150	2,31	1	16,61	70	150	
	Кофе с сахаром	60	3,36	1	41,78	217,1	150	
	Итого		5,7	5	58,41	287,2		

Прочие напитки	Целевая категория (группа)	Выход (мл) для обслуживания 7-11 чел.	Целевые напитки (мл)			Итого (мл)	Исходические напитки (мл)	N (разовый)
			Б	А	У			
	Сладкие напитки с сахаром	30	30	0,51	0,41	4,24	3,39	150
	Супи карамельный с ванильным ароматом	220	270	2,12	2,78	15,36	100	104,105
	Высокотемпературный напиток с сахаром	60-8	60-8	8,33	14,3	8,46	201,27	208
	Карамельный напиток	100	100	1,04	1,2	13,63	33,8	11
	Чай с сахаром	180	150	0,073	0	21,18	43,15	60
	Чай без сахара	30	30	2,37	0,3	14,39	13,8	150
		30	30	1,98	0,6	10,07	9,2	150
	Итого (мл)		18,918	21,89	88,29	242,84	634,41	
	Итого (мл)		50,24	50,08	242,84	1637,09		

Прочие виды	Наименование блюда	Выход блюда для обслуживания 7,11 шт.	Витражи (г/шт.)				Итого	Итого в % к общему количеству
			Б	Ж	У	Итого		
	Блюда из мяса и рыбы (в том числе окорок)	210	8,96	0,79	50,51	59,26	27,16	
	Копченый поренок с чесноком	180	2,83	1,41	14,19	16,44	7,47	
	Хлеб мясной	40	2,04	0,8	17,36	20,20	9,09	
	Фрукты свежие (бананы)	50	0,75	1,14	20,3	22,19	9,8	
	Компьютерное (с/с) (десерт)	25	1,88	0,48	18,6	20,96	9,38	
	Итого		17,08	4,61	106,82	128,51	56,21	

Прочие виды	Наименование блюда	Выход блюда для обслуживания 7,11 шт.	Витражи (г/шт.)				Итого	Итого в % к общему количеству
			Б	Ж	У	Итого		
	Каша пшеничная (с маслом, овсяная)	155	8,77	1,0425	17,2075	26,98	12,0	
	Чай - сахарный	180	0,012	0,015	11,29	11,315	4,9	
	Хлеб мясной	40	2,37	0,5	14,49	17,36	7,6	
	Итого		9,142	1,5575	42,9875	53,6875	23,5	

Прочие виды	Наименование блюда	Выход блюда для обслуживания 7,11 шт.	Витражи (г/шт.)				Итого	Итого в % к общему количеству
			Б	Ж	У	Итого		
	Каша пшеничная (с маслом, овсяная)	155	8,77	1,0425	17,2075	26,98	12,0	
	Чай - сахарный	180	0,012	0,015	11,29	11,315	4,9	
	Хлеб мясной	40	2,37	0,5	14,49	17,36	7,6	
	Итого		9,142	1,5575	42,9875	53,6875	23,5	

Прочие виды	Наименование блюда	Выход блюда для обслуживания 7,11 шт.	Выход блюда для обслуживания 11,18 шт.	Итого в % к общему количеству				Итого в % к общему количеству
				Б	Ж	У	Итого	
	Блюда из мяса и рыбы (в том числе окорок)	30	30	0,6	0,015	0,76	1,375	6,1
	Блюда из мяса и рыбы (в том числе окорок)	240	290	2,83	1,41	14,19	18,43	8,1
	Хлеб мясной	65	65	0,98	0,4	7,63	8,98	3,9
	Хлеб мясной	180	180	3,68	1,81	17,63	23,12	10,1
	Хлеб мясной	20	30	0,33	0,166	3,083	3,579	1,6
	Хлеб мясной	30	30	2,37	0,5	14,49	17,36	7,6
	Итого (в %)			1,08	0,6	10,02	12,13	5,3
	Итого (в %)			18,87	15,786	98,23	132,884	58,54
	Итого (в %)			51,212	38,5035	324,2578	413,9733	184,58

Прочие пития	Наименование напитка	Матрица данных по ингредиентам				Энергетическая ценность, кКал	№ рецептуры
		В	Ж	У	Y		
	Объемная газировка (сладкая)	0,44	0,00	1,2	0		70
	Кислотный напиток (сладкая)	13,24	14,24	16	250,25		245-112
	Минеральная вода со вкусом лимона	4,41	4,61	21,16	134,36		509
	Чай с лимоном	0,13	0,02	15,2	62		177
	Чай мятный	3,10	0,1	10,12	94		-
	Чай розовый	3,3	1	16,3	87		-
	Итого	34,72	19,53	89,58	634,01		

Итого для 5-11 классов основной категории

Матрица данных по ингредиентам	138	8,46	9,45	21,32	269	204
Чай с лимоном	180/100,8	0,095	0,114	11,4	46,3	379
Чай мятный	80	2,1*	1,1	14,49	70,5	
Итого	10,92*	10,26*	47,21	326		

3-6 напитки 1-4 класс. Личной категории

Кислотный напиток (сладкая)	180	5,27	4,3	7,2	90	401
Компот фруктовый (сладкая в ассортименте)	50	3,3	5,14	20,39	135	
Итого	8,52	11,08	27,77	225		

Прочие пития	Наименование напитка	Итого для обучающихся 7-11 лет	Выход напитка для обучающихся 11-18 лет	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность, кКал	№ рецептуры
				В	Ж	У		
	Сладкий напиток газированный	30	30	0,12	1,80	2,48	37,84	32
	Сироп фруктовый с ароматизатором	225	250	3,53	4,59	18,79	144,29	108/109
	Напиток из-под крышки, соевый напиток с ароматизатором	100	100	13,26	11,23	3,52	181	215
	Сок фруктовый	180	150	3,73	4,00	25,70	162,3	102
	Чай мятный	20	30	0,33	0	15,15	63,6	338
	Чай розовый	30	30	2,37	0,3	14,49	70,3	
	Итого по объему	1,98	0,6	10,02	32,41			
	Итого по калориям	28,06	32,58	90,21	786,12			
	Итого по белкам	72,23	64,36	254,77	1301,13			
	Итого по жирам	589,82	604,61	2467,91	16708,83			
	Итого по углеводам	58,95	60,46	346,79	1670,88			
	Итого по энергии	61,83	63,48	289,13	1764,42			
	Итого по кальцию	86	87,44	334,48	1577,34			

Пронумеровано, прошнуровано
и скреплено печатью

листа

Директор МБОУ

Зеленовский УВК

Ю.И. Келарев

