



УТВЕРЖДАЮ:

Директор МУП «Комбинат питания г. Иркутска»
С.А.Калиновский



" 22 " июля 2025г.

Основное меню приготавливаемых блюд для учащихся
МБОУ СОШ 2-х недельное (6 - ти дневная учебная неделя),
период : круглогодичное, 2025-2026 уч.год

Рацион: с 7-11-ти лет (не более 6 часов)						День; 1
рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			ЭГ! (ккал)
			Б	Ж		
Завтрак						
ТТК№2379	Каша вязкая молочная из пшенной крупы с маслом сливочным	200	8,20	10,50	42,20	296,10
ТТК№216О	Бутерброд ”Сырный”	45	6,57	6,65	12,53	136,25
М2004№684	Чай без сахара	200	0,40	0,10	0,08	2,82
Пром.выпуск	Хлеб пшеничный	35	2,66	0,28	17,22	82,04
Пром. выпуск	Хлеб ржаной	20	0,12	0,24	6,68	29,36
Итого за Завтрак		500	17,95	17,77	78,71	546,57
Обед						
М2017№102	Суп картофельный с бобовыми	200	4,39	4,21	13,23	108,37
М2016№123	Гренки из пшеничного хлеба	20	2,48	0,32	15,20	73,60
ТТК№238О ТТК№2277	Котлета куриная ”Деревенская“ с со сом ”Помидо ка“	70/30	13,10	8,70	6,70	157,50
М2017№303	Каша вязкая гречневая	180	5,50	6,00	24,60	174,40
ТТК№2097	Напиток из свежемороженной ягоды го ячий или холодный	200	0,21	0,95	22,80	100,59
Пром.выпуск	Хлеб ржаной	20	0,12	0,24	6,68	29,36
Пром.выпуск	Хлеб пшеничный		2,28	0,24	14,76	70,32
Итого за Обед		750	28,08	20,66	103,97	714,14

Полдник						
М2017№174	Каша вязкая молочная из кукурузной крупы	150	5,50	7,90	18,23	166,00
ТТК№2345	Напиток с витаминами	180	0,00	0,00	16,74	66,96
Пром.выпуск	Хлеб пшеничный	20	1,50	0,16	9,80	64
Пром.выпуск	Фрукт (Яблоко)	120	0,48	0,48	11,76	53,28
Итого за Полдник		470	7,48	8,54	56,53	332,88
Итого за день		1720	53,51	46,97	239,21	1593,59

Рацион: с 7-11-ти лет (не более 6 часов)						День: 2
№ рецептуры	Наименование блюда	вес блюда	Пищевые вещества			ЭЦ (ккал)
			Б	Ж		
Завтрак						
ТТК№2135	Макаронные изделия отварные с сыром	200	11,84	9,45	59,56	370,65
M2017№14	Масло сливочное (порциями)	5	0,04	5,62	0,06	50,98
H2O2O№54-9гн	Кофейный напиток с молоком	200	3,80	3,50	11,10	91,10
Пром.выпуск	Хлеб ржаной	20	0,12	0,24	6,68	29,36
Пром.выпуск	Фруктовое пюре	125	0,75	0,25	23,75	100,25
Итого за Завтрак		550	16,55	19,06	101,15	642,34
Обед						
M2017№45	Салат из белокочанной капусты*	60	0,80	1,90	3,90	35,90
M2017№96	Рассольник ”Ленинградский” ^H со сметаной	200/10	1,85	5,00	10,05	92,60
ТТК№500	Плов из свинины	180	16,49	23,90		417,90
ттк№2324	Напиток из фруктово-плодовой смеси сушенной	200	0,70	0,30	19,30	82,70
Пром.выпуск	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	93,76
Пром.выпуск	Хлеб ржаной		0,18	0,36	10,02	44,04
Итого за Обед		720	23,06	31,78	97,17	766,90

Полдник						
ТТК№2377	Каша жидкая молочная из манной к пы	150	4,05	3,37	17,85	117,93
Н2О2О№54-2гн	Чай с сахаром	200	0,20	0,00	6,40	26,40
Пром.выпуск	Хлеб пшеничный	20	1,50	0,16	9,80	
Итого за Полдник		370	5,75	3,53	34,05	190,97
Итого за день		1640	45,36	54,37	232,37	1600,21
*Замена с 02.03.2026 на овощи натуральные свежие (помидор) в связи с сезонностью		60	0,66	0,12	2,28	12,84
Итого за день с заменами		1640	45,22	52,59	230,75	1577,15

Рацион: с 7-11-ти лет (не более 6 часов)						день: 3
рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			ЭГ! (ккал)
			Б	Ж		
Завтрак						
М2017№173	Каша вязкая молочная из овсяной крупы с маслом сливочным	200	7,90	12,50	35,80	287,30
ТТК№2147	Бутерброд ”Школьный”	45	4,40	5,10	13,30	116,70
Н2О2О№54-3гн	Чай с лимоном и сахаром	200	0,30	0,00	6,70	28,00
Пром.выпуск	Хлеб пшеничный	20	1,50	0,16	9,80	46, 64
Пром.выпуск	Кондитерское изделие (Пряник глази ованный	40	2,44	1,68	29,88	144,40
Итого за Завтрак		505	16,54	19,44	95,48	623,04
Обед						
М2О17№82	Борщ с капустой и картофелем на курином бульоне со сметаной	200/10	1,65	4,90	9,15	87,30
ТТК№23	Соте ”Курочка ряба“	100	13,34	12,04	3,72	176,60
м2017№303	Каша вязкая перловая	180	3,60	5,00	25,60	161,80
ТТК№214О	Компот из компотной смеси	200	0,70	0,30	19,30	82,70
Пром.выпуск	Хлеб ржаной	20	0,12	0,24	6,68	29,36
Пром.выпуск	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	93,76

Итого за Обед		750	22,45	22,80	84,13	631,52
Полдник						
М2017№395	Вареники с картофелем с маслом сливочным	155	8,31	6,62	19,53	170,94
тتك№2345	Напиток с витаминами	180	0,00	0,00	16,74	66,96
Пром.выпуск	Хлеб ржаной	20	0,12	0,24	6,68	29,36
Итого за Полдник		355	8,43	6,86	42,95	267,26
Итого за день		1610	47,42	49,10	222,56	1521,82

Рацион: с 7-11-ти лет (не более 6 часов)					День: 4	
№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			ЭЦ (ккал)
			Б	Ж		
Завтрак						
ТТК№2212 ТТК№2162	Сырник из творога с цукатами с соусом ”Шоколадным”	75/30	12,56	9,45	21,43	221,01
ТТК№721	Чай с молоком без сахара	200	1,52	1,35	15,90	81,83
Пром.выпуск	Фрукт (Апельсин)	200	1,98	0,44	17,82	83,16
Пром.выпуск	Хле о улочное изделие Булочка с	50	3,80	2,70	26,90	147,10
Итого за Завтрак		555	19,86	13,94	82,05	533,10
Обед						
ТТК №2419	Суп рыбный	200	4,88	5,55		107,87
М2017 №309	Макаронные изделия отварные	150	5,50	4,50	26,44	168,26
№12017 №260	Гуляш из свинины	100	10,64	28,19	2,89	307,83
М2017№342	Компот из яблок	200	0,16	0,16	27,88	113,60
Пром.выпуск	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	
Пром.выпуск	Хлеб ржаной	40	0,24	0,48	13,36	58,72
Итого за Обед		750	25,98	39,36	109,69	896,92
Полдник						
М2017№174	Каша вязкая молочная рисовая с маслом сливочным	150	4,28	7,73	30,68	209,41
Н2020№54-Згн	Чай с лимоном и сахаром	180	0,27	0,00	6,03	25,20
Пром.выпуск	Хлеб пшеничный	20	1,50	0,16	9,80	46,64
Итого за Полдник		350	6,05	7,89	46,51	281,25
Итого за день		1655	51,89	61,19	238,25	1711,27

Рацион: с 7-11-ти лет (не более 6 часов)						День: 5
№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			ЭЦ (ккал)
			Б	Ж		
Завтрак						
ми 16№57	Икра кабачковая	40	0,48	1,88	3,08	31,16
ТТК№2255	Омлет ”Минутка”	200	20,10	9,14	3,60	177,06
М2О17№14	Масло сливочное (порциями)	10	0,08	11,24	0,12	101,96
Пром.выпуск	Батон	25	1,93	0,75	12,50	64,47
Н2О2О№54-6гн	Чай с молоком и сахаром	200	1,50	1,40	8,60	53,00
Пром.выпуск	Хлеб ржаной	25	0,15	0,30	8,35	36,70
Итого за Завтрак		500	24,24	24,71	36,25	464,35
Обед						
М2017№103	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	2,05	2,20	12,55	78,20
ТТК№2342	Гречка по-купечески	200	21,60	21,60	38,85	436,20
ТТК№2345	Напиток с витаминами	200	0,00	0,00	18,60	74,40
Пром.выпуск	Хлеб ржаной	50	0,30	0,60	16,70	73,40
Пром.выпуск	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,20
Итого за Обед		700	27,75	24,80	111,30	779,40
Полдник						
М2017№263	Рагу из свинины	180	9,67	30,75	17,70	386,23
Пром.выпуск	Хлеб пшеничный	20	1,50	0,16	9,80	
М2004№684	Чай без сахара	180	0,36	0,09	0,07	2,53
Итого за Полдник		380	11,53	31,00	27,57	435,40
Итого за день		1580	63,52	80,51	175,12	1679,15

Рацион: с 7-11-ти лет (не более 6 часов)	День : 6
--	----------

№ рецептуры	Наименование блюда	вес блюда	Пищевые вещества			ЭЦ (ккал)
			Б	Ж		
Завтрак						
ТТК№2302	Салат из моркови с сыром*	50	2,30	7,30	2,70	85,70
М2017№392	Пельмени мясные отварные с маслом сливочным	185	13,96	1 1,47	33,30	292,27
142020№54-2гн	Чай с сахаром	200	0,20	0,00	6,40	26,40
Пром.выпуск	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	93,76
Пром.выпуск	Хлеб ржаной	30	0,18	0,36	10,02	44,04
Итого за Завтрак		505	19,68	19,45	72,10	542,17
Обед						
ТТК№2	Маринад овощной	60	0,66	3,68	3,60	50,16
М2017№395	Вареники с картофелем с маслом сливочным	200	10,72	8,54	25,20	220,54
тгк№2097	Напиток из свежемороженной ягоды го яиц или холодный	200	0,21	0,95	22,80	100,59
Пром.выпуск	Фрукт (Апельсин)	200	1,98	0,44	17,82	83,16
Пром,выпуск	Хлеб ржаной	40	0,24	0,48	13,36	58,72
Пром.выпуск	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	
Итого за Обед		760	18,37	14,57	112,30	653,81
Полдник						
ТТК№2379	Каша вязкая молочная из пшенной к пы с маслом сливочным	150	6,15	7,88	31,65	222,12
Пром.выпуск	Сок фруктовый	180	0,90	0,18	18,18	77,94
Пром.выпуск	Хлеб ржаной	20	0,12	0,24	6,68	29,36
Итого за Полдник		350	7,17	8,30	56,51	329,42
Итого за день		1615	45,22	42,32	240,91	1525,40
*Замена с 02.03.2026 на овощи натуральные свежие (помидор) в связи с сезонностью		50	0,55	0,10	1,90	10,70
Итого за день с заменой		1615	43,47	35,12	240,11	1450,40

Рацион: с 7-11-ти лет (не более 6 часов)					День: 7	
№ рецептуры	Наименование блюда	вес блюда	Пищевые вещества			ЭЦ (ккал)
			Б	Ж		
Завтрак						
М2017№174	Каша вязкая молочная рисовая с маслом сливочным	200	5,70	10,30	40,90	279,10
ТТК№2147	Бутерброд "Школьный"	45	4,40	5,10	13,30	116,70
М2004№684	Чай без сахара	200	0,40	0,10	0,08	2,82
Пром.выпуск	Хлеб пшеничный	35	2,66	0,28	17,22	82,04
Пром.выпуск	Хлеб ржаной	20	0,12	0,24	6,68	29,36
Итого за Завтрак		500	13,28	16,02	78,18	510,02
Обед						
ттк№2378	Суп картофельный "Деревенский"	200	1,90	2,40	12,50	79,20
ттк№2063 ТТК№2277	Котлета "Домашняя" с соусом "Помидо ка"	70/30	12,00	9,41	10,92	176,37
М2017№309	Макаронные изделия отварные	180	6,60	5,40	31,73	201,92
ттк№2140	Компот из компотной смеси	200	0,70	0,30	19,30	82,70
Пром.выпуск	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	93,76
Пром.выпуск	Хлеб ржаной	60	0,36	0,72	20,04	88,08
Итого за Обед		780	24,60	18,55	114,17	722,03
Полдник						
М2017№173	Каша вязкая молочная из овсяной к пы с маслом сливочным	150	5,93	9,38	26,85	215,54
ТТК№2345	Напиток с витаминами	180	0,00	0,00	16,74	66,96
Пром.выпуск	Фрукт (Яблоко)	120	0,48	0,48	11,76	53,28
Итого за Полдник		450	6,41	9,86	55,35	335,78
Итого за день		1730	44,29	44,43	247,7	1567,83

Рацион: с 7-11--ти лет (не более 6 часов)						День: 8
№ рецептуры	Наименование блюда		Пищевые вещества		ЭГ! (ккал)	

		вес блюда	Б	Ж		
Завтрак						
М2017№395	Вареники с творогом с маслом сливочным	150/5	9,20	4,00	18,04	144,96
ТТК№216О	Бутерброд "СырнЫй"	45	6,57	6,65	12,53	136,25
Н2О2О№54-9гн	Кофейный напиток с молоком	200	3,80	3,50	11,10	91,10
Пром.выпуск	Фрукт (апельсин)	200	1,98	0,44	17,82	83,16
Итого за Завтрак		600	21,55	14,59	59,49	455,47
Обед						
М2017№96	Рассольник "Ленинградский" со сметаной	200/10	1,85	5,00	10,05	92,60
М2О16№266	Рыба, запеченная в сметанном соусе	100	9,50	6,20	4,90	113,40
М2017№312	Картофельное пюре	180	3,72	11,00	21,60	200,28
ТТК№2324	Напиток из фруктово-плодовой смеси с шенной	200	0,70	0,30	19,30	82,70
Пром.выпуск	Хлеб ржаной		0,18	0,36	10,02	44,04
Пром.выпуск	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,20
Итого за Обед		770	19,75	23,26	90,47	650,22
Полдник						
М2017№174	Каша вязкая молочная из кук зной к пы	150	5,50	7,90	18,23	166,00
Н2О2О№54-3гн	Чай с лимоном и сахаром	180	0,27	0,00	6,03	25,20
Пром.выпуск	Хлеб ржаной	20	0,12	0,24	6,68	29,36
Итого за Полдник		350	5,89	8,14	30,935	220,56
Итого за день		1720	47,19	45,99	180,90	1326,25

Рацион: с 7-11--ти лет (не более 6 часов)						день: 9	
№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			ЭЦ (ккал)	
			Б	Ж			
Завтрак							

Н2О2О№54-16к	Каша ”Дружба”	200	5,00	6,90	23,90	177,70
н2020№54-6ГН	Чай с молоком и сахаром	200	1,50	1,40	8,60	53,00
Пром.выпуск	Хлеб пшеничный	20	1,50	0,16	9,80	
Пром.выпуск	Хлеб ржаной	30	0,18	0,36	10,02	44,04
М2017№209	Яйцо отварное	50	6,35	5,75	0,35	78,55
Итого за Завтрак		500	14,53	14,57	52,67	399,93
Обед						
П2ОО1№34	Свекольник со сметаной	200/10	1,80	6,00	8,50	95,20
Н2021№54-25м	Курица тушеная с морковью	100	14,10	6,30	4,40	130,70
м2017№303	Каша вязкая гречневая	180	5,50	6,00	24,60	174,40
тгк№2345	Напиток с витаминами	180	0,00	0,00	16,74	66,96
Пром.выпуск	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	93,76
Пром.выпуск	Хлеб ржаной	30	0,18	0,36	10,02	44,04
Итого за Обед		740	24,62	18,98	83,94	605,06
Полдник						
М2017№395	Вареники с картофелем с маслом сливочным	155	8,31	6,62	19,53	170,94
Пром.выпуск	Сок фруктовый	180	0,90	0,18	18,18	77,94
Пром.выпуск	Хлеб ржаной	20	0,12	0,24	6,68	29,36
Итого за Полдник		355	9,33	7,04	44,39	278,24
Итого за день		1595	48,48	40,59	181,00	1283,23

Рацион: с 7-11-ти лет (не более 6 часов)						День: 10	
№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			ЭЦ (ккал)	
			Б	Ж			
Завтрак							

М2017№71	Овощи натуральные свежие о ец	60	0,42	0,06		6,78
ТТК№510/1	Котлета "Нежная"	50	6,30	5,80	5,70	100,20
Пром.выпуск	Булочка "Пикник"	40	2,10	3,76	22,20	131,04
н2020№54-2гн	Чай с сахаром	200	0,20	0,00	6,40	26,40
Пром.выпуск	Фрукт (Апельсин)	200	1,98	0,44	17,82	83,16
Итого за Завтрак		550	11,00	10,06	53,26	347,58
Обед						
М2017№45	Салат из белокочанной капусты**	60		1,9	3,9	35,9
М2017№103	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	2,05	2,20	12,55	78,20
ТТК№2259	Плов "Детский"	180	16,80	8,05	36,07	283,93
ТТК№2097	Напиток из свежемороженной ягоды го ячий или холодный	200	0,21	0,95	22,80	100,59
Пром.выпуск	Хлеб ржаной	40	0,24	0,48	13,36	58,72
Пром.выпуск	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,20
Итого за Обед		730	23,90	13,98	113,28	674,54
Полдник						
ТТК№2127	Капуста тушеная с мясом	150	15,75	10,75	6,76	186,79
ттк№721	Чай с молоком без сахара	180	1,37	1,22	14,31	73,70
Пром.выпуск	Хлеб пшеничный	20	1,50	0,16	9,80	
Итого за Полдник		350	18,62	12,13	30,87	307,13
Итого за день		1630	53,52	36,17	197,41	1329,25
*Замена в случае отсутствия свежего овоща(огурец) на огурец консервированный		60	0,48	0,06	1,00	6,46
* *Замена с 02.03.2026 на овощи натуральные свежие (помидор) в связи с сезонностью		60	0,66	0,12	2,28	12,84
Итого за день с заменой		1630	53,44	34,39	195,65	1305,87

Рацион: с 7-11-ти лет (не более 6 часов)				день: 11	
№ рецептуры	Наименование блюда		Пищевые вещества	ЭЦ (ккал)	

		вес блюда	Б	Ж		
Завтрак						
ТТК№2377	Каша жидкая молочная из манной к пы	200	5,40	4,50	23,80	157,30
ТТК№2147	Бутерброд "Школьный"	45	4,40	5,10	13,30	116,70
Н2020№54-згн	Чай с лимоном и сахаром	200	0,30	0,00	6,70	28,00
Пром.выпуск	Хлеб ржаной	35	0,21	0,42	1,69	51,38
Пром.выпуск	Кондитерское изделие (печенье овсяное)	20	0,30	2,88	14,36	84,56
Итого за Завтрак		500	10,61	12,90	69,85	437,94
Обед						
М2016№32	Салат из свеклы с сыром	60	2,80	5,70	4,30	79,70
М2017№88	Щи из свежей капусты со сметаной	200/10	1,65	4,96	6,75	78,24
М2017 №263	Рагу из свинины	180	9,67	30,75	17,70	386,23
М2017№342	Компот из яблок	200	0,16	0,16	27,88	113,60
Пром.выпуск	Хлеб ржаной	20	0,12	0,24	6,68	29,36
Пром. выпуск	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	93,76
Итого за Обед		710	17,44	42,13	82,99	780,89
Полдник						
ТТК№907 ТТК№2162	Сырники из творога с соусом "Шоколадным"	2/60/30	16,17	5,22	14,22	168,54
М2004№684	Чай без сахара	180	0,36	0,09	0,07	2,53
Пром.выпуск	Хлеб пшеничный	20	1,50	0,16	9,80	
Итого за Полдник		350	18,03	5,47	24,09	217,71
Итого за день		1560	46,08	60,5	176,93	1436,54

Рацион: с 7-11-ти лет (не более 6 часов)

день: 12

№ рецептуры	Наименование блюда		Пищевые вещества	ЭЦ (ккал)
-------------	--------------------	--	------------------	-----------

		вес блюда	Б	Ж		
Завтрак						
М2О16№57	Икра кабачковая	50	0,60	2,35	3,85	38,95
М2017№395	Вареники с картофелем с маслом сливочным	200	10,72	8,54	25,20	220,54
Н2О2О№54-6гн	Чай с молоком и сахаром	200	1,50	1,40	8,60	53,00
Пром.выпуск	Хлеб пшеничный	25	1,90	0,20	12,30	58,60
Пром.выпуск	Хлеб ржаной	25	0,15	0,30	8,35	36,70
Пром.выпуск	Кондитерское изделие (мармелад)	12	0,00	1,44	9,50	50,96
Итого за Завтрак		512	14,87	14,23	67,80	458,75
Обед						
ТТК№2	Маринад овощной	60	0,66	3,68	3,60	50,16
М2О17№392	Пельмени мясные отварные с маслом сливочным	200	15,10	12,40	36,00	316,00
ТТК№2140	Компот из компотной смеси	200	0,70	0,30	19,30	82,70
Пром.выпуск	Фрукт (Апельсин)	200	1,98	0,44	17,82	83,16
Пром.выпуск	Хлеб ржаной	30	0,18	0,36	10,02	44,04
Пром.выпуск	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	93,76
Итого за Обед		730	21,66	17,5	106,42	669,82
Полдник						
ТТК№2135	Макаронные изделия отварные с сыром	150	8,88	7,09	44,67	278,01
ТТК№2345	Напиток с витаминами	180	0,00	0,00	16,74	66,96
Пром.выпуск	Хлеб ржаной	20	0,12	0,24	6,68	29,36
Итого за Полдник		350	9,00	7,33	68,09	374,33
Итого за день		1592	45,53	39,06	242,31	1502,90

Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приёмам пищи в зависимости от времени пребывания в организации.

Потребность в пищевых веществах, энергии (суточная), ЗАВТРАК (20-250/0)	Норма :	15,4-19,25	15,8-19,75	67,0-83,75	470-587,5
	Факт :	16,72	16,40	70,58	496,77

Потребность в пищевых веществах, энергии (суточная), ОБЕД (30350/0)	Норма : Факт :	23,1-26,95 23,14	24,03	100,82	705-822,5 712,10
Потребность в пищевых веществах, энергии (суточная), ПОЛДНИК (10-150/0)	Норма : Факт :	 9,47	 9,67	 43,15	235-352,5 297,58
ИТОГО за 2 недели (завтрак:20-25%, обед: 30-35 %/0, полдник: 10150/0)	Норма : Факт :	46,2-57,75 49,33	47,4-59,25 50,10	201-251,25 214,56	1410-1762,5 1506,45

Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приёмам пищи в зависимости от времени пребывания в организации.

Тип организации	Приём пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Общеобразовательные организации и организации профессионального образования	Завтрак	21,1
	Обед	30,3
	Полдник	12,7
Итого за 2 недели, %		64,1

Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приёмам пищи в зависимости от времени пребывания в организации. С учетом замен.

Потребность в пищевых веществах, энергии (суточная), ЗАВТРАК (20-250/0)	Норма :	15,4-19,25	15,8-19,75	67,0-83,75	470-587,5
	Факт :	16,58	15,80	70,50	490,50
Потребность в пищевых веществах, энергии (суточная), ОБЕД (30350/0)	Норма :	23,1-26,95		100,5-117,25	705-822,5
	Факт :	23,12	23,73	100,55	708,26
Потребность в пищевых веществах, энергии (суточная), ПОЛДНИК (10-150/0)	Норма :			33,5-50,25	235-352,5
	Факт :	9,47	9,67	43,15	297,58
ИТОГО за 2 недели (завтрак:20-25%, обед: 30-35 %/0, полдник: 10150/0)	Норма :	46,2-57,75	47,4-59,25	201-251,25	1410-1762,5
	Факт :	49,17	49,20	214,21	1496,33

Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приёмам пищи в зависимости от времени пребывания в организации.

Тип организации	Приём пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Общеобразовательные организации и организации профессионального образования	Завтрак	20,9
	Обед	30,1

	Полдник	12,7
Итого за 2 недели,		63,7

При составлении рационов использовались рецептуры и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, разработанные с использованием :

1. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. М
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для организации горячих завтраков и обедов. Новосибирск 2020 г.
- 3 Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений. Пермь 2001 г.
- 4.Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий. П 2018 г.
5. Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях. М 201 б.
6. Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий. Пермь 2013.
7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. М 2004.
8. Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях. М 2022 г.