



7

[Handwritten signature]

Примерное меню-раскладка
для организации горячего питания обучающихся 5-11 классов (СВО)
муниципальных общеобразовательных организаций Петровского городского округа в 2024/25 учебном году

Петровский городской округ

№ рецептурной группы	прим. лиц, назначенные блюда	весовая нагрузка	продукты	вес		способность		химический состав			энергетическая ценность (ккал)		вытравливатели (мг)					минеральные вещества (мг)				
				брутто	нетто	в 1 кг	в 100 г	белки	жиры	углеводы	клетчатка	В	С	А	Ca	P	Mg	Fe				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21		
1 НЕДЕЛЯ																						
ДЕНЬ ПЕРВЫЙ																						
0.6 Е.Д.																						
101	рыба: лососевые, скумбрия, карповидный с соевым соусом	50	рыба: лососевые	63.1	50	94.44	5.76	3.39	3.1	1.3	1.3	8.1	0	9.3	3	13.6	25.2	8.4	5.8			
102		250	картофель с соусом	65.6	50	19.20	1.20	3.39	5.4	5.4	17.3	140.6	0.2	0.2	0.28	46.8	83.7	35.9	7.1			
			пшеничный хлеб	20.2	20	37.00	0.70															
			пшеничный хлеб	12	10	25.00	0.37															
			масло	15.7	12.5	25.00	0.37															
			масло растительное	5	5	130.43	0.85															
			вода	17.5	17.5		0.01															
			соль йодированная	1	1	16.00	0.02															
208	бologna на говядине	102.10	говядина	100	74	511.00	51.00	58.57	14.4	23.3	13.8	322.8	0	0	0.1	5	106.7	28.3	2.8			
			шпик свиной	18	18	40.00	0.70															
			масло сливочное	24	24																	
			соевый соус	10	10	50.00	1.00															
			масло растительное	6	6	130.43	0.78															
			соль йодированная	1.2	1.2	16.00	0.02															
			масло сливочное	10	10	650.00	0.95															
321	запеканка творожная	182	творог сливочный	255.6	205.2	300.00	3.10	10.11	4.3	8.7	18.7	172.2	0.1	95.9	0.2	110.8	77.9	38.7	2.4			
			растительное масло	5.4	5.4	300.00	1.67															
			яйца	7.2	7.2	130.43	0.84															
			творог сливочный	10.8	10.8	150.00	1.80															
			масло	5.4	4.4	25.00	0.36															
			пшеничный хлеб	3	7.2	25.00	0.29															
			пшеничный хлеб	0.92	0.92	200.00	0.20															
			масло сливочное	1.8	1.8	48.00	0.20															
			яйца	5.4	5.4	65.00	0.36															
			соль йодированная	1.2	1.2	16.00	0.02															
340	салат: на основе сушеных овощей	200	свекольный салат	20	25	130.00	2.00	4.26	0	0	19.1	77.4	0	0	0							
			свекла	20	20	78.00	1.58															
			вода	250	200																	
			масло сливочное	0.2	0.2	300.00	0.19															
			пшеничный хлеб	40	40	50.00	2.00	2.00	3.95	0.5	34.2	110.9	0.1	0	0	9.4	0	2	0			
348	фрукты свежие (блюда)	50	яблоко	50	50	51.42	2.57	2.57	4.3	1.65	21.25	138	1	0	0	11.5	42	16.5	1			
			груша	1 шт	1 шт	20.00	0.00	20.00	0.8	0.8	19.3	94	0	20	0	32	22	0.1	4.4			
			фрукты свежие (блюда)	900		107.70		107.70	34.00	40.60	135.60	1 862.00	1.40	137.40	0.50	242.00	280.50	146.00	14.30			
			яблоко за день	1407		107.70		107.70	34.00	40.60	135.60	1 862.00	1.40	137.40	0.50	242.00	280.50	146.00	14.30			

ДЕНЬ ТРЕТИЙ

№ рецептурной карты	прим. лица, назначившего блюдо	масса порции	продукты	масса		стоимость		элементарный состав				элементарные вещества (г/кг)					
				брутто	нетто	Цена за 1 кг	Стоимость блюда	блюда	жиры	углеводы	энергетическая ценность (ккал)	ВН	С	А	Св	Р	Мg
101	пюре картофельное с мясом	250	картофель, мясо, лук, морковь, соль	53.1	80	94.48р.	5.08р.	0.5	0.1	1.5	8.1	0	0	13.8	25.2	5.4	0.6
101	суп картофельный с мясом	250	картофель, мясо, лук, морковь, соль	130	75	19.02р.	1.9р.	2.4	2.0	20.5	117.6	0.1	16.5	0.2			
				5	5	90.0р.	0.45р.										
				12.5	10	25.0р.	2.5р.										
				12	10	25.0р.	2.5р.										
				2.5	2.5	130.4р.	0.33р.										
				187.5	187.5		0.5р.										
245	бифштекс из отбивной говядины	100	говядина, лук, морковь, соль	220	132	61.13р.	89.07р.	30.5	44	10.6	580.5	0.1	6.7	0.1			
				6	4	25.5р.	0.15р.										
				5	4												
				25	20	25.5р.	0.5р.										
				12	12	15.0р.											
310	суп сметанный	30	сметана, молоко, лук, морковь, соль	7.5	7.5	316.5р.	2.37р.	0.32	1.13	1.32	16.68	0	0.01	0			
				2.25	2.25	48.0р.	0.11р.										
				22.5	22.5												
171	салат греческий	180	греческий сыр, помидоры, огурцы, лук, морковь, соль	85.2	85.2	8.10р.	8.10р.	4.3	5.5	45.2	247.2	0	0	0			
				12	12	9.00р.	0.55р.										
				1.2	1.2	16.0р.	0.22р.										
338	котлетки со сметаной	200	говядина, лук, морковь, соль, сметана	20	25	130.0р.	2.6р.	0.7	0.3	24.4	103	0	200	0.2			
				20	25	70.0р.	1.4р.										
				0.2	0.2	300.0р.	0.6р.										
				200	200			3.25	0.5	24.2	108.9	0.1	0	0	11.5	42	1
338	хлеб пшеничный	40	пшеничная мука, дрожжи, соль	40	40	50.0р.	2.0р.	3.25	0.3	24.2	108.9	0.1	0	0	11.5	42	1
				30	30	51.4р.	2.57р.	2.3р.	1.35	21.25	128	1	0	0	11.5	42	1
				1шт	1шт	20.0р.	20.0р.	0.8	0.8	19.5	84	0	20	0	32	22	0.1
Итого за третий день		801		139.2р.	51.7р.	51.7р.	139.2р.	139.2р.	51.7р.	51.7р.	139.2р.	1.49р.	247.7р.	0.54р.	134.6р.	144.8р.	14.3р.
Итого за месяц		1981.5		139.2р.	51.7р.	51.7р.	139.2р.	139.2р.	51.7р.	51.7р.	139.2р.	1.49р.	247.7р.	0.54р.	134.6р.	144.8р.	14.3р.

ДЕНЬ ПЯТЫЙ

№ рецепта	прим. пища, наименование блюда	масса порции	продукты	масса		стоимость			химический состав				элементарные вещества (мг)							
				брутто	нетто	Цена 1 кг	Стоимость блюда	белки	жиры	углеводы	энергетическая ценность (ккал)	Вг	С	А	Са	Р	Мg	Fe		
707	запеканка творожная с яблоками	65	яблоко (печеное)	63,1	61	94,40г	5,95г	3,50г	0,5	0,1	1,5	8,1	0	4	0	13,8	25,2	9,4	0,6	
103	пюре картофельное с морковью	250	картофель, морковь	100	75	18,00г	1,80г	3,20г	3,0	2,75	19	117	0,1	11	0,2					
234	батоны ржаные	100	мука ржаная, соль поваренная	12,5	10	25,00г	0,30г	21,83г	12,2	12,1	14,8	217,4	0	3,8	0			54	21	0,8
312	пюре картофельное	180	картофель, молоко	210,6	188,4	18,00г	3,75г	14,02г	3,8	7,2	25,6	182,9	0,2	31,2	0,1			0	24,3	1,2
354	котлеты из суфлета	200	говядина, лук, морковь, соль поваренная, яйцо	20,9	28,0	70,00г	2,07г	4,72г	0,11	0,12	75,1	119,2	0	1,33	0	2,4	102,6	38,1	1,6	
328	фарш говяжий с овощами	200	говядина, морковь, лук, картофель, яйцо	0,2	0,2	300,00г	0,09г	2,00г	3,85	0,5	24,2	119,9	0,1	0	0	11,46	0	3,64	0,57	
	пюре для грудных детей	800	картофель, морковь, лук, яблоко	40	40	55,70г	2,00г	2,57г	4,3	0,8	19,5	94	0	20	0	23	22	0,1	4,4	
	пюре для грудных детей	1477	картофель, морковь, лук, яблоко	74,75г	29,50г	25,22г	0,95г	74,75г	29,50г	25,22г	0,95г	954,50г	1,40г	70,03г	0,39г	164,70г	287,80г	129,54г	11,27г	

ДЕНЬ ШЕСТОЙ

№ рецептурной карты	прим. поцн, маркировка блюда	вес порции	продукты	масса		стоимость		элементарный состав				сложный (мг)				минеральные вещества (мг)					
				брутто	нетто	(шт за 1 кг)	руб	белки	жиры	углеводы	энергетическая ценность (ккал)	Вг	С	А	Са	Р	Мg	К	Na		
20271 102	овощи отварные, гарнир суп картофельный с бобовыми	60 250	овощи натуральные	83,1	80	94,8г.	3,98г.	0,9г.	0,5	0,1	1,5	8,1	0	0	13,8	25,2	8,4	0,6			
			картофель	88,6	30	18,0г.	1,2г.	5,4г.	5,6	5,4	17,5	140,6	0,2	0,5	0,25	48,8	83,7	36,6	2,1		
			фасоль	20,2	20	145,0г.	2,9г.														
			лук свежий	12	10	25,0г.	0,1г.														
			морковь	15,7	12,5	25,0г.	0,2г.														
			масло растительное	5	5	130,4г.	0,2г.														
			соль	1,5	1,5		0,2г.														
			соль йодированная	1	1	10,0г.	0,2г.														
			овощи отварные	180	162	184,0г.	36,4г.			48,0г.	16,2г.	15,71	241	0,17	10,6г.	45,6	170,3	40,7	3,7		
			масло растительное	12	12	130,4г.	1,3г.														
20281	пшеница, тушеная в сметане со сметаной	100/180/30	картофель	120,6	135	18,0г.	2,7г.														
			морковь	32,2	4,4	25,0г.	1,1г.														
			петрушка (зелень)	8,4	4,8	150,0г.	0,8г.														
			лук свежий	21,6	18	25,0г.	0,5г.														
			пшеница мягкая	14,4	9	116,9г.	1,8г.														
			масло растительное	1,2	1,2	16,0г.	0,2г.														
			соль йодированная		30		3,0г.														
			сметана	7,5	7,5	400,0г.	3,0г.														
			масло сливочное	2,25	2,25	48,0г.	0,1г.														
			вода	27,5	22,5																
348	холод из смеси супов	202	томатное пюре	3	3	150,0г.	5,4г.														
			картофель	20	25	130,0г.	2,6г.														
			сметана	20	20	19,0г.	1,9г.														
			масло сливочное	0,2	0,2	300,0г.	0,08г.														
			вода	200	200																
			хлеб пшеничный	40	40	50,0г.	2,0г.			2,0г.	0,5	24,2	119,3	0,1	0	0	0	9,4	2	0	
			хлеб ржаной	50	50	51,4г.	2,5г.			2,5г.	4,3	1,65	21,25	1,29	1	0	0	11,5	42	15,5	
			фрукты свежие	202	1 шт	20,0г.	20,0г.				0,8	0,8	10,5	94	0	20	0	32	22	0,1	
			фрукты замороженные																		
			итого за проект меню	овощи за день	1805		88,24г.	37,20г.			88,24г.	37,20г.	21,00г.	179,96г.	1,47г.	46,1г.	45,3г.	385,20г.	159,20г.	12,8г.	
	88,24г.	37,20г.						88,24г.	37,20г.	21,00г.	179,96г.	1,47г.	46,1г.	45,3г.	385,20г.	159,20г.	12,8г.				

2 НЕДЕЛЯ
ДЕНЬ СЕДЬМОЙ

№ рецептурной карты	наименование блюда	вес порции	продукты	масса		стоимость		химический состав				оптимальные нормы				макронутриенты			
				брутто	нетто	(руб за 1 кг)	Стоимость блюда	белки	жиры	углеводы	жироточность по ценности (ккал)	ВГ	С	А	Са	Р	Мg	Fe	
1071	салат из вареной свеклы с морковью	40	свекла вареная, морковь вареная, растительное масло, соль	83,1	40	84,4р	5,9р	0,5	0,1	1,5	8,1	0	6	0	13,8	25,2	8,4	0,0	
98	суп из овощей со сметаной	25010	картофель, морковь, лук, капуста, помидоры, сметана, соль, перец	25	20	25,0р	0,5р	3	4,2	10,2	81	0,1	11	0,22	30	53	22	0,8	
		10020	картофель, морковь, лук, капуста, помидоры, сметана, соль, перец	80,0	80	15,0р	1,2р												
		10030	картофель, морковь, лук, капуста, помидоры, сметана, соль, перец	12,5	10	25,0р	0,3р												
		10040	картофель, морковь, лук, капуста, помидоры, сметана, соль, перец	12	10	25,0р	0,32р												
		10050	картофель, морковь, лук, капуста, помидоры, сметана, соль, перец	11,5	7,5	116,0р	1,34р												
		10060	картофель, морковь, лук, капуста, помидоры, сметана, соль, перец	5	5	131,43р	0,85р												
		10070	картофель, морковь, лук, капуста, помидоры, сметана, соль, перец	197,5	167,5	-	0												
		10080	картофель, морковь, лук, капуста, помидоры, сметана, соль, перец	10	10	310,0р	3,10р												
		10090	картофель, морковь, лук, капуста, помидоры, сметана, соль, перец	1	1	16,00р	0,02р												
		10100	картофель, морковь, лук, капуста, помидоры, сметана, соль, перец	85,8	83,2	511,00р	44,25р			18,1	26,8	18,2	138,1	0	1,7	0			
		10110	картофель, морковь, лук, капуста, помидоры, сметана, соль, перец	13,2	13,2	46,00р	0,35р												
		218	фарш с соусом сметанным с томатом	25	20	25,0р	0												
45	40			31,2	1,0р														
5	5			130,41р	0,65р														
8,6	8,6			48,00р	0,32р														
5	5			130,43р	0,65р														
1,2	1,2			15,21р	0,02р														
30	30			-	-														
7,5	7,5			310,0р	2,32р														
2,25	2,25			48,00р	0,11р														
22,5	22,5			-	-														
3	3			150,00р	0,52р														
0,24	0,24			16,20р	0,06р														
63	63	90,00р	5,5р			11,42р		4,4	5,5	48,3	253,4	0	0	0	5,7	73	18,4	1,8	
305	рис пароварный	132,2	132,2	-															
		6,3	6,3	310,0р	5,73р														
		1,2	1,2	16,00р	0,02р														
		28	28	130,20р	2,84р			4,4	0	18,4	77,4				10,5	97,1	33,5	0,6	
		20	20	79,00р	1,58р														
		0,2	0,2	300,00р	0,93р														
		200	200	-	-														
		40	40	50,0р	2,00р			3,25	0,5	24,2	118,9	0,1	0	0	0,4	0	2	0	
		50	50	51,0р	2,55р			4,3	1,03	21,28	129	0,1	0	0	0	11,5	42	16,3	1
		200	200	25,0р	20,00р			0,8	5,8	19,3	94	0	0	0	0	11,5	42	16,5	1
		1шт	1шт	25,0р	20,00р														
		338	фарш с соусом сметанным с овощами	40	40	50,0р	2,00р			35,6р	23,65р	166,35р	1,20р	18,70р	0,22р	0	0,4	0	2
50	50			51,0р	2,55р			33,05р	21,05р	180,55р	1,20р	18,70р	0,22р	0	0,4	0	2	0	
200	200			25,0р	20,00р			35,6р	23,65р	166,35р	1,20р	18,70р	0,22р	0	0,4	0	2	0	
930	фарш с соусом сметанным с овощами	930						353,0р	231,05р	1801,55р	1,20р	18,70р	0,22р	0	0,4	0	2	0	
1439	фарш с соусом сметанным с овощами	1439						553,0р	353,05р	2801,55р	1,20р	18,70р	0,22р	0	0,4	0	2	0	

ДЕНЬ ВОСЬМОЙ

№ рецепта уря	применение компонентов блюда	масса порции	продукты	масса		стоимость		химический состав				питательная ценность (ккал)							
				булгур	пшено	Цена за 1 кг	Стоимость блюда	белки	жиры	углеводы	энергетическая ценность (ккал)	В	С	А	Са	Р	Кг	Fe	
1071	овощи натуральные свежие или соевые (группы)	50	овощи натуральные свежие или соевые (группы)	53,1	60	94,4р.	5,9р.	0,5	0,1	1,5	8,1	0	6	0	13,8	25,2	8,4	0,6	
88	шпик свиной вырезка ледяная	250	шпик свиной вырезка ледяная	32,2	30	20,00р.	1,75р.	3,70р.	5	0,9	80,6	0	33,4	0,2					
			картофель	40	30	10,00р.	0,77р.												
			макаронные изделия	22,3	10	35,00р.	0,31р.												
			картофель	15,1	12,5	35,00р.	0,39р.												
			томатная паста	2,5	2,5	150,00р.	0,38р.												
			масло растительное	5	5	132,43р.	0,66р.												
			соль	200	200														
288	пшеничная мука	1000	соль йодированная	1	1	15,00р.	0,02р.	14,6	11,3	0	100	0,15	10,1	0	51,5	29,2	19,3	0,9	
			булгур	182	138	884,00р.	32,48р.	33,63р.											
			пшеничная мука	5	4	29,00р.	0,13р.												
			масло сливочное	9	0	910,00р.	3,19р.												
171	масло подсолнечное рафинированное	180	соль йодированная	1,1	1,1	16,00р.	0,07р.	8,52	12,08	40,3	312,4	0,3	0,33	0	63,4	0	0	3,7	
			картофель	72	72	45,00р.	3,24р.												
			масло сливочное	12	12	910,00р.	10,92р.												
388	кетчуп из томатов соевый	200	соль йодированная	1,2	1,2	16,00р.	0,07р.	4,34р.	0,7	24,4	102	0	200	0,2	18,4	0	0	5,7	
			сметана	20	25	130,00р.	2,60р.												
			уксус лимонный	20	20	75,00р.	1,50р.												
			масло	0,2	0,2	200,00р.	0,06р.												
			картофель	210	210			3,35р.	0,5	28,2	116,9	0,1	0	0	11,5	42	16,5	1	
338	хлеб пшеничный	40	хлеб пшеничный	40	40	50,00р.	2,00р.	2,00р.	0,5	28,2	116,9	0,1	0	0	11,5	42	16,5	1	
			хлеб ржаной	50	50	51,45р.	2,57р.	2,57р.	4,3	21,25	129	1	0	0	11,5	42	16,5	1	
			фрукты свежие	1 шт	1 шт	20,00р.	20,00р.	20,00р.	0,8	19,5	94	0	20	0	32	22	0,1	4,4	
								80,23р.	30,73р.	171,20р.	1 146,90р.	1,60р.	200,53р.	0,40р.	226,60р.	212,40р.	63,80р.	18,30р.	
								88,23р.	38,23р.	171,20р.	1 146,90р.	1,60р.	200,53р.	0,40р.	226,60р.	212,40р.	63,80р.	18,30р.	

ЗАБЕРАК
0,6 ЕД

ДЕНЬ ДЕВЯТЫЙ

№ рецепта	наименование блюда	масса порции	продукты	масса		стоимость		химический состав				элементарные вещества (г/кг)						
				брутто	нетто	Цена за кг	Стоимость блюда	белки	жиры	углеводы	закрепленность (ккал)	Вт	С	А	Са	P	Mg	Fe
107.1	Омлет белковый с грибами	60	яйца белковые, масло сливочное	93.1	60	44.40р.	5.95р.	0.5	0.1	1.5	8.1	0	0	13.8	25.2	8.1	0.6	
107.2	Блюдо картофельное с грибами	100	картофель, масло сливочное	100	74	19.02р.	3.20р.	2.4	2.8	20.5	111.6	0.1	16.5	0.2				
107.3	Суп картофельный с грибами	250	картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, яйцо куриное, соль поваренная	5	10	25.00р.	0.30р.											
200	Биточек из говядины	100/10	говядина, хлеб пшеничный, молоко коровье, сыр, масло сливочное, яйцо куриное, соль поваренная	107.5	107.5	130.43р.	0.00р.	14.9	21.3	15.6	322.8	0	0	0.1				
203.001	Макаронные изделия отварные с соусом	180	макаронные изделия, соус томатный, сыр поваренный, сливочное масло, яйцо куриное, соль поваренная	200	200	79.02р.	1.58р.	0	0	19.4	71.4	0	0	0				
300	Холодец из свинины с овощами	200	свиной язык, морковь, лук репчатый, капуста, свекла, картофель, яйца куриные, соль поваренная	300	200	330.00р.	0.00р.											
300	Хлеб пшеничный	40	хлеб пшеничный	40	40	50.00р.	2.00р.	3.86	0.5	34.2	114.3	0.1	0	0	0	0	0	
300	Хлеб ржаной	50	хлеб ржаной	50	50	51.42р.	2.57р.	4.3	1.65	21.25	129	1	0	0	0	0	0	
300	Фрукты свежие	200	фрукты свежие	1 шт	1 шт	20.00р.	25.00р.	0.8	0.6	15.5	94	0	22	0	32	22	0.1	
300	Итого за первые блюда	900					411.17р.	38.00р.	29.83р.	467.63р.	1 046.00р.	1.30р.	47.30р.	0.20р.	430.00р.	364.20р.	111.90р.	12.30р.
300	Итого за день	4200					1 111.17р.	120.53р.	29.83р.	1 011.63р.	1 046.00р.	1.30р.	47.30р.	0.20р.	430.00р.	364.20р.	111.90р.	12.30р.

ДЕНЬ ДЕСЯТЫЙ

№ рецептурной карты	наименование блюда	масса порции	приемы	масса		сложность		химический состав				энергетическая ценность (ккал)					материальные вещества (г)				
				брутто	нетто	цена за кг	Стоимость сырья	белки	жиры	углеводы	В1	С	А	Са	Р	Мg	Fe				
307	Блишки вегетарианские с начинкой	40		93,1	40	94,4г	5,50г	0,1	1,3	8,1	0	6	0	13,3	20,2	3,4	0,5				
120/102	суфле с фруктами и сметаной	250		68,7	52	19,00г	1,20г	3,9	4,9	134,25	0,105	2,1	0,02								
				12,5	10	25,00г	0,30г														
				12,3	10	25,00г	0,30г														
				2,5	2,5	130,43г	0,33г														
				17,5	17,5																
				1	1	14,50г	0,02г														
				15	15																
				4,8	4,8	48,00г	0,27г														
				0,5	0,5	910,00г	0,49г														
				1,3	1,3	7,00г	0,05г														
				7,2	7,2																
				0,1	0,1	16,00г	0,00г														
280	Фрикадельки из говядины	100		94,5	88	311,00г	48,20г	10,65	13,14	212,48	0	0,03	0	33,4	72,2	19,45	1				
				14,5	14,5	50,00г	0,79г														
				20	20																
				9	9	25,00г	0,23г														
				9	9	48,30г	0,43г														
				8	8	132,43г	1,17г														
				1,2	1,2	19,00г	0,03г														
				45,2	45,2	98,00г	8,13г														
				12	12	310,00г	10,92г														
				1,2	1,2	16,00г	0,02г														
311	Маша гречневая рассыпчатая	180		16	16	50,00г	2,08г	0,3	8,7	127,2	0,036	0,4	0,2	110,6	77,9	38,7	2,4				
				34	34	19,00г	1,80г														
				214	214																
				40	40	50,00г	2,00г														
				50	50	51,42г	2,53г														
318	Фрукты свежие: апельсин, яблоки, бананы	200		1шт	1шт	20,30г	25,20г														
				808	808	191,60г	29,40г														
				1489	1489	101,90г	28,30г														

Итого по рецептурной карте	Личная стоимость				Витамины					материальные вещества (г)				
	белки	жиры	углеводы	калории	В1	С	А	Са	Р	Мg	Fe			
	684,43г	348,71г	1 996,32г	10 391,27к	12,09г	1 128,27г	103,84г	1 078,50г	3 468,00г	1 203,20г	132,47г			
	984,43г	348,71г	1 996,32г	10 391,27к	12,09г	1 128,27г	103,84г	1 078,50г	3 468,00г	1 203,20г	132,47г			
	1084,43г	348,71г	204,60г	204,60к	12,09г	1 128,27г	103,84г	1 078,50г	3 468,00г	1 203,20г	132,47г			

Разработано на основании:

1. Методические рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. МР 2.4.0179-20
2. Сборник рецептов на производство для обучающихся по всем образовательным учреждениям. Дели плюс 2015 год под ред. М.П.Морозова, В.А.Тугельева
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. Дели плюс 2014 год под ред. М.П.Морозова, В.А.Тугельева
4. Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских образовательных учреждений. Уральский РЦТ, по ред. Перепалова А.Я., г.Перев, 2011г