

"Разработано"

муниципальным общеобразовательным учреждением "Вербенская средняя школа"
Николаевского муниципального района Волгоградской области

Директор:


25 августа 2020 г

"Согласованно"

Главный государственный санитарный
врач в г.Волжский, Ленинском,
Среднеахтубинском, Николаевском,
Быковском районах Волгоградской области


В.В.Колыке

12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (обеда) обучающихся возрастной
группы 7-11 лет

муниципального общеобразовательного учреждения "Вербенская средняя школа"
Николаевского муниципального района Волгоградской области

1

1. Акт														
Имя, фамилия, наименование фирмы	Масса изделия	Измеренные величины			Запрещенная величина нормы, кг/м³	Временная			Материальные величины			№ протокол испыт.	Срок испыт.	
		Базис, г	Масса, г	Удлинение, г		Влажн. мг	С, мг	А, мг	В, мг	Св, мг	Мд, мг			Р, мг
Образец														
Одоса по основу (внутр. диаметр, номинал диаметр, диаметр цилиндра, диаметр номинал, номинал диаметр, диаметр отступа)	60	1,3	0,4	7,7	37,0	0,0	2,5	0,0	0,1	21,1	12,5	24,5	0,8	
Сум. измерений с погрешностью №102	200	4,6	4,4	15,2	117,8	0,1	3,7	0,2	1,9	30,1	26,9	63,4	1,6	102
Корректировка отклонения в отклонении №294	805	13,0	17,4	12,2	256,5	0,1	0,5	0,0	2,6	17,2	22,3	124,0	1,5	294
Максимальная нагрузка отклонения в отклонении №203	150	5,5	5,7	31,3	206,4	0,1	0,0	0,1	1,0	16,0	20,5	54,6	1,2	203
Композит на основе графитовых №349	200	0,0	0,0	19,4	77,4	0,0	0,0	0,0	0,0	8,6	1,8	0,0	0,1	349
Сум. измерений	40	3,0	0,2	19,5	91,9	0,1	0,0	0,0	0,2	8,3	11,9	30,2	0,7	2011
Сум. измерений	30	1,9	0,3	12,3	59,4	0,1	0,0	0,0	0,7	4,9	5,1	21,5	1,1	
Итого за время измерения	29,3	24,4		119,4	844,4	0,5	6,7	0,3	7,1	104,2	101,8	328,3	7,8	

2. Акт

2. *Methods*

Идентификация, наименование элемента	Масштаб изображения	Измеряемые параметры			Замеряемая величина (единица измерения)	Внутренняя				Межгрупповые параметры				№ документа проекта-типа	Замеряемая величина (единица измерения)
		Высота, мм	Ширина, мм	Глубина, мм		Внутренняя				Ca, мм	H ₀ , мм	F, мм	F ₀ , мм		
						B ₁ , мм	C, мм	A, мм	D, мм						
Основа по осям (отрезки осей, попарные осевые, изотермические, попарные осевые, осевые отрезки)															
Или из осевых изотермических осей	60	1,3	0,4	7,7	37,0	0,0	2,5	0,0	0,1	21,1	12,5	24,5	0,0		
Контрастные (изотермические) №188	200	1,5	4,0	7,4	72,2	0,0	10,0	0,2	1,8	34,4	17,7	34,9	0,0	88	2011
Контрастные (изотермические) №128	80	10,9	7,3	12,8	199,9	0,1	0,1	0,0	3,3	48,1	40,2	165,9	1,2	388	2004
Контрастные (изотермические) №648	150	3,1	7,4	21,6	164,8	0,2	10,2	0,0	0,2	39,1	29,2	85,5	1,1	128	2011
Контрастные (изотермические) №200	200	0,1	0,0	30,7	126,5	0,0	0,0	0,0	0,0	11,7	1,9	4,3	0,0	648	2004
Контрастные (изотермические) №40	40	3,0	0,2	19,5	91,9	0,1	0,0	0,0	0,8	8,3	11,9	30,2	0,7		
Контрастные (изотермические) №30	30	1,9	0,2	12,3	59,4	0,1	0,0	0,0	0,7	4,9	5,1	23,5	1,1		
Итого по всем элементам:		21,8	19,4	112,8	711,7	0,5	21,8	0,3	6,9	167,6	118,5	348,8	5,5		

3. Results

[illegible]

4 года

Имя, фамилия, наименование блюда	Масса порции	Пищевая ценность			Запрещен- ная еда	Витамины					Минеральные вещества					№ рецеп- туры	Срок хранения дней
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		Вит. А, мг	Вит. С, мг	Вит. Е, мг	Са, мг	Мg, мг	Р, мг	К, мг					
Обед																	
Основа по основному (основному блюду, поварскому блюду, гарниру, соусу, супу, десерту, выпечке, напитку, салату, закуске, овощам, фруктам, молочным продуктам, сыру, яйцам)	60	1,3	0,4	7,7	37,0	0,0	2,5	0,0	0,1	21,1	12,5	24,5	0,8				
Суп по основному №135	200	1,5	3,0	8,9	68,3	0,0	6,8	0,2	0,0	25,6	17,1	38,6	0,7	135	2004		
Пюре по основному №491	80	9,6	10,6	5,3	155,5	0,0	4,6	0,0	0,3	33,9	19,1	99,4	1,2	491	2004		
Консерв по основному №304	150	3,8	5,4	38,9	219,3	0,0	0,0	0,1	0,5	8,6	24,5	75,3	0,5	304	2011		
Хлеб поварский №349	200	0,0	0,0	19,4	77,4	0,0	0,0	0,0	0,0	8,6	1,8	0,0	0,1	349	2011		
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	0,1	0,0	0,0	0,0	8,3	11,9	30,2	0,7				
Хлеб изюмный	30	1,9	0,3	12,3	59,4	0,1	0,0	0,0	0,0	4,9	5,1	21,5	1,1				
Итого за обедом:	21,1	15,9	11,2	78,4	784,4	0,2	13,9	0,3	2,3	111,4	92,4	291,5	5,1				

5 года

Имя, фамилия, наименование блюда	Масса порции	Пищевая ценность			Запрещенная пища	Витамины			Минеральные вещества				№ пищевого рецепта	Срок годности	
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		Вит. А, мкг	Вит. С, мкг	Вит. Е, мкг	Са, мг	Мg, мг	Р, мг	Fe, мг			
Обед															
Основа по основному (основному) блюду, поварскому блюду, гарниру, соусу, супу, десерту, выпечке, напитку, салату, закуске, овощам, фруктам, молочным продуктам, сыру, яйцам	60	1,3	0,4	7,7	37,0	0,0	2,5	0,0	0,1	21,1	12,5	24,5	0,8		
Суп по основному №135	200	1,5	4,0	7,4	72,2	0,0	10,0	0,2	1,8	34,4	17,7	34,9	0,6	88	
Пюре по основному №491	150	15,3	19,0	27,4	340,8	0,1	2,0	0,2	3,9	19,7	33,8	158,8	1,5	492	
Салат по основному №304	200	0,1	0,0	20,7	136,5	0,0	0,0	0,0	0,0	11,7	1,9	4,3	0,0	648	
Консерв по основному №349	40	3,0	0,2	19,5	91,9	0,1	0,0	0,0	0,0	8,3	11,9	30,2	0,7		
Хлеб пшеничный	30	1,9	0,3	12,3	59,4	0,1	0,0	0,0	0,0	4,9	5,1	23,5	1,1		
Итого за обедом всего:	23,1	23,9	18,6	77,4	771,4	0,3	14,5	0,4	7,3	104,1	82,9	276,5	4,7		

6 года

Препарат, наименование блюда	Масса порции	Пищевая ценность			Запрещенная пища	Витамины			Минеральные вещества			№ пищевого рецепта	Срок годности	
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		Вит. А, мкг	Вит. С, мкг	Вит. Е, мкг	Са, мг	Мg, мг	Р, мг			К, мг
Обед														
Основа по основному (основному) блюду, поварскому блюду, гарниру, соусу, супу, десерту, выпечке, напитку, салату, закуске, овощам, фруктам, молочным продуктам, сыру, яйцам	60	1,3	0,4	7,7	37,0	0,0	2,5	0,0	0,1	21,1	12,5	24,5	0,8	
Суп картофельный с грибами №102	200	4,6	4,4	15,2	117,8	0,1	3,7	0,2	1,9	30,1	26,9	63,4	1,6	102
Пюре из картофеля №278К	150	15,8	26,2	20,2	380,5	0,1	8,7	0,9	7,3	40,1	49,4	183,2	2,7	278К
Салат из овощей №308	200	0,7	0,3	20,2	98,1	0,0	80,0	0,0	0,0	19,2	4,9	3,1	0,5	308
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	0,1	0,0	0,0	0,0	8,3	11,9	30,2	0,7	2011
Хлеб пшеничный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	0,1	0,0	0,0	0,0	6,5	6,8	31,3	1,4	
Итого за обедом:		27,9	31,9	99,3	884,5	0,4	94,9	1,1	11,8	125,3	112,4	335,7	7,7	

7 лет

Исходные данные, наименование блюда	Масса порции	Исходные ингредиенты			Энергетическая ценность ккал	Витамины					Минеральные вещества					№ рецептурного типа	Срок годности
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		Вит. А, мкг	Вит. С, мг	Вит. Е, мкг	Са, мг	Мg, мг	Р, мг	Fe, мг					
Общая																	
Основа по рецепту (супермаркет, магазин овощей, магазин крупы, магазин фруктов, магазин овощей, магазин овощей, магазин овощей)	60	1,3	0,4	7,7	37,0	0,0	2,5	0,0	0,1	21,1	12,5	24,5	0,8				
Супермаркет с магазинскими ингредиентами №103	200	2,3	2,2	16,1	94,0	0,1	5,3	0,2	1,1	19,8	20,8	48,3	0,9	103			
Торгов. предприятие №128	80	9,8	7,6	11,2	153,3	0,0	0,0	0,0	0,3	7,1	14,6	91,8	1,1	307	2011		
Комплекс из овощей, фруктов (фрукты) №142	150	3,1	7,4	21,6	164,8	0,2	10,2	0,0	0,2	39,1	29,2	85,5	1,1	128	2011		
Магазин овощей	200	0,2	0,2	27,5	112,7	0,0	1,6	0,0	0,1	13,3	4,7	4,0	0,9	342	2011		
Магазин овощей	40	3,0	0,2	19,5	91,9	0,1	0,0	0,0	0,8	8,3	11,9	30,2	0,7				
Магазин овощей	30	1,9	0,3	12,3	59,4	0,1	0,0	0,0	0,7	4,9	5,1	23,5	1,1				
Итого за рецепт состав:	21,6	18,3	115,9	713,1	8,5	19,6	0,2	3,3	113,6	94,8	307,8	6,6					

8 лет

Исходные данные, наименование блюда	Масса порции	Исходные вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины			Минеральные вещества			№ рецептурного типа	Срок годности, д	
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		Витамины			Минеральные вещества					
						Вит. А, мкг	Вит. С, мг	Вит. Е, мкг	Са, мг	Мг, мг	Р, мг			
Общая														
Основа по рецепту (супермаркет, магазин овощей, магазин крупы, магазин фруктов, магазин овощей, магазин овощей, магазин овощей)	60	1,3	0,4	7,7	37,0	0,0	2,5	0,0	0,1	21,1	12,5	24,5	0,8	
Ориентировочный с ингредиентами №142	200	1,6	4,0	10,4	84,5	0,0	7,1	0,2	1,9	34,6	20,6	38,9	0,9	82
Магазин овощей (фрукты) №149	150	12,7	16,9	10,8	246,9	0,2	4,7	0,2	2,6	24,3	26,5	127,5	1,3	488
Магазин овощей	200	0,0	0,0	19,4	77,4	0,0	0,0	0,0	0,0	8,6	1,8	0,0	0,1	349
Магазин овощей	40	3,0	0,2	19,5	91,9	0,1	0,0	0,0	0,8	8,3	11,9	30,2	0,7	2011
Магазин овощей	40	2,5	0,4	16,5	79,2	0,1	0,0	0,0	0,9	6,5	6,8	31,3	1,4	
Итого за рецепт:	21,1	21,9	84,3	616,9	0,4	14,3	0,4	6,3	103,4	86,5	253,4	5,2		

9 лет

Исходные данные, наименование блюда														
Основа по рецепту (супермаркет, магазин овощей, магазин фруктов, магазин овощей, магазин овощей, магазин овощей)	Масса порции	Исходные вещества			Энергетическая ценность ккал	Витамины			Минеральные вещества			№ рецептурного типа	Органические кислоты Р	
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		Вит. А, мкг	Вит. С, мг	Вит. Е, мкг	Са, мг	Мg, мг	Р, мг			К, мг
Общая														
Ориентировочный с ингредиентами №102	60	1,3	0,4	7,7	37,0	0,0	2,5	0,0	0,1	21,1	12,5	24,5	0,8	
Коричневый рисовый №294	200	4,6	4,4	15,2	117,8	0,1	3,7	0,2	1,9	30,1	26,9	63,4	1,6	102
Кукурузная мука №302	805	13,0	17,4	12,2	236,5	0,1	0,5	0,0	2,6	17,2	22,3	124,0	1,5	294
Коричневый рисовый №302	150	6,2	4,2	38,6	217,7	0,2	0,0	0,0	1,1	29,4	32,5	146,0	2,4	302
Кукурузная мука №302	200	0,1	0,0	30,7	126,5	0,0	0,0	0,0	0,0	11,7	1,9	4,3	0,0	2011
Кукурузная мука №302	40	3,0	0,2	19,5	91,9	0,1	0,0	0,0	0,8	8,3	11,9	30,2	0,7	2004
Кукурузная мука №302	30	1,9	0,3	12,3	59,4	0,1	0,0	0,0	0,7	4,9	5,1	23,5	1,1	
Итого за рецепт:	38,1	26,9	136,2	946,3	0,4	6,7	0,3	7,2	122,7	113,1	415,9	8,1		

12-й АНКАРСКИЙ МЕТОД ДЛЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ ГОРЯЧИМ ПИТАНИЕМ (обеды) обучающихся подростковой группы 7-11 лет

10 лет

Продукт питания, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность ккал	Витамины			Минеральные вещества			№ рецептурной книги	Объем порции л		
		Белок, г	Жиры, г	Углевода, г		Вит. А, мг	Вит. С, мг	Вит. Е, мг	Са, мг	Мг, мг	Р, мг			Fe, мг	
Обед															
Овощи по сезону (суп/салат, отварной картофель, капуста квашеная, суп-пюре)	60	1,3	0,4	7,7	37,0	0,0	2,5	0,0	0,1	21,1	12,5	24,5	0,6		
Пюре из картофеля с капустой №88	200	1,5	4,0	7,4	72,2	0,0	10,0	0,2	1,8	34,6	17,7	34,9	0,6	88	
Пюре из картофеля с капустой №289	150	12,7	14,6	13,9	237,8	0,2	7,6	0,3	2,9	22,6	32,7	135,7	1,5	289	
Капуста квашеная (салат) №342	200	0,2	0,2	27,5	112,7	0,0	1,6	0,0	0,1	13,3	4,7	4,0	0,9	342	
Капуста квашеная	40	3,0	0,2	19,5	91,9	0,1	0,0	0,0	0,8	8,3	11,9	30,2	0,7	2011	
Капуста квашеная	30	1,9	0,3	12,3	59,4	0,1	0,0	0,0	0,7	4,9	5,1	23,5	1,1		
Итого за порцию питания:		20,6	10,7	88,3	611,0	0,4	21,7	0,5	6,4	104,6	84,6	252,8	5,6		

11 лет

Продукт питания, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Заготовки-основы	Витамины			Минеральные вещества					№ рецептурной книги	Описание продукта	
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		Вит. А, мг	Вит. В1, мг	Вит. В2, мг	С, мг	Са, мг	Мг, мг	Р, мг	К, мг			
Обед																
Овощи по сезону (суп/салат, отварной картофель, капуста квашеная, суп-пюре)	60	1,3	0,4	7,7	37,0	0,0	2,5	0,0	0,1	21,1	12,5	24,5	0,8			
Пюре из картофеля №82	200	1,6	4,0	10,4	84,5	0,0	7,1	0,2	1,9	34,6	20,6	38,9	0,9	82	2011	
Пюре из картофеля №82	150	1,5	19,0	27,4	340,8	0,1	2,0	0,2	3,5	19,7	33,8	158,8	1,5	492	2004	
Капуста квашеная №342	200	0,7	0,3	20,2	98,1	0,0	80,0	0,0	0,8	19,2	4,9	3,1	0,5	388	2011	
Капуста квашеная	40	3,0	0,2	19,5	91,9	0,1	0,0	0,0	0,8	8,3	11,9	30,2	0,7			
Капуста квашеная	30	1,9	0,3	12,3	59,4	0,1	0,0	0,0	0,7	4,9	5,1	23,5	1,1			
Итого за порцию питания:		23,8	24,3	97,5	711,7	0,3	91,6	0,4	8,2	107,6	88,6	279,8	5,5			

12 лет

Продукт питания, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность ккал	Витамины				Минеральные вещества				№ рецептурной книги	Описание порции	
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		Витамины				Минеральные вещества						
						Вит. А, мг	С, мг	Вит. В, мг	Вит. Р, мг	Са, мг	Мг, мг	Р, мг	Fe, мг			
Обед																
Овощи по сезону (суп, салат, отварной картофель, капуста квашеная, суп-пюре)	60	1,3	0,4	7,7	37,0	0,0	2,5	0,0	0,1	21,1	12,5	24,5	0,8			
Суп картофельный с капустой квашеной №103	200	2,3	2,2	16,1	94,0	0,1	5,3	0,2	1,1	19,8	20,8	48,3	0,9	103	2011	
Суп пюре картофель с капустой №103	805	9,5	14,5	11,6	215,5	0,0	0,7	0,0	4,8	32,2	33,5	142,8	1,3	237	2011	
Консерв из овощей №348	190	4,0	4,0	39,4	210,8	0,0	1,6	0,0	0,3	13,2	28,9	78,3	0,7	513	2004	
Хлеб пшеничный	200	0,5	0,1	27,4	112,6	0,0	0,0	0,0	0,0	9,4	23,2	0,5	348	2011		
Хлеб изюмный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	0,1	0,0	0,0	0,8	8,3	11,9	30,2	0,7			
Итого за порцию питания:	40	2,5	0,4	16,5	79,2	0,1	0,0	0,0	0,9	6,5	9,8	31,3	1,4			
		23,1	21,8	138,2	641,8	0,3	18,1	0,2	8,6	124,1	133,8	378,6	6,5			

ИТОГО ПО ЛИЦЕВЫМ МЕТОДАМ

РАСЧЕТ ПО РЕЦЕПТУРНОМУ МЕТОДУ														
Блюда	Пищевые вещества			Зеленая масса	Витамины						Минеральные вещества			
	Белок, г	Жиры, г	Углеводы, г		Вит. А, мг	Вит. В, мг	Вит. С, мг	Вит. Е, мг	Вит. Р, мг	Вит. К, мг	Вит. Р, мг	Вит. Fe, мг	Вит. Ca, мг	
Итого за все блюда	284,2	276,2	1 299,6	8 822,5	2,4	242,8	3,8	55,6	1 065,8	888,4	2 927,5	54,1		
Овощное питание за порцию	24	23,0	108,3	735,2	0,2	24,3	0,4	5,6	106,6	88,8	292,8	5,6		

Описание питания на основании данных обследования на всех обследованных учреждениях / Под ред. М.П. Морозова и В.А. Тютюмова - М.: Знание, 2011. - 544с.

Описание питания в различных условиях для различных категорий обучающихся / Под ред. В.Т. Тютюмова - М.: Химическая, 2004. - 640с.

12-й Личное дело для обеспечения горючим питания (обеды) обучающихся воспитанной группы 7-11 лет

Описание программы: Книга в 2-х частях, составленная для обучающихся образовательных учреждений. Описание учебного предмета. ФГОС
НПО. Методика. Россия, ИОН ТКО/ИОН/ИОН. Автор: А.М.И., профессор В.Р. Кузнецов - М.: Издательство Высшей школы
Москва, 2016. - 560 с.