



Составлено по: Минск, Чумарьевский
 директор: С.В. Чумарев
 25.08.2008



«Бизнес Консалтинг» Унитарное общество
 №1
 ул. Дзержинская, 10
 220007, г. Минск
 Кортижанко Е.Ю.

10-ти дневные месячные для обучающихся горным лыжам различные возрастные группы 7-11 лет и 12-18 лет

№ п/п	Наименование товара	Цена руб	всего: штук		Плательские зачисления		Эквивалентная стоимость		лимиты (кг)	
			7-11 лет	12-18 лет	Ж	У	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет
1	2									

Вариант 1

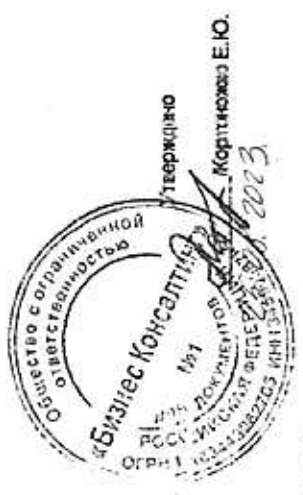
Сборник рецептов для раздачи ИП Метельного и В.А. Тухальна, - 1017г.-12/1с. Сборник рецептов и кулинарных изделий для предпринимательского питания при обработке пищевых отходов. Под редакцией В.Т. Липинской. -М. 2008. -660 с. Таблицы химического состава и калорийности пищевых

защиты:

Код товара	Наименование	Цена	количество		7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет
			шт	кг								
182-2017н	соль поваренная из морской воды	27	200	250	7,10	8,88	11,66	14,57	49,25	50,24	295,45	369,32
399-2017н	сахар	20	70	70	3,15	3,15	1,53	1,65	21,95	21,95	115,62	115,62
201-2010н	масло сливочное	5,25	30	40	2,31	3,08	0,72	0,96	16,02	21,36	79,80	106,40
338-2017н	булочки с сахаром	15	100	100	0,40	0,40	0,40	0,40	9,80	9,10	47,90	47,90
376-2017н	масло сливочное	15	200	200	0,07	0,07	0,02	0,02	15	15	60	60
	итого	82,2н	600	660	13,01	15,50	14,13	17,61	113,02	119,35	597,77	698,24

Итого в натуре по Сметам: 30% - 20% ± 5%

15,4-19,25 11-22,5 15,1-19,75 18-23 67-83,75 78,15-95,76 470-597,5 544-630



Юридическое
 отделение
 Е.Ю. Кортыкова

10-ти дневное меню для обезжиренном горячим питанием обучающихся возрастной группы 7-11 и 12-18 лет

№ п/п п/п сбор.	Наименование блюда	Цена руб	вес блюда		Пищевые вещества				Энергет. ценность				Липиды (г/кг)		
			7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет			
1	2														
Вариант 2															
Сборник рецептов год разработки ИП Истлянского и В.А. Тутелькина, - 2017-2018гг; Сборник рецептов и кулинарных изделий для государственных образовательных учреждений. Под редакцией В.Т. Лажинской.-М. 2004.-640с; Таблица Химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник.-Изд. Дельта Принт, 2008.-276с. Скрутки(М.М., Тутелькина В.А)															
707/2017г	оладьи по сезону (помидор свежий, соевый)	15	60	100	0,35	0,6	0	0	2,28	3,8	8,4	14	2,45	4,9	
271/331/2017г	кофлеты, домашние с соусом	32	100	150	13,51	13,51	8,91	8,91	9,74	9,74	198,00	198,00	0,00	0,00	
202/2017г	механически отварные с маслом	15	150	180	5,73	5,87	6,07	7,28	31,98	38,37	208,50	246,60	0,00	0,00	
701/2010г	чай с сахаром	5,25	30	40	2,31	3,08	0,72	0,95	16,02	21,36	79,80	104,40	0,00	0,00	
378/2017г	чай с медом	15	200	200	1,57	1,52	1,35	1,35	15,9	15,9	81	81	1,33	1,33	
	итого	82,25	540	630	23,43	25,58	17,05	18,30	75,92	89,17	572,70	644,00	3,78	6,23	
	Норма завтрака по СанПиН 709/239-23		600	550	15,4-19,25	19,22-5	11,1-19,73	18,73	67-83,75	76,1-85,76	470-537,5	541-680			

Завтрак:



10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием обучающихся возрастной группы 7-11 и 12-18 лет

№ п/п	Наименование блюда	Цена руб	вес блюда		Пищевые вещества/g						Энергет. ценность		таминь (мг)	
			7-11 лет	12-18 лет	Б	Ж	У	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	

Вариант 3

Сборник рецептов под редакцией МП Восточного и В.А. Тульчина, - 2017-2018; Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. Под редакцией В.Т. Д. Липиной. - М. 2004 - 64с.; Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. - М.: ДеЛик Принт, 2008. - 276с. Структурт А.М., Тульчин В.А.

Завтрак

18/2017г	Квас ягодная молочная из гречишной крупы	32	200	250	8,25	11,00	11,40	33,11	4,40	244,50	376,00	0,42	0,48	
33/2017г	Фрукт салат (4блока)	15	100	100	0,40	0,40	0,40	9,80	9,80	47,00	47,00	10,00	10,00	
14/2017г	Молоко топленое	13	10	10	0,1	0,8	7,25	0,13	0,13	66	66	0,04	0,04	
70/2010г	Хлеб пшеничный	6,25	50	50	3,85	3,85	1,20	26,70	26,70	133,00	133,00	0,00	0,00	
38/2017г	Творог с маслом	16	200	200	4,08	4,08	3,54	17,58	17,58	118,6	118,6	0,3	0,3	
	Итого	82,25	560,0	650,0	17,4	20,1	23,6	87,3	58,6	693,1	693,6	7,9	7,9	
	Норма затрат по СанПиН 20%-2,9% ± 5%		600	650	15,4-19,25	18-22,6	15,8-19,25	18-23	67-83,73	76,6-95,76	470-587,5	641-880		



Согласовано: М.М. Душарова
 директор УМЕТОВСКАЯ СП
 25.08.2017



тверждено
 Кортанюхо Е.Ю.
 25.08.2017

10-ти дневное меню для горячим питанием обучающихся воспитанной группы 7-11 и 12-18 лет

№ рецептур по сбор.	Наименование блюда	Цена руб	вес блюда		Пищевые вещества						Энергет. ценность		г/мин (кг)			
			7-11 лет	12-18 лет	Б	Ж	У	ккал	кДж	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет			
1	?	?	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет
<p>Вариант 4</p> <p>Сборник рецептур г-д редакцией ГАП Мотыльков и В.Л. Тугельман, - 2017г. 50лс. Сборник рецептур и кулинарных изделий, для предприятий общественного питания при образовательных заведениях. Под редакцией В.Т. Лапшиной. - М. 2014. - 640с.; Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: справочник. - М.: ДеЛи Принт, 2008. - 276с. Ссылки на ИМ, Тугельман В.А.</p>																
707/2017г	овощи по олову (гурец, кабачок, соевый)	15	50	100	0,48	0,8	0,05	0,1	1,14	1,9	7,2	12	2,45	4,9		
234/311/2017г	котлета рыбная с соусом	32	100/20	100/20	10,32	10,32	8,40	8,40	14,41	14,41	174,00	174,00	0,34	0,34		
305/2017г	рис отваренный	15	150	180	3,60	4,32	9,07	10,80	35,70	42,84	199,95	239,94	0,00	0,00		
701/2010г	чай пшеничный	5,25	30	40	2,31	3,08	0,72	0,96	16,02	21,36	79,80	106,40	0,00	0,00		
376/2017г	чай с сахаром	15	200	200	0,07	0,07	0,02	0,02	1,5	1,5	60	60	0,3	0,3		
	Итого	82,25	560	640	16,78	21,89	10,2	20,28	82,27	95,51	520,95	592,34	3,09	3,09		
	Норма затрат по СМП		600	650	15,4-19,25	13-22,6	15,2-19,75	18-23	67-83,75	76,8-95,75	470-517,5	544-610				

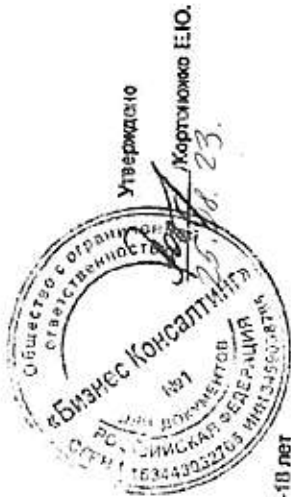


10-ти дневное меню для обеспечения питания обучающихся возрастной группы 7-11 и 12-18 лет

№ реч. из собор.	Наименование блюда	Цена руб	вс. блюд		Питательность		Энергет. ценность		Жиры (гр)					
			7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет				
1	2													
Вариант 5														
Сборник рецептов под редакцией МП Мельникова и В.А. Тугельна, - 2017г 544с; Сборник рецептов и кулинарных карт для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. Под редакцией В.Т. Липинской.-М. 2004.-640с; Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания, составленные В.А. Тахтамышев и В.А. Утешев.-М., Утешев В.А.														
187/2017ч	квашенная капуста с яблоком, с маслом и сахаром	28	200	250	6,54	8,30	3,39	4,24	44,70	55,88	295,45	359,32	1,17	1,17
209/2017ч	квашенная капуста	17	40	40	5,33	5,08	4,60	4,60	0,28	0,28	60,00	60,00	0,00	0,00
338/2017ч	фруктовый салат (яблоко)	20	100	100	0,10	0,40	0,40	0,40	9,80	9,80	47,00	47,00	10,00	10,00
701/2010ч	хлеб протертый	6,25	50	50	3,35	3,85	1,20	1,20	26,70	26,70	133,00	133,00	0,00	0,00
377/2017ч	чай с сахаром и лимонным	16	200	200	0,13	0,13	0,02	0,02	15,2	15,2	62	62	0,3	0,3
	Итого	82,25	590,0	640,0	16,1	17,8	9,6	10,5	96,7	107,9	670,5	674,3	11,1	11,5
Форма за грижа го. СанПиН. 2019г. 2.5.56. 4.5%			500	650	15,4-19,25	18-22,5	15,8-19,75	18-23	67-81,75	70,0-85,75	470-587,5	470-587,5	64-88,0	64-88,0



Складзена:
 Дырэктар: *Лілія Ніямцова СШ*
 25.08.23.



Утверждено
Юртылюка Е.Ю.
 25.08.23.

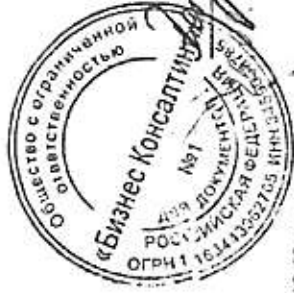
10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием обучающихся возрастной группы 7-11 и 12-18 лет

№ п/п № рецеп. по сбор.	Наименование блюда	Цена руб.		вс. блюда		Пищевые вещества/г/у			Энергет. ценность		Заминны (кг)	
		7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	Ж	У	С	ккал	ккал	7-11 лет	12-18 лет
1	2											
Верхний 6												
Сборник рецептов еды рец. цией МП Могильского В.А. Тутелькина, - 2037г 544с Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. Под редакцией В. Т. Давыдовой.-М. 2006.- 640с; Таблицы химического состава и энергетичности российских продуктов питания: Справочник.-М.: Дали Принт, 2008.-275с. Соурупин И.М., Тутелькин В.А.												
101/2004л	Мисе лабачоная консервированная	15		60	80							
	Бигочки, котлеты куриные с соусом сметанным с луком					1.28	6.16	8.21	62.4	83.2	0	0
295/332/2017л	Лукис	32		100	100	11.33	7.07	7.07	147.05	147.85	1.5	1.5
203/7017м	Макаронны: отварные с маслом	15		150	180	7.28	31.98	36.33	205.50	246.60	0.00	0.00
376/7017м	чай с сахаром	15		200	200	0.02	15	15	60	60	0.3	0.3
701/7010м	хлеб пшеничный	5.25		30	40	0.96	16.02	21.36	79.30	106.40	0.00	0.00
	Итого	82.25		540	610	20.87	76.23	80.72	555.15	644.65	1.8	1.8
	Норма затрат на СнПит. 20%- 2:14 ± 5%			300	650	18.28	67.83,75	78.6 ± 5,75	470-587,5	544-630		

Затрак



Составлено:
 Директор: *Ирина Владимировна*
 25.08.2017



10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием обучающихся подростковой группы 7-11 и 12-18 лет

№ рецептур	Наименование блюда	Цена руб	вес. блока		Пищевые вещества				Энергет. ценность		жирных (г)	
			7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет
1	2											

Вариант 7
 Сборник рецептов под редакцией ИП Мильского И.А. Тулегалки, -2017г 64с; Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. Под редакцией В.Т. Давыдовой.-М. 2004.- 64с; Таблицы химического состава и калорийности российских

продуктов питания: справочник.-М.: Делта Приги, 2008.-276с. Сургутский И.М., Тулегалки И.А.

181/2017г	Каша молочная жидкая манная, с сахаром и маслом	26,10	200	250	5,45	6,93	9,74	12,32	38,50	48,13	234,55	330,68	1,17	1,46
393/2017г	Сметанка с повидлом	20,10	70	70	3,15	3,15	1,68	3,48	21,95	21,95	115,62	115,62	0,05	0,03
701/2010г	Сметаночный	5,25	30	40	2,31	3,08	0,72	0,96	16,01	21,36	79,80	105,40	0,01	0,00
333/2017г	Фруктовый (блоко)	15	100	100	0,40	0,40	0,40	0,40	9,80	9,80	47,00	47,00	10,00	10,00
377/2017г	Чай с сахаром и лимоником	16	200	200	0,18	0,18	0,02	0,02	15,2	15,2	62	62	0,3	0,3
Итого		82,15	600	660	11,54	13,69	12,56	15,83	101,47	116,44	558,97	663,7	13,5	13,79
Формы загрузки по СанПиН 20%-25% ± 5%			500	590	15,4-19,25	18,22 ±	13,8-19,75	18-23	67-81,15	76,0-95,75	470-587,5	544-880		



Сотрудник: Шува Уметовская СШ
 Директор: Уметов Ш.У.
 25.08.2017г.



Утверждено
 25.08.2017г.
 Коротыкова Е.Ю.

10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием обучающихся возрастной группы 7-11 и 12-13 лет

№ рец. по сбор.	Наименование блюда	Цена руб	вес блюда		Пл. уязв. категория			Эквив. ценность			замыкание (кг)
			7-11 лет	12-13 лет	7-11 лет	12-18 лет	Ж	7-11 лет	12-18 лет	12-13 лет	

Выходит в

Сборник рецептов по рецептурам ИП Могильной и В.А. Тутельман, - 2017г 514с; Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при образовательных учреждениях. Под редакцией В.Т. Лаптевой. - М. 2003. - 640с; Таблица Химического состава и калорийности российских

запрак

Группа за питанием: Сплавочник, -М.; Дели Гринт, 2008-2015с. Сушка И.М., Тутельман В.А.

282/332/2017г	Блюда из печени с морковью и соусом сытным с луком	32	100	100	15,56	10,33	10,33	17,66	17,66	226,33	226,33	7,64	7,64
310/2017г	картофель отварной	18	150	180	3	0,6	0,72	23,7	28,44	112,2	134,64	21,75	21,75
52/2017г	Салат отварной с растительным маслом	12	60	100	0,84	1,4	6,01	4,96	8,26	55,68	92,8	3,99	6,65
701/2017г	Хлеб пшеничный	5,25	30	40	2,31	3,08	0,96	16,02	21,36	79,80	106,40	0,00	0,00
378/2017г	чай с молоком	15	200	200	1,52	1,52	1,35	15,9	15,9	81	81	1,33	1,33
	Итого	83,25	340	630	23,23	16,6	19,37	71,24	91,62	555,10	641,17	34,71	37,97
	Норма затрат на по СабПит		500	650	15,4-19,25	10-22,5	13,8-19,75	47-83,75	76,6-116,75	470-187,5	544-830		



Согласовано
 директор ООО "Ильинское" *Ильинский В.В.*
 25.08.2017 г.

10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием обучающихся возрастной группы 7-11 и 12-18 лет

№ рецептур	Наименование блюда	Цена руб	вс. блюд		Планируемое количество						Эксперт. стоимость		пачки (шт)	
			7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет		
123/2017г	Суп молочный с макаронными изделиями	30	250	300	5,17	6,56	4,75	5,69	17,95	23,25	150,00	200,00	0,11	0,11
333/2017г	Фруктовый салат	15	100	100	0,40	0,40	0,40	0,40	9,80	9,80	17,00	47,00	10,00	10,00
17/2017г	Чай с лимоном	13	30	10	0,8	0,8	7,25	7,25	0,13	0,13	56	56	0,04	0,04
701/2010г	Хлеб пшеничный	5,25	50	50	3,83	3,85	1,20	1,20	26,70	26,70	133,00	133,00	0,01	0,00
383/2017г	Каша с яблоком	15	200	200	4,03	4,08	3,54	3,54	17,58	17,58	514,6	514,6	118,6	0,3
	Итого	82,25	610,0	660,0	20,5	15,7	17,1	19,1	72,2	77,5	514,6	514,6	7,9	7,9
	Итого		600	650	15,4-19,25	18,22,5	15,8-19,13	18,03	67-83,75	73,6-95,75	470-587,5	547-680		

Выдан 5
 Сборник рецептур под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2017г 514с Сборник рецептур и
 кулинарные изделия для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. Под
 редакцией В.Т. Дашинской. М. 2004- 643с; Таблица Химического состава и калорийности российских
 продуктов питания: справочник. М.: ДеЛик Принт, 2003.-276с. Структурная таблица В.А. Тутельяна В.А.

Норма затрат на питание 20% ± 5%



Согласовано
А.О. директору
25.08.23



Утверждено

Е.Ю. Каргоножес

10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием обучающихся возрастной группы 7-11 и 12-18 лет

№ рецептурной сборки	Наименование блюда	Цена руб	вес блюда		Пищевые вещества/gf				Энергетическая ценность ккал		Эмпирические данные
			7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	
1	Вариант 10	2			Ж	У	С				

Завтрак

Сборник рецептур под редакцией И.П. Мотыльнова и В.А. Тугельман, - 2017г 544с; Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, Под редакцией В.Т. Давыдовой, - М. 2014г. - 640с; Таблица химического состава и калорийности российских продуктов питания: справочник, - М.: Делта Принт, 2008. - 276с. Суруллин У.М., Тугельман В.А.

Номер заглава по СанПиН 209-21% ± 5%

101/2004г	общая калорийность	15	60	90	1,35	1,80	0,18	0,24	7,92	10,56	38,52	51,36	0,63	0,34
29/2017г	блюда из мяса	46	200	230	16,89	19,42	9,36	11,34	5,09	29,20	303,56	348,96	4,50	5,17
349/2017г	компот из сухофруктов	15	200	200	0,66	0,66	0,09	0,09	2,03	32,03	132,8	132,8	0,3	0,3
701/107г	хлеб пшеничный	6,25	50	50	3,85	3,85	1,20	1,20	2,70	25,70	133,90	133,90	0,00	0,00
	Итого	82,25	510	550	22,75	25,73	11,33	12,87	19,74	93,49	608,98	666,22	5,43	6,34
	Номер заглава по СанПиН 209-21% ± 5%		500	550	15,4-19,75	18-22,5	15,8-19,75	18-23	51-83,73	76,6-95,75	470-587,5	544-830		
	Всего за 10 дней		5100,00	5810,00	187,50	187,50	143,41	183,18	81,947	823,65	5308,18	6082,24	51,52	100,54
	Средний суточный рацион		510	581	18,75	18,75	14,34	18,32	81,98	92,37	530,82	608,22	5,15	10,05
	Номер заглава по СанПиН 209-21% ± 5%		500	560	15,4-19,75	18-22,5	15,8-19,75	18-23	47-83,73	78,0-85,75	470-587,5	544-830		

Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т. Давыдовой - М.: Хлебпромформ, 2004. - 640с.

Сборник рецептур на продукты для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Мотыльнова и В.А. Тугельман, - М.: Делта плюс, 2017. - 544с.

Сборник рецептур на продукты для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Мотыльнова и В.А. Тугельман, - М.: Делта плюс, 2010. - 544с.

Таблица химического состава и калорийности российских продуктов питания: справочник, - М.: Делта Принт, 2008. - 276с. Суруллин У.М., Тугельман В.А.

СанПиН 1.2.3685-21. Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) благоприятности для населения факторов среды обитания.