



«РАЗРАБОТАНО»

Муниципальное унитарное предприятие
«Комбинат школьного питания №1»
Муниципальное образование город Краснодар



А.Н. Худобин
А.Н. Худобин

«СОГЛАСОВАНО»

Директор общеобразовательной
организации



В.Н. Давыдова
В.Н. Давыдова

93

ОСНОВНОЕ ГОРТАНИМІЗОВАНИЕ] МЕНЮ

Для структурных подразделений МУП «КШП №1»
Муниципального образования город Краснодар
для учащихся общеобразовательных учреждений
с 1 по 4 класс



Краснодар
2021

СОДЕРЖАНИЕ:

Введение

- 1. Горячие завтраки для детей с 1 по 4 класс*
- 2. Горячие обеды для детей с 1 по 4 класс*
- 3. Полдники для детей ОВЗ с 1 по 4 класс*

Приложение А

Приложение Б

Приложение В

Список использованной литературы



ВВЕДЕНИЕ:

Сборник «Циклическое меню» (далее по тексту Сборник) предназначен для структурных подразделений муниципального унитарного предприятия «Комбинат школьного питания №1» муниципального образования город Краснодар обеспечивающих питание школьников.

Сборник разработан специалистами муниципального унитарного предприятия «Комбинат школьного питания №1» муниципального образования город Краснодар и является техническим документом при организации питания учащихся образовательных организаций.

Сборник составлен на основе наиболее распространенных традиционных блюд и кулинарных изделий в организации питания школьников 1-4 классов.

Данное пособие подготовлено на основании рекомендаций СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Сборник содержит информацию о количественном составе, энергетической и пищевой ценности блюд.

Основное (организованное) меню введено с 1 сентября 2021 года.



Горячие завтраки для детей с 1 по 4 класс



Понедельник						
№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Ккал
			Б	Ж	У	
ТК	Овощи по-сезону	70	0,77	0,14	2,66	15,40
244-17, ТК	Плов из говядины или птицы	50/100	15,30	14,33	24,38	297,00
389-17, ТК	Сок натуральный или напиток витаминизированный	180	0,90	0,00	18,18	76,32
ТК	Фрукты свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00
ТК	Хлеб пшеничный	30	2,10	0,60	15,00	71,70
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,20	0,20	9,00	42,00
	Итого	550	20,67	15,67	79,02	549,42

Вторник						
№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Ккал
			Б	Ж	У	
222-17	Пудинг из творога, запеченный со сметаной	165/10	25,53	19,29	39,99	439,70
386-17, 386-17, ТК	Кисломолочный продукт	180	5,22	4,50	7,20	90,00
ТК	Фрукты свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00
ТК	Хлеб пшеничный	30	2,10	0,60	15,00	71,70
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,20	0,20	9,00	42,00
	ИТОГО	505	34,45	24,99	80,99	690,40

Среда						
№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Ккал
			Б	Ж	У	
ТК	Овощи по-сезону	70	0,77	0,14	2,66	15,4
234-17	Биточек рыбный	100	12,2	7,76	14,68	178
312-17	Пюре картофельное	150	3,07	4,8	20,44	137,3
ТК	Кисель из сушеных фруктов	200	0,72	0	13,2	57,2
ТК	Хлеб пшеничный	30	2,1	0,6	15	71,7
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,2	0,2	9	42
	ИТОГО	570	20,06	13,50	74,98	501,60

Четверг						
№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Ккал
			Б	Ж	У	
ТК	Овощи по-сезону	60	0,42	0,06	1,14	7,20
451-04	Котлета говяжья	100	15,90	14,40	16,00	261,00
540-04	Рагу овощное 2 вариант	150	3,45	7,65	16,05	145,50
ТК	Кофейный напиток с молоком	200	3,16	2,70	15,95	90,00
ТК	Кондитерское изделие	25	1,50	1,50	18,00	100,00
ТК	Хлеб пшеничный	30	2,10	0,60	15,00	71,70
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,20	0,20	9,00	42,00
	Итого	585	27,73	27,11	91,14	717,40

Пятница						
№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Ккал
			Б	Ж	У	
ТК	Овощи по-сезону	70	0,77	0,14	2,66	15,40
ТК, 326-17	Котлеты рубленные из птицы с соусом молочным	75/15	14,41	6,31	11,11	164,07
310-17	Картофель отварной	150	2,56	4,32	23,01	142,35
ТК	Чай с сахаром	200/10	0,07	0,02	20,00	60,00
ТК	Хлеб пшеничный	30	2,10	0,60	15,00	71,70
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,20	0,20	9,00	42,00
	Итого	540	21,11	11,59	80,78	495,52

Понедельник						
№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Ккал
			Б	Ж	У	
ТК	Салат по-сезону	60	0,45	3,60	1,41	39,96
210-17	Омлет натуральный с маслом сливочным	140/10	14,21	23,03	2,65	274,68
386-17, 386-17, ТК	Кисломолочный продукт	180	5,22	4,50	7,20	90,00
ТК	Фрукты свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00
ТК	Хлеб пшеничный	30	2,10	0,60	15,00	71,70
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,20	0,20	9,00	42,00
	Итого	540	23,58	32,33	45,06	565,34

Вторник		Масса порции	Пищевые вещества (г)			Ккал
№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда		Б	Ж	У	
ТК	Салат по-сезону	60	0,79	1,95	3,88	36,24
234-17	Котлета рыбная	100	12,20	7,76	14,68	178,00
312-17	Пюре картофельное	150	3,07	4,80	20,44	137,30
ТК	Чай с сахаром и лимоном	200/10/7	0,13	0,02	15,20	62,00
ТК	Хлеб пшеничный	30	2,10	0,60	15,00	71,70
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,20	0,20	9,00	42,00
	Итого	557	19,49	15,33	78,20	527,24

Среда		Масса порции	Пищевые вещества (г)			Ккал
№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда		Б	Ж	У	
ТК	Овощи по-сезону	60	0,66	0,12	2,28	13,20
431-04	Печень по-строгановски	55/35	13,60	13,60	3,90	195,00
204-17	Макаронны отварные с сыром	150	10,15	11,94	25,58	250,80
389-17, ТК	Сок натуральный или напиток витаминизированный	180	0,90	0,00	18,18	76,32
ТК	Фрукты свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00
ТК	Хлеб пшеничный	20	1,40	0,40	10,00	47,80
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,20	0,20	9,00	42,00
	Итого	620	28,31	26,66	78,74	672,12

Четверг						
№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Ккал
			Б	Ж	У	
ТК	Овощи по-сезону	65	0,72	0,13	2,47	14,30
210-03	Рагу из филе птицы	50/100	13,40	7,36	15,30	169,70
382-17	Какао с молоком	180	3,67	3,19	15,82	109,59
ТК	Фрукты свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00
ТК	Хлеб пшеничный	30	2,10	0,60	15,00	71,70
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,20	0,20	9,00	42,00
	Итого	545	21,49	11,88	67,39	454,29

Пятница						
№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Ккал
			Б	Ж	У	
ТК	Салат по-сезону	60	0,45	3,60	1,41	39,96
451-04	Шницель говяжий	100	15,90	14,40	16,00	261,00
508-04	Каша рассыпчатая	150	7,95	10,80	38,25	268,50
389-17, ТК	Сок натуральный или напиток витаминизированный	180	0,90	0,00	18,18	76,32
ТК	Хлеб пшеничный	20	1,40	0,40	10,00	47,80
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,20	0,20	9,00	42,00
	Итого	560	27,80	29,40	92,84	735,58
	ВСЕГО ЗА 10 ДНЕЙ		244,69	208,46	769,14	5908,91
	СРЕДНЯЯ		24,47	20,85	76,91	590,89

Горячие обеды для детей с 1 по 4 класс



№ рецептуры	Понедельник Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Ккал
			Б Ж У			
			Б	Ж	У	
ТК	Салат по-сезону	60	0,45	3,60	1,41	39,96
139-04	Суп картофельный с бобовыми	200	4,96	4,48	17,84	133,60
451-04	Шницель говяжий	100	15,90	14,40	16,00	261,00
508-04	Каша рассыпчатая	160	8,48	11,52	40,80	286,40
685-04	Чай с сахаром	200/15	0,20	0,00	15,00	58,00
ТК	Хлеб пшеничный	50	3,50	1,00	25,00	119,50
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,80	0,30	13,50	63,00
	Итого	800	35,29	35,30	129,55	961,46

№ рецептуры	Вторник Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Ккал
			Б Ж У			
			Б	Ж	У	
ТК	Салат по-сезону	60	0,45	3,60	1,41	39,96
98-11	Суп крестьянский с круглой	200	2,08	4,24	11,44	92,80
ТК	Рыба запеченная с маслом	95/5	15,43	17,98	4,25	236,30
312-11	Пюре картофельное	150	3,07	4,80	20,44	137,30
389-17, ТК	Сок натуральный или напиток витаминизированный	180	0,90	0,00	18,18	76,32
ТК	Фрукты свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00
ТК	Хлеб пшеничный	40	2,80	0,80	20,00	95,60
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,20	0,20	9,00	42,00
	Итого	850	26,33	32,02	94,52	767,28

Среда						
№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Ккал
			Б	Ж	У	
ТК	Салат по-сезону	60	0,45	3,60	1,41	39,96
108-11	Суп картофельный с клецками	200	2,85	3,67	14,83	115,40
340-04	Омлет натуральный с маслом сливочным	160/5	16,19	21,65	2,94	271,49
ТК	Кисель из сушеных фруктов	200	0,72	0,00	13,20	57,20
ТК	Фрукты свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00
ТК	Хлеб пшеничный	40	2,80	0,80	20,00	95,60
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,80	0,30	13,50	63,00
	ИТОГО	775	25,21	30,42	75,68	689,65

Четверг						
№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Ккал
			Б	Ж	У	
15-2017	Сыр порционно	30	7,82	7,83	0,00	101,00
111-11	Суп с макаронными изделиями	200	1,91	4,06	10,40	93,60
ТК	Запеканка творожная с кургаой со сметаной	140/10	7,02	6,40	94,52	674,54
ТК	Кофейный напиток с молоком	200	3,16	2,70	15,95	90,00
ТК	Фрукты свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00
ТК	Хлеб пшеничный	50	3,50	1,00	25,00	119,50
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,80	0,30	13,50	63,00
	ИТОГО	760	25,60	22,69	169,17	1188,64

Пятница						
№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Ккал
			Б	Ж	У	
135-04	Суп из овощей	200	1,76	3,52	9,92	79,20
ТК	Нагеты из филе птицы	90	6,57	6,84	28,64	480,60
540-04	Рагу овощное 2 вариант	150	3,45	7,65	16,05	145,50
389-17, ТК	Сок натуральный или напиток витаминизированный	180	0,90	0,00	18,18	76,32
ТК	Фрукты свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00
ТК	Хлеб пшеничный	50	3,50	1,00	25,00	119,50
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,80	0,30	13,50	63,00
	ИТОГО	800	18,38	19,71	121,09	1011,12

Понедельник						
№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Ккал
			Б	Ж	У	
ТК	Салат по-сезону	60	0,45	3,60	1,41	39,96
110-04	Борщ с капустой и картофелем	200	1,60	4,16	4,16	84,80
244-11	Плов из говядины	75/150	22,95	21,50	36,57	445,50
685-04	Чай с сахаром	200/15	0,20	0,00	15,00	58,00
ТК	Фрукты свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00
ТК	Хлеб пшеничный	50	3,50	1,00	25,00	119,50
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,20	0,20	9,00	42,00
	ИТОГО	870	30,30	30,86	100,94	836,76

Вторник						
№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Ккал
			Б	Ж	У	
15-2017	Сыр порционно	30	7,82	7,83	0,00	101,00
137-04	Суп картофельный с мясными фрикадельками	25/200	10,80	6,20	0,60	104,00
223-11	Запеканка из творога со сметаной	140/10	24,97	18,41	23,88	365,00
382-17	Какао с молоком	180	3,67	3,19	15,82	109,59
ТК	Фрукты свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00
ТК	Хлеб пшеничный	50	3,50	1,00	25,00	119,50
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,80	0,30	13,50	63,00
	ИТОГО	785	52,96	37,33	88,60	909,09

Среда						
№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Ккал
			Б	Ж	У	
ТК	Салат по-сезону	60	0,45	3,60	1,41	39,96
130-04	Рассольник	200	1,68	3,60	10,88	83,20
234-17	Котлета рыбная	100	12,20	7,76	14,68	178,00
312-11	Пюре картофельное	150	3,07	4,80	20,44	137,30
389-17, ТК	Сок натуральный или напиток витаминизированный	180	0,90	0,00	18,18	76,32
ТК	Кондитерское изделие	15	0,98	4,20	9,30	106,00
ТК	Хлеб пшеничный	40	2,80	0,80	20,00	95,60
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,20	0,20	9,00	42,00
	ИТОГО	790	23,28	24,96	103,89	758,38

Четверг						
№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Ккал
			Б	Ж	У	
ТК	Салат по-сезону	60	0,45	3,60	1,41	39,96
144-04	Суп из овощей с фасолью	200	3,12	3,68	11,68	92,80
431-04	Печень по-строгановски	75/35	16,62	16,62	4,77	238,33
204-17	Макаронны отварные с сыром	150	10,15	11,94	25,58	250,80
389-17, ТК	Сок натуральный или напиток витаминизированный	180	0,90	0,00	18,18	76,32
ТК	Кондитерское изделие	20	1,00	8,50	15,00	112,00
ТК	Хлеб пшеничный	40	2,80	0,80	20,00	95,60
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,80	0,30	13,50	63,00
	ИТОГО	790	36,84	45,44	110,12	968,81

Пятница						
№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Ккал
			Б	Ж	У	
ТК	Овощи по-сезону	70	0,77	0,14	2,66	15,40
109-04	Борщ	200	1,36	0,32	0,08	74,40
210-03	Рагу из филе птицы	50/100	13,40	7,36	15,30	169,70
ТК	Чай с сахаром и лимоном	200/10/7	0,13	0,02	15,20	62,00
ТК	Фрукты свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00
ТК	Хлеб пшеничный	50	3,50	1,00	25,00	119,50
ТК	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,80	0,30	13,50	63,00
	ИТОГО	780	21,36	9,54	81,54	551,00
	ВСЕГО ЗА 10 ДНЕЙ		295,56	288,27	1075,10	8642,19
	СРЕДНЯЯ		29,56	28,83	107,51	864,22

Полдники для детей ОВЗ с 1 по 4 классе



Понедельник									
№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Ккал			
			Б	Ж	У				
ТК	Булочка сырная	100	11,90	16,40	41,60	366,00			
342-17	Компот из свежих плодов	200	0,16	0,16	27,81	114,60			
Итого		300	12,06	16,56	69,41	480,60			

Вторник									
№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Ккал			
			Б	Ж	У				
420-17	Котлета говяжья, запеченная в тесте	100	11,99	10,41	33,17	274			
ТК	Чай с сахаром	200/10	0,07	0,02	20,00	60,00			
Итого		310	12,06	10,43	53,17	334,00			

Среда									
№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Ккал			
			Б	Ж	У				
410-17	Ватрушка с творогом	100	12,30	7,31	38,90	269,30			
386-17, ТК	Кисломолочный продукт	200	5,80	5,00	8,00	100,00			
Итого		300	18,10	12,31	46,90	369,30			

Четверг									
№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Ккал			
			Б	Ж	У				
742-04	Кулебяка с капустой	100	6,03	5,83	31,23	202,86			
389-17, ТК	Сок натуральный или напиток витаминизированный	200	1,00	0,00	20,20	84,80			
ТК	Фрукты свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00			
Итого		300	7,43	6,23	61,23	334,66			

Пятница						
№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Ккал
			Б	Ж	У	
743-04	Расстегай с мясом	100	15,57	10,72	29,97	280,00
350-17	Кисель из плодов свежих	200	0,13	24,50	0,04	117,00
	Итого	300	15,70	35,22	30,01	397,00

Понедельник						
№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Ккал
			Б	Ж	У	
471-03	Булочка бриошь с изюмом	100	4,38	7,30	35,00	222,00
ТК	Кофейный напиток с молоком	200	3,16	2,70	15,95	90,00
	Итого	300	7,54	10,00	50,95	312,00

Вторник						
№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Ккал
			Б	Ж	У	
406-17	Пирожок печеный с картофелем	100	6,03	7,60	36,90	240,00
385-17, ТК	Молоко или коктейль молочный	200	5,80	5,00	9,60	107,00
	Итого	300	11,83	12,60	46,50	347,00

Среда						
№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Ккал
			Б	Ж	У	
ТК	Котлета куриная, запеченная в тесте	100	11,99	10,41	33,17	274,00
ТК	Чай с сахаром	200/10	0,07	0,02	20,00	60,00
ТК	Фрукты свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00
	Итого	310	12,46	10,83	62,97	381,00

Четверг						
№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Ккал
			Б	Ж	У	
406-17	Пирожок печеный с печенью	100	15,57	10,72	29,97	280,00
389-17, ТК	Сок натуральный или напиток витаминизированный	180	0,90	0,00	18,18	76,32
ТК	Фрукты свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00
	Итого	380	16,87	11,12	57,95	403,32

Пятница						
№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Ккал
			Б	Ж	У	
440-17	Булочка творожная	100	13,08	6,06	38,68	290,00
382-17	Какао с молоком	180	3,67	3,19	15,82	109,59
ТК	Кондитерское изделие	15	0,98	4,20	9,30	106,00
	Итого	550	17,73	13,45	63,80	505,59
	ВСЕГО ЗА 10 ДНЕЙ		131,78	138,75	542,89	3864,47
	СРЕДНЯЯ		13,18	13,88	54,29	386,45

Приложение



Приложение А

Фактический рацион питания должен соответствовать утверждённому примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности, и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчётами (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Таблица замены продуктов с учётом их пищевой ценности

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции-заменитель	Масса, г
1	2	3	4
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина 2 кат.	97
		Конина 1 кат.	104
		Мясо лося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
		Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5 %	100
		Молоко сгущённое (цельное и с сахаром)	40
		Слущённо-варёное молоко	40
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2%	100	Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина 1 кат.)	14
		Мясо (говядина 2 кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Дйцо куриное	22
		Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
		Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	7
		Творог с массовой долей жира 9%	100
Дйцо куриное (1 шт.)	41		

Продолжение таблицы

1	2	3	4	5	6
		Сыр			20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)			87
		Творог с массовой долей жира 9%			105
Картофель	100	Капуста белокочанная			111
		Капуста цветная			80
		Морковь			154
		Свёкла			118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные			33
		Горошек зелёный			40
		Горошек зелёный консервированный			64
		Кабачки			300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные			200
		Соки фруктовые			133
		Соки фруктово-ягодные			133
		Сухофрукты:			
		Яблоки			12
		Чернослив			17
		Курага			8
		Изюм			22

Таблица расхода соли при приготовлении блюд и изделий

№ п/п	Наименование блюда	Соль, г
1	2	3
1	Холодные блюда (на 1 порцию)	2-3
2	Супы (на 1000 г)	6-10
3	Блюда из овощей (варка) на 1 литр воды	10
4	Блюда из круп (на 1 кг крупы)	
	Гречневая каша:	
	▪ Рассыпчатая из ядрицы	21
	▪ Вязкая	40
	Пшеничная каша:	
	▪ Рассыпчатая	25
	▪ Вязкая	40
	Рисовая каша:	
	▪ Рассыпчатая	28
	▪ Вязкая	45
	Перловая каша:	
	▪ Рассыпчатая	30
	▪ Вязкая	45
	Овсяная каша вязкая	40
	Манная каша вязкая	45
	Кужурная каша:	
	▪ Рассыпчатая	30
	▪ Вязкая	35
5	Блюда из бобовых (на 1 порцию отварных бобов)	3-4
6	Блюда из макаронных изделий (варка) на 1 кг изделий	30
7	Блюда из яиц (на 1 шт.)	0,25
8	Блюда из творога (на 1 кг)	10
9	Блюда из рыбы (на 1 порцию)	3
10	Блюда из мяса (на 1 порцию)	4
11	Блюда из сельскохозяйственной птицы (на 1 порцию)	3-5

Приложение В

Таблица расхода сырья на осенне-зимний период года

Наименование сырья	1	2	3	4
Наименование сырья	Масса сырья брутто, г	Отходы и потери при холодной обработке, % к массе брутто	Масса сырья нетто, г	
Картофель свежий продовольственный				
Сырой очищенный:				
■ С 1 сентября по 31 октября	133	25	100	
■ С 1 ноября по 31 декабря	143	30	100	
■ С 1 января по 28-29 февраля	154	35	100	
Морковь столовая свежая				
Молодая пучковая сырая очищенная	200	50	100	
Сырая очищенная:				
■ До 1 января	125	20	100	
■ С 1 января	133	25	100	
Свекла столовая свежая				
Сырая очищенная:				
■ До 1 января	125	20	100	
■ С 1 января	133	25	100	

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под общей редакцией В.Т. Лапшиной, изд-во «Хлебпродинформ», 2004. — 639с.
2. Сборник технических нормативов — Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под общей редакцией М.П. Могильного, Изд-во Дели принт, 2017.- 544с.
3. Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для детских садом, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений / Под редакцией профессора Первалова А. Я.
4. Сборник технологических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Под общей редакцией Ф.Л. Марчука, изд-во ТОО «Пчёлка», 1994.- 616с.
5. Скурихин И.М., Волгарева М.Н. Химический состав пищевых продуктов. Изд. 2-е – М.: Агропромиздат, 1987. Кн. 1: Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. – 224с.; Кн. 2: Справочные таблицы содержания аминокислот, жирных кислот, витаминов, макро- и микроэлементов, органических кислот и углеводов. - 360с.
6. СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
7. Технологические карты муниципального унитарного предприятия «КШП №1» муниципального образования город Краснодар на кулинарные изделия (или блюда).