

Утверждаю



Директор ООО «Весна - Торговая сеть»

Колосова Т.Д.

**Программа**  
**Производственного контроля в организации**  
**школьного питания**

Г. Чебаркуль

2021 год

## Общие положения

1. Настоящая программа производственного контроля на основе применения в организации школьного питания включает в себя перечень мероприятий, направленных на соблюдение в организации санитарного законодательства и дополнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий во исполнение статьи 11 ФЗ от 30.03.1999 года № 52 ФЗ (о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения) и санитарных правил СанПиН 2.4.5.2409-08 (санитарно-эпидемиологические требования к организации питания, обучающихся в образовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования).

Программа устанавливает основные требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), организации производственного контроля школьных столовых общеобразовательных учреждений и направлена на систематизацию контроля над производственной деятельностью предприятий общественного питания и обеспечивает исполнение следующих принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек:

- идентификация потенциального риска или рисков «опасных факторов», которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля;
- выявление критических контрольных точек в производстве для устранения (минимизации) риска или возможности его появления, при этом рассматриваемые операции производства пищевых продуктов могут охватывать поставку сырья, подбор ингредиентов, переработку, хранение, транспортирование, складирование и реализацию;
- в технологических инструкциях следует установить и соблюдать предельные значения параметров для подтверждения того, что критическая контрольная точка находится под контролем;
- разработка системы мониторинга, позволяющая обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер и наблюдений или наблюдений;
- разработка корректирующих действий и применений их в случае отрицательных результатов мониторинга;
- разработка процедур проверки, которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности функционирования;
- документирование всех процедур системы, форм и способов регистрации данных.

2. Целью программы производственного контроля является обеспечение соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции требованиям технических регламентов таможенного союза, в процессе ее производства и реализации, обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности учащихся общеобразовательных учреждений.

- 2.1 Задачами программы производственного контроля является:

- предотвращение выпуска опасной продукции;
- соблюдение санитарных правил
- осуществление производственного контроля лабораторных и инструментальных методов исследований за санитарно-эпидемиологической обстановкой на объекте, готовой продукции и технологии ее производства;

- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- осуществление контроля за проведением и соблюдением дезинфекционного режима на предприятии;
- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки ( аттестации ) сотрудников, контроль за наличием санитарных книжек;
- осуществление контроля за поступлением сырья, продуктов и материалов упаковки с целью предотвращения безопасности технологического процесса ( наличие сертификатов соответствия, деклараций соответствия, документов, подтверждающих качество и безопасность);
- соблюдение условий транспортировки, хранения и реализацией продуктов, сырья;
- соблюдение технологии приготовления, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

2.2 Данная программа производственного контроля разработана для предприятий общественного питания ( столовые, буфеты ) в образовательных учреждениях

Приложение № 1, 2

## Список образовательных учреждений

№ п/п	Наименование образовательного учреждения	адрес	Ф.И.О. директора	Ф.И.О ответственного за питание	№ телефона
1	МБОУ СОШ № 1	Челябинская обл. г. Чебаркуль ул. 9 Мая д.9	Халина Наталья Владимировна	Якушева Д.М.	57-81-30,
2	МБОУ СОШ 2	Челябинская обл. г. Чебаркуль ул. Ленина д.42	Сергеева Светлана Анатольевна	Нестерова И.В.	29-47-79
3	МБОУ СОШ 4	Челябинская обл. г. Чебаркуль ул.Каширина 57	Меньшикова Любовь Захаровна	Горбунова Надежда Николаевна	29-48-40
4	МБОУ СОШ 6	Челябинская обл. г. Чебаркуль ул.Электростальская 23 А	Перепелюк Ирина Викторовна	Силюк Ирина Александровна	57-80-93
5	МБОУ ООШ 9	Челябинская обл. г. Чебаркуль ул.Фрунзе 18	Коробейникова Елена Сергеевна	Косарева О.Н.	53-34-00
6	МБОУ ООШ 10	Челябинская обл. г. Чебаркуль ул.Мира 21 А	Кривоносова Елена Александровна	Чурилова Наталья Владимировна	89193542589
7	МОУ НОШ № 11	Челябинская обл. ДОС ул.Каширина д.51	Поплавская Ирина Константиновна	Жмаева Ольга Вениаминовна	55-46-93
8	МОУ НОШ № 76	Челябинская обл. г.п.Мисяш ул. Станционная д.102с ул.	Зуев Юрий Владимирович	Рыжикова Е.В.	24-17-45
9	Кундравинская школа	Челябинская обл. П.Кундравы	Самарин Алексей Васильевич	Серажитдинова Нэля Александровна	55-89-88

Примечание: МКУ - Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
 МБОУ – Муниципальное бюджетное образовательное учреждение  
 МАОУ - Муниципальное автономное образовательное учреждение

## Перечень объектов контроля

	Образовательное учреждение	Объекты в предпри						Состав работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи
		пищеблок	кладовая	Холодильная камера	Цех рыбный, мясной	Цех овощной	Буфет	
1	МБОУ СОШ № 1	1	1		1	1		Заведующая, повар-2, кухонный работник-3
2	МБОУ СОШ 2	1	1		1	1		Заведующая, повар-2, кухонный работник -2
4	МБОУ ООШ № 4	1	1		1	1		Заведующая Повар -1, кухонный работник
6	МБОУ СОШ № 6	1	1		1	1		Заведующая, кухонный работник-2
7	МБОУ СОШ № 9	1	1					Заведующая, кухонный работник-2
8	МБОУ ООШ № 10	1	1		1	1		Заведующая кухонный работник-1
9	МБОУ НОШ № 11	1	1	1	1	1		Заведующая, повар, кухонный работник-2
10	МБОУ ООШ 76	1	1		1	1		Заведующая, кухонный работник-1
11	Кундравинская школа	1	1		1	1		Заведующая, повар2

3. Оказание услуг по организации школьного питания согласно договоров с образовательными учреждениями осуществляется юридическим лицом ООО «Весна- Торговая сеть».

## Структура организации питания и системы производственного контроля

№ п/п	Наименование юр. лица ФИО директора, юридический адрес	Основание для проведения работ по организации питания и проведения производственного контроля	Ответственность и вид работ, выполняемых при организации питания и осуществления производственного контроля
1	ООО « Весна-Торговая сеть Колосова Татьяна Дмитриевна 456313 РФ Челябинская обл. г.Миасс ул. Севастопольская 45/47 тел. 35(3) 216-91	Договор на оказание услуг школьного питания в образовательных учреждениях .Устав и должностная инструкция	Общая ответственность за организацию питания в образовательных учреждениях и функционирование производственного контроля
2	Технолог или специалист по управлению качеством	Должностная инструкция	Осуществление контроля за качеством выпускаемой продукции, соблюдение СанПиН и определение объектов, сроков и методики проведения производственного контроля
3	Заведующие столовых, шеф-повар, повар	Должностная инструкция	Ответственность за технологическим процессом и безопасностью продукции, соблюдение СанПин в образовательных учреждениях

### 3.1 Политика качества и безопасности выпускаемой продукции

В соответствии с действующим законодательством персональную ответственность за безопасность выпускаемой продукции, организацию работ при осуществлении производственного контроля несет директор.

- Директор определяет и документирует политику относительно безопасности выпускаемой продукции и обеспечивает ее осуществление и поддержку на всех уровнях. С целью улучшения качества и безопасности поставляемой продукции постоянно осуществляет работу с поставщиками, обеспечивает повышение уровня знаний и профессионального мастерства сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи, совершенствует формы и методы организации производства, обеспечивает проведение внутренних проверок. Политика в области безопасности должна быть практически применимой и реализуемой, соответствовать требованиям органов государственного контроля и надзора, а также ожиданиям потребителей
- Директор обеспечивает безопасность к определенным видам ( группам или наименованиям выпускаемой продукции) и этапам жизненного цикла, которым относится производство, хранение, потребление.

**3.2 При возникновении критических ситуаций:** авария канализационной системы, с затоплением сточными водами складских и производственных помещений. Сообщение о кишечном инфекционном заболевании, отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд следует немедленно известить ТО ТУ Роспотребнадзора по телефону 55-20-83, 55-20-71, 55-85-36.

**Периодичность проведения лабораторных и  
инструментальных исследований в организации питания  
общеобразовательных организаций**

Вид исследований	Объект исследования(Обследовани я)	Количество не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, овощные блюда	2 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Рацион питания	1	1 раз в год
Контроль, проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	1 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие показателей микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5-10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки	5-10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	5 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечной столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	1 раз в год

Директор ООО «Весна -Торговая Сеть»

Т.Д. Колосова

Приложение № 5

Периодичность прохождения медицинских осмотров и профессиональной гигиенической подготовки

М п/п	Ф.И.О. сотрудника	Занимаемая должность	периодичность
		Медицинский осмотр при поступлении на работу и по графику	
		Профессиональная гигиеническая подготовка 1 раз в год	

## Осуществление производственного контроля

Лицом, ответственным за осуществление производственного контроля производятся следующие мероприятия:

№ п/п	Наименование мероприятий	периодичность
1	Проверка температурного режима внутри холодильников, холодильных камер, охлаждаемых витрин, другого холодильного оборудования	ежедневно
2	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров	постоянно
3	Проверка качества поступающей на реализацию продукции- документальная и органолептическая, а также сроков и условий её транспортировки, хранения, и реализации	постоянно
4	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, использования средств индивидуальной защиты, соблюдение правил личной гигиены	постоянно

Директор ООО "Весна-торговая сеть"

*Смирнов*  
Колосов



ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ  
с 01.03.2021  
ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ 1-4 классов (7-11 лет)  
В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ. ( 62 руб. 00 коп.)

№ по сборнику рецептов	Наименование блюд	Масса порции	ПИЩЕВЫЕ ВЕЩЕСТВА				Энергетическая ценность	ВИТАМИНЫ				МИНЕРАЛЬНЫЕ ВЕЩЕСТВА			
			Жиры	Белки	Углеводы	К/К		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
<b>1 день</b>															
41/19	Масло порционное	20	14,40	0,20	0,20	132,00	0	0	88,8	0,23	6,44	7,80	0,23	0,07	
562/2019	Поджарка из куриных грудок	50/ 15	19,87	13,21	3,07	243,79	0,03	0,25		1,76	4,00	86,51	13,00	0,70	
679/2019	Каша гречневая рассыпчатая	200	7,78	11,88	58,43	357,44	0,36	0,00	0,01	4,52	13,61	202,72	136,05	4,49	
944/19	Чай с лимоном	200/ 5	0,00	0,05	15,07	57,34	0	2,80	0	0,01	3,31	1,54	0,84	0,09	
	Хлеб рж-пш, пшеничный	29	0,29	2,20	14,90	72,50	0,03	0	0	0	5,80	0	0	0,32	
			42,34	27,54	91,67	863,07	0,42	3,05	88,81	6,52	33,16	298,57	150,12	5,67	
<b>2 день</b>															
табл	Икра кабачковая	50	0,05	0,40	1,7	7,00	0,01	2,25	0	0,00	10,35	10,80	6,3	0,27	
608/19	Шницель рубл из говяд с соусом	50/ 50	13,5	12,16	9,6	192,0	0,04	0,69	0	1,49	10,6	9,32	2,49	1,3	
694/19	Картофельное пюре	150	6,90	4,16	35,04	212,00	0,17	28,80	22,27	0,20	46,50	84,40	32,8	1,32	
868/19	Компот из сухофруктов	200	0,00	0,50	30,20	116,00	0,01	0,65	0	0	19,20	0	0	0,72	
	Хлеб рж-пш, пшеничный	29	0,29	2,20	14,90	72,50	0,03	0	0	0	5,80	0	0	0,32	
			20,74	19,42	91,44	599,50	0,26	32,39	22,27	1,69	92,45	104,58	41,59	3,93	
<b>3 день</b>															
табл	Сыр порционный	20	5,40	5,40	0,00	72,20	0,00	0,56	0	0,00	201,00	0,00	0,00	0,18	
36/05	Каша молочная Дружба с маслом	200/ 10	4,30	7,20	43,70	232,00	0,16	1,26	20,00	0,22	130,11	93,67	31,97	1,06	
951/19	Кофейный напиток	200	1,50	1,40	20,40	103,20	0,03	0,65	0	0	64,28	0	0	0,39	
	Фрукт	шт	0,00	3,07	44,80	183,00	0,07	17,00	0	0,68	13,60	47,60	71,40	1,02	
	Хлеб рж-пш, пшеничный	29	0,29	2,20	14,90	72,50	0,03	0	0	0	5,80	0	0	0,32	
			11,49	19,27	123,80	662,90	0,29	19,47	20,00	0,90	414,79	141,27	103,37	2,97	
<b>4 день</b>															
53/05	Биточки Солнышко с соусом	50/ 50	10,72	14,08	5,86	176,40	0,03	0,25	0,00	1,76	27,36	8,40	1,79	0,31	
688/19	Макароны отварные	150	5,34	4,46	35,6	207,32	0,08	0	16,7	0,7	9,3	38	6,8	0,03	
	Сок	180	0,00	1,00	23,40	94,00	0,01	0,65	0	0	19,20	0	0	0,72	
	Хлеб рж-пш, пшеничный	29	0,29	2,20	14,90	72,50	0,03	0	0	0	5,80	0	0	0,32	
	Кондитерское изделие	шт	5,80	3,83	21,83	208,40	0,02	0	0	0	5,60	0	0	0,28	
			22,15	25,57	101,59	758,62	0,17	0,90	16,70	2,46	67,26	46,40	8,59	1,66	
<b>5 день</b>															
табл	Зелёный горошек или кукуруза конс пори	15	0,06	0,91	1,86	11,43	0,25	14,20	0	0,50	0	0	0	0	
49/05	Бигус Школьный с мясом	200	15,84	12,17	9,02	227,09	0,19	105,40	45,6	2,39	134,46	183,21	52,11	2,61	
943/19	Чай с сахаром	200	0,00	0,10	15,00	52,02	0	0	0	0	0,45	0	0	0,04	
	Хлеб рж-пш, пшеничный	29	0,29	2,20	14,90	72,50	0,03	0	0	0	5,80	0	0	0,32	

№ по сборнику рецептур	Наименование блюд	Масса порции	ПИЩЕВЫЕ ВЕЩЕСТВА				К/К	ВИТАМИНЫ				МИНЕРАЛЬНЫЕ ВЕЩЕСТВА			
			Жиры	Белки	Углеводы	К/К		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
6 день															
табл	Сыр порционный	20	5,40	5,40	0,00	72,20	0,00	0,56	0	0,00	201,00	0,00	0,00	0,18	
438/19	Омлет натуральный с маслом	140/ 10	23,70	14,80	2,80	291,90	0,07	0,39	20,00	0,05	81,45	1,75	0,05	2,05	
1014/19	Напиток из шиповника	200	0,00	0,70	28,70	58,10	0,01	0,65	0	0	19,20	0	0	0,72	
	Хлеб рж-пш, пшеничный	29	0,29	2,20	14,90	72,50	0,03	0	0	0	5,80	0	0	0,32	
			29,39	23,10	46,40	494,70	0,11	1,60	20,00	0,05	307,45	1,75	0,05	3,27	
7 день															
645/19	Плов из птицы	50/ 200	16,58	18,20	33,61	330,76	0,12	5,98	0	2,50	21,02	86,51	32,64	1,45	
	Сок	180	0,00	1,00	23,40	94,00	0,01	0,65	0	0	19,20	0	0	0,72	
	Хлеб рж-пш, пшеничный	29	0,29	2,20	14,90	72,50	0,03	0	0	0	5,80	0	0	0,32	
			16,87	21,40	71,91	497,26	0,16	6,63	0,00	2,50	46,02	86,51	32,64	2,49	
8 день															
43/05	Котлета рыбная Лада с соусом	90	9,44	10,32	7,12	176,97	0,09	0,25	61,20	2,35	25,16	132,25	30,15	0,73	
694/19	Картофельное пюре	150	5,20	3,12	26,28	159,00	0,13	21,60	16,7	0,15	34,90	63,30	24,6	0,99	
874/19	Кисель	200	0,00	0,02	29,08	116,38	0,01	46,50	0	0	1,44	0	0	0,38	
	Хлеб рж-пш, пшеничный	29	0,29	2,20	14,90	72,50	0,03	0	0	0	5,80	0	0	0,32	
	Фрукт	шт	0,00	0,40	11,30	45,80	0,04	14,00	0	0	22,40	0	0	3,08	
			14,93	16,06	88,68	570,65	0,30	82,35	77,90	2,50	89,70	195,55	54,75	5,50	
9 день															
591/19	Гуляш из говядины	90	15,92	19,20	3,76	239,10	0,04	0,69	0	1,49	10,6	9,38	2,49	1,3	
688/19	Макаронные отварные	150	8,01	6,69	53,4	276,42	0,11	0,00	22,3	0,9	12,40	50,67	9,07	0,04	
943/19	Чай с сахаром	200	0,00	0,10	15,00	52,02	0	0	0	0	0,45	0	0	0,04	
	Хлеб рж-пш, пшеничный	29	0,29	2,20	14,90	72,50	0,03	0	0	0	5,80	0	0	0,32	
			24,22	28,19	87,06	640,04	0,18	0,69	22,27	2,42	29,25	60,05	11,56	1,70	
10 день															
41/19	Масло порционно	10	10,80	0,15	0,15	99,00	0	0	66,6	0,17	4,83	5,85	0,17	0,05	
табл	Сыр порционный	20	5,40	5,40	0,00	72,20	0,00	0,56	0	0,00	201,00	0,00	0,00	0,18	
384/19	Каша молочная пшенная с маслом	200/ 5	6,97	8,48	43,80	282,11	0,07	1,69	0	0,10	161,60	36,00	12,00	0,40	
868/19	Компот из сухофруктов	200	0,00	0,50	30,20	116,00	0,01	0,65	0	0	19,20	0	0	0,72	
	Хлеб рж-пш, пшеничный	29	0,29	2,20	14,90	72,50	0,03	0	0	0	5,80	0	0	0,32	
	Кондитерское изделие	шт	5,80	3,83	21,83	208,40	0,02	0	0	0	5,60	0	0	0,28	
			29,26	20,56	110,88	850,21	0,13	2,90	66,60	0,27	398,03	41,85	12,17	1,95	
Итоговая энергетическая и пищевая ценность за 10 дней			227,58	216,49	854,21	6299,99	2,49	269,58	380,15	22,20	1618,82	1159,74	466,95	32,11	

№ по сборнику рецептов	Наименование блюда	Масса порции	ПИЩЕВЫЕ ВЕЩЕСТВА			Энергетическая ценность К/К	ВИТАМИНЫ				МИНЕРАЛЬНЫЕ ВЕЩЕСТВА			
			Жиры	Белки	Углеводы		В1	С	А	Е	Ca	Р	Mg	Fe
11 день														
табл 41/19	Сыр порционный	20	5,40	5,40	0,00	72,20	0,00	0,56	0	0,00	201,00	0,00	0,00	0,18
620/19	Масло порционно	20	21,60	0,30	0,20	198,00	0	0	88,8	0,22	6,44	7,80	0,22	0,06
688/19	Фрикадельки мясные с соусом	50/ 50	12,24	11,52	5,60	178,40	0,03	0,25	0,00	1,76	27,36	8,40	1,79	0,31
943/19	Макароны отварные	200	8,01	6,69	53,4	276,42	0,11	0,00	22,3	0,9	12,40	50,67	9,07	0,04
	Чай с сахаром	200	0,00	0,10	15,00	52,02	0	0	0	0	0,45	0	0	0,04
	Хлеб рж-пш, пшеничный	29	0,29	2,20	14,90	72,50	0,03	0	0	0	5,80	0	0	0,32
			47,54	26,21	89,10	849,54	0,17	0,81	111,07	2,91	253,45	66,87	11,08	0,95
12 день														
табл 47/05	Икра кабачковая	30	0,05	0,40	1,7	7,00	0,01	2,25	0	0,00	10,35	10,80	6,3	0,27
694/19	Суфле Золотая рыбка с соусом	50/ 50	9,36	10,85	7,65	158	0,07	2,08	66	4,66	29,64	147,32	38,35	0,64
868/19	Картофельное пюре	150	5,20	3,12	26,28	159,00	0,13	21,60	16,7	0,15	34,90	63,30	24,6	0,99
	Компот из сухофруктов	200	0,00	0,50	30,20	116,00	0,01	0,65	0	0	19,20	0	0	0,72
	Хлеб рж-пш, пшеничный	29	0,29	2,20	14,90	72,50	0,03	0	0	0	5,80	0	0	0,32
			14,90	17,07	80,73	512,50	0,25	26,58	82,70	4,81	99,89	221,42	69,25	2,94
13 день														
41/19	Масло порционно	10	10,80	0,15	0,10	99,00	0	0	44,4	0,11	3,22	3,90	0,11	0,03
37/05	Каша молочная Здоровье с маслом	200/ 5	5,20	7,34	44,40	254,00	0,18	1,30	20,00	0,54	141,24	2,86	39,78	1,27
959/19	Какао с молоком	200	3,20	3,77	22,80	154,00	0	0,65	0	0	64,28	0	0	0,39
	Фрукт	шт	0,00	3,07	44,80	183,00	0,07	17,00	0	0,68	13,60	48	71,4	1,02
	Хлеб рж-пш, пшеничный	29	0,29	2,20	14,90	72,50	0,03	0	0	0	5,80	0	0	0,32
			19,49	16,53	127,00	762,50	0,31	18,95	64,40	1,33	228,14	54,36	111,29	3,03
14 день														
51/05	Колбаски домашние мясные с соусом	50/ 50	15,92	19,20	3,76	239,10	0,04	0,69	0	1,49	10,6	9,38	2,49	1,3
679/2019	Каша гречневая рассыпчатая	150	7,78	11,88	58,43	357,44	0,36	0,00	0,01	4,52	13,61	202,72	136,05	4,49
944/19	Чай с лимоном	200/ 8	0,01	0,05	15,07	57,34	0	2,80	0	0,0	3,31	2	1	0,09
	Хлеб рж-пш, пшеничный	29	0,29	2,20	14,90	72,50	0,03	0	0	0	5,80	0	0	0,32
			24,00	33,33	92,16	726,38	0,43	3,49	0,01	6,02	33,32	213,64	139,38	6,20
15 день														
табл 443/19	Сыр порционный	15	5,40	5,40	0,00	72,20	0,00	0,56	0	0,00	201,00	0,00	0,00	0,18
874/19	Омлет натуральный с маслом	150/ 10	20,92	16,50	3,32	265,74	0,07	0,39	20	0,05	81,45	1,75	0,05	2,05
	Кисель	200	0,00	0,02	29,08	116,38	0,01	46,50	0	0	1,44	0	0	0,38
	Кондитерское изделие	шт	5,80	3,83	21,83	208,40	0,02	0	0	0	5,60	0	0	0,28
	Хлеб рж-пш, пшеничный	29	0,29	2,20	14,90	72,50	0,03	0	0	0	5,80	0	0	0,32
			32,41	27,95	69,13	735,22	0,13	47,45	20,00	0,05	295,29	1,75	0,05	3,21

№ по сборнику рецептур	Наименование блюд	Масса порции	ПИЩЕВЫЕ ВЕЩЕСТВА				К/К	ВИТАМИНЫ				МИНЕРАЛЬНЫЕ ВЕЩЕСТВА			
			Жиры	Белки	Углеводы			В1	С	А	Е	Ca	Р	Mg	Fe
16 день															
601/19	Плов и говядины	50/ 200	21,33	20,08	59,86	483,68	0,20	7,80	0,00	3,80	24,60	99,20	35,20	1,90	
943/19	Чай с сахаром	200	0,00	0,10	15,00	52,02	0	0	0	0	0,45	0	0	0,04	
	Хлеб рж-пш, пшеничный	29	0,29	2,20	14,90	72,50	0,03	0	0	0	5,80	0	0	0,32	
			21,62	22,38	89,76	608,20	0,23	7,80	0,00	3,80	30,85	99,20	35,20	2,26	
17 день															
табл	Сыр порционный	15	5,40	5,40	0,00	72,20	0,00	0,56	0	0,00	201,00	0,00	0,00	0,18	
438/19	Омлет натуральный с маслом	150/ 10	23,70	14,80	2,80	291,90	0,07	0,39	20,00	0,05	81,45	1,75	0,05	2,05	
874/19	Кисель	200	0,00	0,02	29,08	116,38	0,01	46,50	0	0	1,44	0	0	0,38	
	Хлеб рж-пш, пшеничный	29	0,29	2,20	14,90	72,50	0,03	0	0	0	5,80	0	0	0,32	
			29,39	22,42	46,78	552,98	0,11	47,45	20,00	0,05	289,69	1,75	0,05	2,93	
18 день															
табл	Огурец солёный или свежий порционно	20	0,05	0,40	1,70	7,00	0,03	10,00	0,00	0,10	25,00	40,00	14,00	0,60	
590/19	Жаркое по домашнему из кур	50/ 200	16,21	15,43	30,5	342,12	0,22	27,88	0,00	2,80	29,14	79,98	31,56	2,32	
944/19	Чай с лимоном	200/ 7	0,01	0,05	15,07	57,34	0	2,80	0	0,0	3,31	2	1	0,09	
	Хлеб рж-пш, пшеничный	33	0,29	2,20	14,90	72,50	0,03	0	0	0	5,80	0	0	0,32	
			16,56	18,08	62,17	478,96	0,28	40,68	0,00	2,91	63,25	121,52	46,40	3,33	
19 день															
табл	Кукуруза или зел.горошек консерв порц	20	0,1	1,6	3,25	20,00	0,25	14,20	0	0,5	0,00	0	0	0,00	
510/02	Биточек рыбный из горбуши с соусом	50/ 50	4,99	6,85	7,74	114,26	0,04	0,69	0	1,49	10,6	9,38	2,49	1,3	
688/19	Макароны отварные	200	7,1	5,93	47,35	275,73	0,11	0,00	22,2	0,9	12,37	50,54	9,04	0,04	
	Сок	200	0,00	1,00	23,40	94,00	0,01	0,65	0	0	19,20	0	0	0,72	
	Хлеб рж-пш, пшеничный	33	0,29	2,20	14,90	72,50	0,03	0	0	0	5,80	0	0	0,32	
			12,48	17,58	96,64	576,49	0,44	15,54	22,21	2,92	47,97	59,92	11,53	2,38	
20 день															
41/19	Масло порционно	10	7,20	0,10	0,10	66,00	0	0	44,4	0,11	3,22	3,90	0,11	0,03	
табл	Сыр порционный	20	5,40	5,40	0,00	72,20	0,00	0,56	0	0,00	201,00	0,00	0,00	0,18	
384/19	Каша молочная геркулесовая с маслом	200/ 15	8,66	6,65	32,74	278,80	0,18	1,30	20,00	0,54	141,24	2,86	39,78	1,27	
1014/19	Напиток из шиповника	200	0,00	0,70	28,70	58,10	0,01	0,65	0	0	19,20	0	0	0,72	
	Хлеб рж-пш, пшеничный	29	0,29	2,20	14,90	72,50	0,03	0	0	0	5,80	0	0	0,32	
	Кондитерское изделие	шт	5,80	3,83	21,83	208,40	0,02	0	0	0	5,60	0	0	0,28	
			27,35	18,88	98,27	756,00	0,24	2,51	64,40	0,65	376,06	6,76	39,89	2,80	
	Итоголам энергетическая и пищевая ценность за 11-20 дней		245,74	220,43	851,74	6558,77	2,59	211,26	384,79	25,45	1717,91	847,19	464,12	30,03	
	Итоговая энергетическая и пищевая ценность за 20 дней		462,32	426,29	1681,10	12680,26	5,03	484,66	759,87	48,08	3350,12	1975,52	928,64	61,90	
	Средняя энергетическая и пищевая ценность за 1 день		23,1	21,3	84,06	634,01	0,252	24,233	37,994	2,404	167,506	98,78	46,432	3,10	