

Итого день впрям меню

Имя инд., наименование блюда	Масса порции	Плотность вещества			Энергетическая ценность ккал	Химический состав					Минеральный состав					№ рецептурный	Сборная рецептур			
		Белок, г	Жиры, г	Углеводы, г		С. в.	В. в.	Э. в.	А. в.	К. в.	Са. в.	Ма. в.	Р. в.	Ca. в.	K. в.			Na. в.	F. в.	
Торт "шоколадный" (с начинкой) с фруктами	180г/шт	26.0	20.7	64.4	522.0	0.52	0.39	0.43	0.50	0.25	222.15	357.37	48.04	1.22	393.01	7.80	0.03	0.96	ТТК-16	2017
Сладкая закусочная	50	4.4	4.8	29.5	117.7	0.03	0.25	0.13	0.11	0.07	10.31	38.12	0.35	0.44	56.47	1.26	0.01	0.01	К24	2017
Чай с сахаром	20г/шт	0.2	0.0	14.8	60.8	0.00	0.00	0.01	0.00	0.00	1.18	7.42	5.27	0.74	25.80	0.00	0.00	0.00	379	2017
Сметанник	125	1.0	0.2	8.5	43.6	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	338	2017
Торт на сметане	415	32.8	22.0	117.2	634.2	0.56	0.14	0.47	0.11	0.32	244.64	402.81	60.93	2.40	475.38	8.94	0.04	0.94		
Итого:																				
Средняя энергетическая ценность (ккал)	60	0.8	6.1	1.7	64.1	9.80	0.03	0.02	0.01	0.20	13.40	18.74	9.58	0.57	128.83	1.20	0.00	0.00	24	2017
Средняя энергетическая ценность (ккал) с учетом потерь	250г/шт	3.6	5.3	12.2	118.7	7.79	0.04	0.06	0.23	0.02	52.78	64.78	24.61	1.31	309.87	6.15	0.00	0.02	82	2017
Плотность белка в порции (г)	100	10.8	11.8	3.5	103.8	1.41	0.22	0.22	0.30	0.00	18.20	19.72	9.70	0.38	94.48	1.66	0.00	0.01	288	2017
Плотность жира в порции (г)	100	8.1	6.4	36.4	244.7	0.00	0.22	0.12	0.02	0.08	22.14	187.32	126.72	4.41	204.08	2.28	0.00	0.01	171	2017
Плотность углеводов в порции (г)	200	0.0	0.0	11.3	44.4	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	389	2017
Средняя энергетическая ценность (ккал) с учетом потерь	50	2.0	0.3	12.7	61.2	0.00	0.00	0.02	0.00	0.00	5.45	38.10	9.70	1.20	40.80	1.66	0.00	0.00		
Средняя энергетическая ценность (ккал) с учетом потерь	40	2.3	0.3	18.4	78.6	0.00	0.03	0.01	0.00	0.00	8.70	14.80	3.80	1.20	27.80	0.00	0.00	0.00		
Средняя энергетическая ценность (ккал) с учетом потерь	478	37.4	30.8	83.2	772.2	19.10	0.30	0.26	0.64	0.00	117.80	336.24	119.22	8.27	867.44	12.88	0.00	0.04		
Средняя энергетическая ценность (ккал) с учетом потерь	803.3	82.8	62.8	212.8	1.608.4	19.80	0.53	0.72	0.75	0.40	402.24	738.15	240.17	10.67	1.072.72	21.80	0.04	0.11		

Итого по приемному меню

Имя инд.	Плотность вещества			Энергетическая ценность ккал	Химический состав					Минеральный состав						
	Белок, г	Жиры, г	Углеводы, г		С. в.	В. в.	Э. в.	А. в.	К. в.	Са. в.	Ма. в.	Р. в.	Ca. в.	K. в.	Na. в.	F. в.
Итого	812.6	682.7	2.028.8	14.088.0	964.80	5.89	4.37	5.11	3.054.40	5.898.10	1.701.29	110.44	17.797.03	383.44	0.27	1.81
Средняя энергетическая ценность (ккал) с учетом потерь	51.3	50.2	203.8	1.388.0	26.49	0.82	0.82	0.49	306.60	586.80	170.13	11.04	1.778.79	38.34	0.03	0.19
Средняя энергетическая ценность (ккал) с учетом потерь	13.1	14.3	52.3													

Средние объемы пищи по приемам пищи (в граммах)

Вид порции	Завтрак	Обед
г/шт	600	600

Нормативные документы:

- СанПиН 2.3.7.4.3590-20
- Оборудование для приготовления для обучающихся во всех образовательных учреждениях "Дети плюс" 2017г. Москва по редакции М.П.Моргальникова и В.А.Тутелькина
- Оборудование для приготовления пищи и кухни для предприятий общественного питания при образовательных учреждениях "Хлебпромформ" 2008г. Под редакцией Т.В.Джигановой
- Методика разработки с применением программного обеспечения ООО "Вайкс-Софт" "Питание детей в школе 2017г" версия 1.2.9 г Санкт-Петербург
- Оборудование для приготовления для обучающихся во всех образовательных учреждениях "Дети плюс" 2011г. Москва по редакции М.П.Моргальникова и В.А.Тутелькина
- Приказ № 315 от 26.12.86 Министерства здравоохранения СССР
- ИДР 2.4.0179-20 "Методические рекомендации по организации питания обучающихся образовательных учреждений"

Директор ООО "Насилиум" Е.Н.Осинская

