

## Таблица

Выполнения норм в пищевых веществах и энергии для обучающихся  
в возрасте 11-18 лет в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08

Названия пищевых веществ	Усредненная потребность в пищевых веществах для обучающихся 11-18 лет (20-25%)	Выполнение норм в пищевых веществах ( для обучающихся 11-18 лет)
1	2	3
Белки (г)	18-22,5	23,7
Жиры (г)	18,4-23	24,16
Углеводы (г)	76,6-95,75	99,16
Энергетическая ценность (ккал)	542,6-678	698,2

### ИСПОЛЬЗУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА:

1. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов и блюд кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах./ Министерство экономического развития и торговли РФ.- М.: Изд-во «Хлебпродинформ», 2004.- 639с.
2. И.М.Скурихин, В.А.Тутельян, Таблицы химического состава и калорийности Российских продуктов питания/ М.: Изд-во «Делта принт» 2008.- 275с.
3. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях /Под ред. М.П.Мотильного и В.А.Тутельяна. - М.:Делта плюс, 2015.-544с.

*Таблица*

**Выполнения норм питания детей в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08**

загтрак 11-18 лет на осенний период 2020г.

Наименование продуктов	Нормы на одного ребёнка в день (граммов)	Фактическое выполнение (граммов)	Выполнение норм питания после замены продуктов по таблице взаимозаменяемости
1	2	3	4
Хлеб ржаной	24-30	30	30
Хлеб пшеничный	40-50	50	50
Мука пшеничная	4-5	3,77	3,77
Крупы, бобовые	10-12,5	11,35	11,35
Макаронные изделия	4-5	4,93	4,93
Картофель	37,6-47	47,9	47,9
Овощи свежие, зелень	64-80	80	80
Фрукты (плоды) свежие	37-46,25	50	50
Фрукты (плоды) сухие, в т.ч. шиповник	4-5	4,63	4,63
Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	40-50	50	50
Мясо жилованное (мясо на кости) I кат.	15,6-19,5	21,1	21,1
Цыпленок I кат. потрошенные (куры I кат. п/п)	10,6-13,25	13,1	13,1
Рыба-филе	15,4-19,25	18,4	18,4

Колбасные изделия	3,92-4,9	5	5
Молоко (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	60-75	74,74	74,74
Кисломолочные продукты (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	36-45	38	38
Творог (массовая доля жира не более 9%)	12-15	12,5	12,5
Сыр	2,36-2,96	2,5	2,5
Сметана (массовая доля жира не более 15%)	2,5	2,5	2,5
Масло сливочное	7-8,75	7,28	2,78
Масло растительное	3,6-4,5	4,1	4,1
Яйца куриные диетические	8-10	10	10
Сахар	9-11,25	9,76	9,76
Кондитерские изделия	3-3,75	3,5	3,5
Чай	0,08-0,1	0,1	0,1
Какао	0,24-0,3	0,3	0,3
Дрожжи хлебопекарные	0,2-0,25	0,1	0,1
Соль пищевая поваренная	1,4-1,75	2	2

В период окончания сезона свежих овощей бюджет производится замена сезонных овощей на тушеные, запеченные, отварные, припущенные, консервированные с соблюдением натуральных норм по овощам в соответствии с Сан Пин 2.4.5.2409-08

**ИСПОЛЪЗУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА:**

1. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов и блюд кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Министерство экономического развития и торговли РФ. М.: Изд-во «Хлебпродинформ», 2004.- 639с. Под ред. В.Т. Лапшиной.
2. И.М.Скурихин, В.А.Тутельян, Таблицы химического состава и калорийности Российских продуктов питания/ М.: Изд-во «Делфи принт» 2008.- 275с

3. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.  
Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015-544с.

И.о. исполнительного директора АНО «ССП»

Д.В. Уральский

СОГЛАСОВАНО:

<p>Начальник ТО управления Роспотребнадзора По Краснодарскому краю в городе-курорте Сочи «<i>В.Т. Оробей</i>» М.П. _____ 2020г.</p>	<p>Директор Именование образовательного учреждения) _____ (Ф.И.О.) _____</p>
---	--

