

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 (30-35% обеды)	Выполнение норм в пищевых веществах (для обучающихся 11-18 лет)
1	2	3
Белки (г)	27-31,5	30,6
Жиры (г)	27,6-32,2	30,9
Углеводы (г)	114,9-134,05	125,51
Энергетическая ценность (ккал)	813,9-949,55	898,5

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.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.:Делта плюс, 2015.-544с.

Таблица

Выполнения норм питания детей в соответствии СанПин 2.4.5.2409-08

обед 11-18 лет на осенний период 2020г.

Наименование продуктов	Нормы на одного ребёнка в день (граммов) 30-35%	Фактическое выполнение (граммов)	Выполнение норм питания после замены продуктов по таблице взаимозаменяемости
1	2	3	4
Хлеб ржаной	36-42	40	40
Хлеб пшеничный	60-70	68,6	68,6
Мука пшеничная	6-7	5,2	5,2
Крупы, бобовые	15-17,5	17,5	17,5
Макаронные изделия	6-7	7	7
Картофель	56,4-65,8	66,5	66,5
Овощи свежие, зелень	96-112	109,8	109,8
Фрукты (плоды) свежие	55,5-64,75	64	64
Фрукты (плоды) сухие, в т.ч. шиповник	6-7	6	6
Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	60-70	70	70
Мясо жилованное (мясо на кости) I кат.	23,4-27,3	26,6	26,6
Цыпленок I категории потрошенный (суры I кат. п/п)	15,9-18,55	18,12	18,12

Рыба-филе	23,1-26,95	23,1	23,1
Колбасные изделия	5,88-6,86	5,5	5,5
Молоко (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	90-105	98,03	98,03
Кисломолочные продукты (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	54-63	54	54
Творог (массовая доля жира не более 9%)	18-21	18	18
Сыр	3,54-4,13	3,5	3,5
Сметана (массовая доля жира не более 15%)	3-3,5	3,5	3,5
Масло сливочное	10,5-12,25	11,4	11,4
Масло растительное	5,4-6,3	6,5	6,5
Яйцо диетическое	12-14	13,6	13,6
Сахар	13,5-15,75	12,4	12,4
Кондитерские изделия	4,5-5,25	5	5
Чай	0,12-0,14	0,14	0,14
Какао	0,36-0,42	0,4	0,4
Дрожжи хлебопекарные	0,6-0,7	0,3	0,3
Соль	2,1-2,45	2,4	2,4

ИСПОЛЬЗУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА:

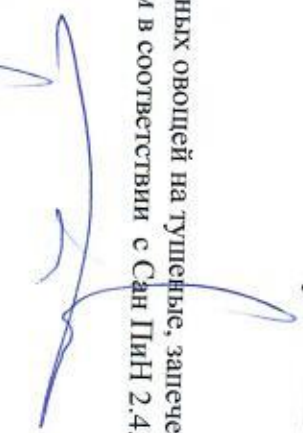
1. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов и блюд кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах./ Министерство экономического развития и торговли РФ.- М.: Изд-во «Хлебпродлинформ», 2004 — 639с.

2. И.М.Скучрихин, В.А.Тутельян. Таблицы химического состава и калорийности Российских продуктов питания/ М.: Изд-во «Делли прин 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.: Делли плюс, 2015-544с.

В период окончания сезона свежих овощей будет производиться 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.

И.о. исполнительного директора АНО «ССП»



Д.В.Уральский

СОГЛАСОВАНО:

Начальник ТО управления Роспотребнадзора
По Краснодарского края в городе-курорте Сочи
«*В.Г. Оробей*»
М.П. _____ 2020г.



Директор

Инициалы и наименование образовательного учреждения

(Ф.И.О.)