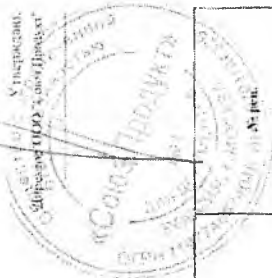


СОГЛАСОВАНО

Директор
МБОУ «Гимназия «Юридическая»
г.Волгодонска
Т.В. Колодяжная



Десятидневное меню (завтрак)
Для организации бесплатного горячего питания обучающихся 1-4 классов
(7-11 лет) получающих начальное общее образование



ИЕСАТН/ИЕРБИОЕ МЕНЮ (ЗАВТРАК)

Вещ. в блоке	Пшеничные вещества (г)			Энергетическая и ценность (ккал)	Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)										А. рети.
	Б	Ж	У		В1	С	А	В2	Ca	P	Mg	K	Na	F	Gr						
Дополнение																					
200	5,80	3,19	26,7	0,12	0,32	0,07	0,15	124	176	33	169	49	26,7	29	1,78	4-фторовит. Единица и эквивалент (мг) - 0,000001					
15	3,50	0,09	0,09	0,01	0,11	0,15	0,05	269	75	5,3	1,3	0	2,18	0	0,15	Фторид калия (мг) - 0,000001					
40	3,03	26,07	0,96	0,06	0	0	0,02	9,2	33,6	13,2	51,6	0	0	0,01	0,8	Фторид натрия (мг) - 0,000001					
300	3,60	12,60	0,04	0,04	0,88	17,3	0	143	130	34	270	1,2	2,29	38	1,09	Метилан					
100	0,40	9,80	0,03	1,0	0,01	0	0,02	16	11	8	278	2	0	0,01	2,2	Фторид калия (мг) - 0,000001					
553	14,48	74,57	9,26	11,31	83,01	0,57	0,11	492,7	425,6	92,5	761,0	63	31,17	63	6,02	Метилан					
Итого за первый день																					
Фрукты съедены по сезону																					
Итого за первый день																					

Вид биодиаг.	Энергетическая ценность (ккал)	Пищевые вещества (г)				Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)										№ п/п
		Б	Ж	У	Y	В1	С	А	В	В2	Ср	Р	Мг	К	Л	М	С	Е	Fe			
Дети 2-3 лет 1; Вторник																						
Омлет с сыром	150	19,00	25,40	3,50		0,07	0,17	222	2,35	0,46	3500	337	26	191	36	28,4	58		2,3			
	60	0,91	1,30	4,51		0,01	7,4*	191	6	0,02	18	10	204	8,6	0,21	6,1	0,46					
	250	0,20	0,00	6,50		0	0,04	0,3	0	0,01	4,5	7,2	3,8	20,8	0	0	0	0,71				
Итого:																						
Чай с сахаром	150	0,40	0,40	9,80		0,03	10	0,01	0	0,02	16	11	8	278	2	6	0,01	2,2				
Фрукты свежие по сезону*	40	3,05	0,25	20,07		0,06	0	0	0	0,02	9,2	33,6	13,2	51,6	0	0	0,01	0,8				
Итого по вторник день	550	23,36	28,45	43,8		0,17	17,83	23,11	2,35	0,53	406,7	405,4	61	251,4	49,6	38,61	66	6,42				
Дети 3-4 лет 1; Вторник																						
Омлет с сыром	150	19,00	25,40	3,50		0,07	0,17	222	2,35	0,46	3500	337	26	191	36	28,4	58		2,3			
	60	0,91	1,30	4,51		0,01	7,4*	191	6	0,02	18	10	204	8,6	0,21	6,1	0,46					
	250	0,20	0,00	6,50		0	0,04	0,3	0	0,01	4,5	7,2	3,8	20,8	0	0	0	0,71				
Итого:																						
Чай с сахаром	150	0,40	0,40	9,80		0,03	10	0,01	0	0,02	16	11	8	278	2	6	0,01	2,2				
Фрукты свежие по сезону*	40	3,05	0,25	20,07		0,06	0	0	0	0,02	9,2	33,6	13,2	51,6	0	0	0,01	0,8				
Итого по вторник день	550	23,36	28,45	43,8		0,17	17,83	23,11	2,35	0,53	406,7	405,4	61	251,4	49,6	38,61	66	6,42				

Наименование блока	Вес блока	Полные вещества (г)				Вспышка (мг)				Минеральные вещества (мг)										№ п/п	
		В	Ж	З	И	В1	С	А	В	В2	С1	Р	М	К	Л	Т	С	В	Р		Т
Дельта-блочек 1: Среда																					
Итого:																					
Шпатель, оловянный, с медным концом 70/30	100	19.53	2.388	8.13	0.06	0.116	0.03	0.19	0.13	40	170.47	76.87	308.82	6.87	0	0.04	0	0.04	0.78	0.04	Металлический 20/70х14/5х8
Коробочка, оловянная	150	2.89	0.25	21.12	0.14	21.78	0.04	0.11	0.1	18	81	33	62.9	26	0.31	0.4	0	0.4	1.2	0.4	Металлический 20/10х14/5х12
Самый из медных/белых	60	0.95	4.06	4.84	0.01	15.18	0	0	0.01	30.6	18.03	8.62	170.19	1.64	0	0.01	0	0.01	0.35	0.01	Металлический 20/70х14/5х17
Хрустальный	40	3.65	0.25	20.97	0.06	0	0	0	0.02	9.7	31.6	13.2	51.8	0	0	0.01	0	0.01	0.8	0.01	Металлический
Чаша с лавином и слезами	200	0.10	0.00	6.70	0	1.16	0.18	0	0.01	6.9	5.5	4.6	30.2	0	0.03	0	0.03	0.7	0.77	0.7	Смесь из минеральных и органических веществ 8/1
Итого за третий день	550	23.72	54.44	63.16	0.27	58.21	0.45	0.3	0.27	104.7	312.15	86.24	1179.8	94.31	0.33	1.16	0.33	1.16	5.9	1.16	3.8

Идентификация образца	Вес образца	Площадь поверхности (г)				Эквивалентная площадь (г)	Исходные данные (г)						Минеральные вещества (г)										Анализ
		Б	В	Г	У		В1	С	А	В	В2	Са	Р	Мг	К	Л	Вг	Е	Fe				
Дань 4 образца 1: Чистота																							
Исходные данные																							
Чистота с минеральными веществами 180.20	180	15.51	14.76	14.97	14.97	211.21	0.08	0.4	0.14	0.28	0.43	2.00	147.98	42.13	292.70	1.27	0.04	0.06	1.21	Минеральные вещества (г) 180.20			
Чистота	200	0.20	0.40	6.50	6.50	36.80	0	0.04	0.1	0	0.01	1.4	7.2	1.8	20.8	0	0	0	0.73	Минеральные вещества (г) 200			
Май с сиропом	100	1.00	0.20	9.00	9.00	42.00	0.03	0.18	0.01	0	0.02	1.9	11	8	27.8	2	0	0.01	2.2	Минеральные вещества (г) 100			
Фрукты среднего размера*	40	1.05	0.25	20.07	20.07	94.73	0.06	0	0	0	0.02	9.7	43.6	11.2	51.6	0	0	0.01	0.8	Минеральные вещества (г) 40			
Хлеб высшего сорта	520	19.76	15.21	20.54	20.54	399.2	0.17	0.54	0.44	0.34	0.47	138.7	208.38	67.23	442.20	4.37	0.04	0.07	4.96	Минеральные вещества (г) 520			

Исходное наименование блока	Вес блока	Исходные вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)						Минеральные вещества (мг)										№ реп.
		Б	Ж	У	У		В1	С	А	Д	В12	Ca	P	Mg	K	Na	I	Se	F	Fe			
Дополнительно:																							
Углеводы (сахара) (г/кг)	150	33,41	38,41	4,27		214,88	0,04	1,26	0,02	0	0,09	17,1	117,86	37,2	23,27	0,08	0	0,03	1,4	Минеральный состав (г/кг)			
Клетчатка (г/кг)	150	8,30	6,10	30,10		231,70	0,71	0	19,3	0,09	0,12	1,5	181	170	21,9	3,5	3,57	16	4,04	Общая минеральная ценность (г/кг)			
Жиры (г/кг)	60	0,70	0,10	2,30		12,80	0,04	1,8	70,8	0	0,02	8,4	16	12	17,4	1,2	0,24	1,7	0,44	Жиры (г/кг)			
Белки (г/кг)	15	0,30	0,00	48,90		187,50	0	0	0	0	0,03	0,6	0	5,3	0	0	0	0	1,35	Белки (г/кг)			
Витаминный состав (г/кг)	300	0,3	0	0,70		27,90	0	1,16	0,38	0	0,08	6,9	8,5	4,5	30,2	0	0,02	0,7	0,77	Витаминный состав (г/кг)			
Хлеб пшеничный	40	3,05	0,25	20,07		61,21	0,06	0	0	0	0,02	9,7	33,6	13,7	51,6	0	0	0,01	0,8	Минеральный			
Изюм (с косточками)	553	26,12	27,06	117,20		771,3	0,35	17,82	99,4	0,09	0,29	37,2	356,86	173,3	282,57	30,27	3,78	7,4	9,3				

Наименование блока	Вес блока	Плотные вещества (г)			Вытравливание (мг)			Минеральные вещества (мг)										№ реч.
		В	Ж	У	В1	С	А	D	B2	Сз	P	Mg	K	I	Sr	F	Fe	

Дать ответ: 2. Понедельник

Вспышка

Кальций в виде карбоната (100 мг/мл)	0,80	8,60	11,30	34,30	272,90	0,21	0,52	20,2	0,13	0,17	139	211	63	274	51	14,6	0,1	1,85	для анализа в лаборатории, для анализа в лаборатории
Магний в виде карбоната (100 мг/мл)	10	0,10	7,20	0,10	65,10	0	0	45	0,13	0,01	2,4	3	0	3	0	0,1	0,3	0,02	для анализа в лаборатории, для анализа в лаборатории
Фосфор в виде карбоната (100 мг/мл)	100	1,00	0,20	9,00	42,00	0,05	38	0,01	0	0,02	16	11	8	278	2	0	0,01	2,2	для анализа в лаборатории, для анализа в лаборатории
Кальций в виде карбоната (100 мг/мл)	200	4,60	1,60	12,60	100,40	0,04	6,68	17,3	0	0,17	141	130	14	220	12	2,20	18	1,09	для анализа в лаборатории, для анализа в лаборатории
Кальций в виде карбоната (100 мг/мл)	40	3,05	0,25	20,07	94,73	0,06	0	0	0	0,02	92	33,6	13,2	51,6	0	0	0,01	0,8	для анализа в лаборатории, для анализа в лаборатории
Итого в пробе (г)	150	12,34	21,84	76,37	376,1	0,14	59,2	102,51	0,26	0,19	309,6	106,6	118,2	826,6	65	15,60	100,32	5,96	для анализа в лаборатории, для анализа в лаборатории

Полное название блочка	Вес блочка	Плотность вещества (г/см³)			Энергия сгорания в центральном (ккал/г)			Минеральный состав (мг)										№ пров.
		В	Ж	У	ВН	С	А	В	В2	Са	Р	Мg	К	Л	Se	F	Fe	
День 2 Всплеск 2: Всплеск																		
Результаты в центре с выделением SO2	150	14,60	12,60	46,80	0,68	4,72	3,15	0,17	0,08	144,28	2,98	53,71	22,74	144	12,3	511,4	1,05	Метанол 200 (см. 27)
Кристаллическое вещество	150	3,20	8,20	19,80	0,12	10,2	23,8	0,99	0,11	3,9	81	28	623	28	0,78	53	1,03	Средняя температура в центре с выделением SO2
Средняя температура в центре	100	0,80	2,70	4,60	0,01	2,28	0,68	0	0,02	1,0	22	11	116	12	0,35	11	0,7	Формальдегид (см. 27)
Масса с выделением	200	0,20	0,00	6,50	0	0,01	0,1	0	0,01	4,5	7,5	3,8	20,8	0	0	0	0,73	Формальдегид (см. 27)
Наличие выделений	40	3,05	0,75	20,07	0,06	0	0	0	0,02	9,2	33,6	13,2	51,6	0	0	0,01	0,8	Метанол
Итого в центре с выделением	150	21,85	20,35	97,77	0,27	15,21	34,08	0,26	0,24	245,98	38,13	117,2	126,5	184	13,43	683,41	4,31	

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)				Энергическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)										№ рецеп.
		Б	Ж	У	Х		В1	С	А	В	В2	Са	Р	Мg	К	Na	Cl	I	Se	Fe	

Днев. 3 недели 2: Средн

Витамин

Печенье из-д Липецкого ЗРФ	100	13,26	11,23	3,52		185,08	0,2	12,4	578,2	0,01	0,45	238,75	199,97	17,47	279	0	6,06	0,13	4,3		Минеральный состав: Са, К, Р, Mg, Na, Cl, I, Se, Fe
Рис отварной	150	3,76	4,89	36,59		263,84	0,03	0	18,4	0,09	0,03	6,9	7,5	2,4	46,66	21	7,24	2,7	0,49		Минеральный состав: Са, К, Р, Mg, Na, Cl, I, Se, Fe
Чай с сахаром	300	0,20	0,00	6,83		29,80	0	0,04	0,1	0	0,01	3,5	7,2	3,8	29,8	0	0	0	0,73		Минеральный состав: Са, К, Р, Mg, Na, Cl, I, Se, Fe
Хлеб пшеничный	40	3,05	0,25	20,07		94,73	0,06	0	6	0	0,02	9,2	33,6	13,3	51,6	0	0	0,01	0,8		Минеральный состав: Са, К, Р, Mg, Na, Cl, I, Se, Fe
Кондитерское изделие *** Печенье	20	1,80	1,96	14,00		83,40	0,02	0	1	0	0,04	5,8	18	4	2,2	0	0	0	0,42		Минеральный состав: Са, К, Р, Mg, Na, Cl, I, Se, Fe
Итого за питательный день	310	21,7	18,2	80,6		553,4	0,3	12,4	380,7	0,1	0,22	265,2	231,8	62,5	386	21	12,3	27,1	6,7		Минеральный состав: Са, К, Р, Mg, Na, Cl, I, Se, Fe

[illegible]

Итем. 4/мезина 2: Четверть

Заключение

[illegible]

Наименование блока	Вес блока	Поправки к весу (г)				Экспериментальная поправка (г)				Материальная поправка (г)										№ пробы
		В	К	У	Г	В	С	А	В	В2	С4	Р	Мр	Н	Г	Зг	Г	Г	Г	

Дополнение 2: Питание

Витамин

Кальций (молочный, "Дружба")	200	3,00	8,40	24,10	168,60	0,07	0,33	27,2	0,07	0,12	1,16	1,24	2,7	15,7	50	4,99	31	0,33	0,33	Фактор поправки на содержание кальция в молочном продукте (по ГОСТ 131)
Медь (соль)	200	0,20	0,04	0,40	2,60	0	0,04	0,1	0	0,01	4,8	7,1	1,8	20,8	0	0	0	0,73	0,73	Фактор поправки на содержание меди в молочном продукте (по ГОСТ 131)
Хлорид калия	40	3,05	0,75	20,07	94,73	0,06	0	0	0	0,02	9,2	33,6	11,2	51,9	0	0	0,01	0,8	0,8	Материал
Нитрат калия (гидрат)	10	0,10	7,20	0,10	66,10	0	0	4,5	0,13	0,01	2,4	1	0	3	0	0,1	0,3	0,02	0,02	Фактор поправки на содержание калия в нитрате (по ГОСТ 131)
Сыр (пастеризованный)	14	1,50	4,40	0,60	52,80	0,01	0,11	3,9	0,15	0,05	200	7,8	5,3	13	0	2,18	0	0,15	0,15	Фактор поправки на содержание кальция в сыре (по ГОСТ 131)
Кондитерские изделия*** (пудинг)	40	1,60	1,75	27,90	60,20	0,02	0,08	0	0,12	0,1	10	10	70	47	0	0	0	0	0	Фактор поправки на содержание кальция в кондитерских изделиях (по ГОСТ 131)
Итого за все время	805	13,45	19,4	78,67	460,5	0,16	0,76	111,5	0,27	0,11	343,1	272,8	110,3	382,1	50	6,37	31,41	5,55	5,55	

Одним из основных направлений деятельности является развитие сотрудничества с органами государственной власти, органами местного самоуправления, общественными организациями, предприятиями, учреждениями культуры, образования, науки, здравоохранения, спорта, культуры, искусства, молодежи, ветеранов, инвалидов, а также с представителями различных этнокультурных групп населения.

Итого за отрасль	206,2	2115,5	775,4	5792,3	2,5	199,2	0810	4,4	3,4	2618,6	35580,4	950,4	7317,3	524,2	111,3	1019,1	56,2
Среднее значение 12 отраслей	20,52	21,354	77,538	579,223	0,251	19,917	681	0,449	0,325	361,86	355,04	95,034	731,73	0,52	0,11	101,907	5,619
11%		33%	51%														
Выполнение Сандвич 2,3/2,4, 3500-20	27%	27%	25%	25%	21%	33%	97%	4%	11%	34%	32%	38%	07%	66%	34%	47%	
26%		27%	25%	25%	18%	23%	88%	4%	14%	23%	26%	34%	58%	06%	31%	42%	
Выполнение МР, % от суммарной нормы																	
Среднеотраслевая потребность в пищевых веществах на одного человека в сутки по Сандвич 2,3/2,4, 3500-20	15,19,2	15,19,75	67,81,75	470,587,5	0,34	12,04	140	2,28	220	220	220	50,62,5	220	0,02	0,906	0,6-0,75	2,4-3,0
					0,3	15,0	175	2,2,5	0,35	275	275	275	275				
77	79,08	335,00		2350,00	1,2	60	700	10	1,4	1000	1008	250	1000	0,1	0,03	3	12
0,89	0,93	0,97			0,8	0,7	5,9	0,9	0,93	0,95	0,8	0,9	34	17	12	0,3	0,9
78,80	77,80	314,40	2272,70		1,4	85,7	777,8	10,9	2,3	1157,9	1375	273,8	836	0,1	0,1	3,3	13,3

MP-интерпрет	78,80	77,80	314,40	1,4	85,7	777,8	10,9	2,3	1157,9	1375	277,4	836	0,1	3,5	13,3
--------------	-------	-------	--------	-----	------	-------	------	-----	--------	------	-------	-----	-----	-----	------

bioRxiv preprint doi: <https://doi.org/10.1101/111111>; this version posted November 1, 2016. The copyright holder for this preprint (which was not certified by peer review) is the author/funder, who has granted bioRxiv a license to display the preprint in perpetuity. It is made available under aCC-BY-NC-ND 4.0 International license.