

СОГЛАСОВАНО

Директор

" " 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

И.П. Созанова М.К.

" " 2022 г.

Типовое 10-ти дневное меню бесплатного питания для учащихся 1-11 классов (завтрак)

Сезон: осенне-зимний

Возрастная категория: 7 — 18 лет

№ п/п	№ рецеп-туры	Наименование блюда	Масса порции, г	Цена, руб	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
День 1	Завтрак:							
	15/М	Сыр полутвердый	15	9,67	3,9	3,92	0,0	50,9
	209/М	Яйцо вареное	40	7,53	5,08	4,6	0,28	62,8
	174/М	Каша молочная рисовая с сахаром, маслом сливочным	200/10/10	28,59	6,97	10,02	37,80	269,3
	377/М	Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	2,94	0,13	0,02	15,20	61,5
		Хлеб пшеничный	40	2,11	3,04	0,4	19,32	93,0
		Итого:	537	50,84	19,12	18,96	72,6	537,5
День 2	Завтрак:							
		Котлета куриная	90	30,08	9,29	8,81	7,06	144,7
	139/М	Капуста тушеная	150	16,56	2,89	5,38	17,94	131,7
	382/М	Какао на молоке	180	15,17	3,37	2,85	14,71	98,0
		Хлеб пшеничный	40	2,11	3,04	0,4	19,32	93,0
		Йогурт	95	27,14	2,52	1,44	12,6	73,4
		Итого:	550	91,06	21,11	18,88	71,63	540,9

173/М	Каша молочная пшеничная сахаром, масл. сливочным	200/10/10	16,42	4,56	8,42	25,29	195,2
382/М	Какао с молоком	180	15,17	3,37	2,85	14,71	98,0
	Хлеб пшеничный	40	2,11	3,04	0,4	19,32	93,0
	Мандарин	100	19,72	20,72	21,72	22,72	369,2
	Итого:	515	68,07	20,39	20,52	72,6	556,6
День 8							
Завтрак:							
14/М	Масло сливочное	10	6,91	0,08	7,25	0,13	66,1
279/М	Котлета из говядины с соусом красным основным	90/30	49,28	10,70	11,60	12,88	198,72
171/М	Каша гречневая рассыпчатая	150	9,65	4,35	6,32	29,69	193,0
377/М	Чай с сахаром и лимоном	180/10/7	2,94	0,05	0,01	10,16	40,9
	Хлеб пшеничный	40	2,11	3,04	0,4	19,32	93,0
		100	9,08	0,4	0,4	9,8	44,4
338/М	Яблоко	517	90,61	38,94	47,3	94,9	961,1
	Итого:						
День 9							
Завтрак:							
223/М	Ватрушка с творогом	75	14,35	8,26	7,24	27,20	207,0
	Котлета куриная	90	30,08	9,29	8,81	7,06	144,7
202/М	Макаронны отварные с маслом сливочным	150/5	13,50	6,2	4,58	42,3	235,2
378/М	Чай с молоком	180	6,79	1,45	1,25	12,38	66,6
	Хлеб пшеничный	40	2,11	3,04	0,4	19,32	93,0
	Итого:	540	66,83	28,24	22,28	108,26	746,5
Завтрак:							
15/М	Сыр полутвердый	15	9,89	3,9	3,92	0	50,9
234/М	Котлета рыбная	90	36,85	7,50	6,26	10,56	128,6
128/М	Картофельное пюре с маслом сливочным	150/5	17,19	3,07	8,32	32,19	215,9
377/М	Чай с сахаром и лимоном	180/10/7	2,94	0,05	0,01	10,16	40,9
	Хлеб пшеничный	40	2,11	3,04	0,4	19,32	93,0
338/М	Яблоко	100	9,08	0,4	0,4	9,8	44,4
	Итого:	500	88,70	38,28	40,63	94,95	898,6
День 10							
Завтрак:							
15/М	Сыр полутвердый	15	9,89	3,9	3,92	0	50,9
234/М	Котлета рыбная	90	36,85	7,50	6,26	10,56	128,6
128/М	Картофельное пюре с маслом сливочным	150/5	17,19	3,07	8,32	32,19	215,9
377/М	Чай с сахаром и лимоном	180/10/7	2,94	0,05	0,01	10,16	40,9
	Хлеб пшеничный	40	2,11	3,04	0,4	19,32	93,0
338/М	Яблоко	100	9,08	0,4	0,4	9,8	44,4
	Итого:	500	88,70	38,28	40,63	94,95	898,6

Согласовано:

Директор

" " 2022 г.



Типовое 10-дневное меню бесплатного двухразового питания для учащихся ОВЗ .							
		Сезон зимне-весенний					
№ п/п	Номер рецептуры №	Наименование блюда	Масса порции, г (не менее)	Пищевая ценность (г)			Энергетическая ценность (ккал)
				Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
1	2	3	4	5	6	7	8
День 1	Завтрак						
		Выпечка в ассортименте	80	7,84	3,62	46,54	249,79
	388/М	Чай с сахаром	200	0,1		15,00	60,4
		Итого:	280	7,94	3,62	61,54	310,19
	Обед						
	15/М	Сыр полутвердый	15	3,9	3,92		51,6
	209/М	Яйцо вареное	40	5,08	4,6	0,28	62,80
	174/М	Каша молочная рисовая	210	6,97	10,02	37,8	269,3
	372/М	Чай с сахаром и лимоном	215	0,13	0,02	15,2	61,5
		Хлеб пшеничный	40	3,04	0,40	19,32	94,00
		Итого:	537	19,12	18,96	72,6	539,2
День 2	Завтрак						
		Выпечка в ассортименте	80	7,84	3,62	46,54	249,79
	388/М	Чай с сахаром	200	0,1		15,00	60,4
		Итого:	280	7,94	3,62	61,54	310,19
	Обед						
		Котлета куриная	90	9,29	8,81	7,06	144,69
	139М	Капуста тушеная	160	3,91	5,67	11,56	102,18
	388/М	Какао с молоком	180	3,37	2,85	14,71	98
		Хлеб пшеничный	40	3,04	0,4	19,32	94
		Йогурт	90	2,52	1,44	12,6	80,25
		Итого:	560	22,13	19,17	65,25	519,12
День 3	Завтрак						
		Выпечка в ассортименте	80	7,84	3,62	46,54	249,79
	388/М	Чай с сахаром	200	0,1		15,00	60,4
		Итого:	280	7,94	3,62	61,54	310,19
	Обед						
	14/М	Масло сливочное	10	0,08	7,25	0,13	66,09
	368/М	Соус Болоньезе	90	10,5	8,2	1,7	122,6

Согласовано:

Директор

" " 2022 г.



Типовое 10-дневное меню бесплатного двухразового питания для учащихся ОВЗ .

		Сезон зимне-весенний					
№ п/п	Номер рецептуры №	Наименование блюда	Масса порции, г (не менее)	Пищевая ценность (г)			Энергетическая ценность (ккал)
				Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
1	2	3	4	5	6	7	8
День 1	Завтрак						
		Выпечка в ассортименте	80	7,84	3,62	46,54	249,79
	388/М	Чай с сахаром	200	0,1		15,00	60,4
		Итого:	280	7,94	3,62	61,54	310,19
	Обед						
	15/М	Сыр полутвердый	15	3,9	3,92		51,6
	209/М	Яйцо вареное	40	5,08	4,6	0,28	62,80
	174/М	Каша молочная рисовая	210	6,97	10,02	37,8	269,3
	372/М	Чай с сахаром и лимоном	215	0,13	0,02	15,2	61,5
		Хлеб пшеничный	40	3,04	0,40	19,32	94,00
День 2		Итого:	537	19,12	18,96	72,6	539,2
	Завтрак						
		Выпечка в ассортименте	80	7,84	3,62	46,54	249,79
	388/М	Чай с сахаром	200	0,1		15,00	60,4
		Итого:	280	7,94	3,62	61,54	310,19
	Обед						
		Котлета куриная	90	9,29	8,81	7,06	144,69
	139М	Капуста тушенная	160	3,91	5,67	11,56	102,18
	388/М	Какао с молоком	180	3,37	2,85	14,71	98
		Хлеб пшеничный	40	3,04	0,4	19,32	94
День 3		Йогурт	90	2,52	1,44	12,6	80,25
		Итого:	560	22,13	19,17	65,25	519,12
	Завтрак						
		Выпечка в ассортименте	80	7,84	3,62	46,54	249,79
	388/М	Чай с сахаром	200	0,1		15,00	60,4
		Итого:	280	7,94	3,62	61,54	310,19
	Обед						
	14/М	Масло сливочное	10	0,08	7,25	0,13	66,09
	368/М	Соус Болоньезе	90	10,5	8,2	1,7	122,6

	202/М	Макароны отварные	150	5,2	4,35	34,6	198,3
	378/М	Чай с молоком	180	1,45	1,25	12,38	66,6
		Хлеб пшеничный	40	3,04	0,4	19,32	94
		Мандарин	100	20,72	21,72	22,72	369,2
		Итого:	570	40,99	43,17)	90,85	916,79
День 4	Завтрак						
		Выпечка в ассортименте	80	7,84	3,62	46,54	249,79
	388/М	Чай с сахаром	200	0,1		15,00	60,4
		Итого:	280	7,94	3,62	61,54	310,19
	Обед						
	223/М	Запеканка из творога с сладким соусом сметанным	150/40	19,89	12,14	35,64	331,4
	379/М	Напиток кофейный на молоке	180	2,74	2,26	18,60	105,70
		Хлеб пшеничный	40	3,04	0,4	19,32	94
	338/М	Яблоко (фрукт)	100	0,4	0,40	9,8	44,4
		Итого:	510	26,07	15,2	83,36	575,50
День 5	Завтрак						
		Выпечка в ассортименте	80	7,84	3,62	46,54	249,79
	388/М	Чай с сахаром	200	0,1		15,00	60,4
		Итого:	280	7,94	3,62	61,54	310,19
	Обед						
	15/М	Сыр полутвердый	15	3,9	3,92		51,6
	234/М	Котлета рыбная	90	7,5	6,26	10,56	128,60
	128/М	Картофельное пюре	150/50	3,07	4,71	22,03	142,80
	372/М	Чай с сахаром и лимоном	215/7	0,13	0,02	15,2	61,5
		Хлеб пшеничный	40	3,04	0,4	19,32	94
	338/М	Яблоко (фрукт)	100	0,4	0,40	9,8	44,4
		Итого:	667	18,04	15,71	76,91	522,9
День 6	Завтрак						
		Выпечка в ассортименте	80	7,84	3,62	46,54	249,79
	388/М	Чай с сахаром	200	0,1		15,00	60,4
		Итого:	280	7,94	3,62	61,54	310,19
	Обед						
	291/М	Плов с курицей	150/90	19,11	19,56	40,69	415,2
	388/М	Чай с сахаром	200/15	0,1		15,00	60,4
		Хлеб пшеничный	40	3,04	0,4	19,32	94
	338/М	Яблоко (фрукт)	100	0,4	0,40	9,8	44,4
		Итого:	595	22,65	20,36	84,81	614
День 7	Завтрак						
		Выпечка в ассортименте	80	7,84	3,62	46,54	249,79
	388/М	Чай с сахаром	200	0,1		15,00	60,4
		Итого:	280	7,94	3,62	61,54	310,19
	Обед						
	15/М	Сыр полутвердый	15	3,9	3,92		51,6
	209/М	Яйцо вареное	40	5,08	4,6	0,28	62,8

	173/М	Каша молочная пшеничная	210/10/10	4,56	8,42	25,29	195,2
	388/М	Какао с молоком	180	3,37	2,85	14,71	98
		Хлеб пшеничный	40	3,04	0,4	19,32	94
		Мандарин	100	20,72	21,72	22,72	369,2
		Итого:	605	40,67	41,91	82,32	870,8
День 8	Завтрак						
		Выпечка в ассортименте	80	7,84	3,62	46,54	249,79
	388/М	Чай с сахаром	200	0,1		15	48,46
		Итого:	280	7,94	3,62	61,54	298,25
	Обед						
	14/М	Масло сливочное	10	0,08	7,25	0,13	66,09
	268/М	котлета из говядины с томатным соусом	90/30	10,7	11,60	12,88	198,72
	171/М	Каша гречневая рассыпчатая	150	4,35	6,32	29,69	193
	372/М	Чай с сахаром и лимоном	215/7	0,13	0,02	15,2	61,5
		Хлеб пшеничный	40	3,04	0,40	19,32	94,00
	338/М	Яблоко (фрукт)	100	0,4	0,40	9,8	44,4
		Итого:	642	18,70	25,99	87,02	657,71
День 9	Завтрак						
		Выпечка в ассортименте	80	7,84	3,62	46,54	249,79
	388/М	Чай с сахаром	200	0,1		15,00	48,46
		Итого:	280	7,94	3,62	61,54	298,25
	Обед						
	223/М	Ватрушка с творогом	75	8,26	7,24	27,2	207
		Котлета куриная	90	9,29	8,81	7,06	144,69
	202/М	Макароны отварные	150/50	6,2	4,58	42,3	235,2
	378/М	Чай с молоком	180	1,45	1,25	12,38	66,6
		Хлеб пшеничный	40	3,04	0,4	19,32	94
		Итого:	585	28,24	22,28	81,06	747,49
День 10	Завтрак						
		Выпечка в ассортименте	80	7,84	3,62	46,54	249,79
	388/М	Чай с сахаром	200	0,1		15,00	48,46
		Итого:	280	7,94	3,62	61,54	298,25
	Обед						
	15/М	Сыр полутвердый	15	3,9	3,92		51,6
	234/М	Котлета рыбная	90	7,5	6,26	10,56	128,60
	128/М	Картофельное пюре	150/50	3,07	4,71	22,03	142,80
	372/М	Чай с сахаром и лимоном	215/7	0,13	0,02	15,2	61,5
		Хлеб пшеничный	40	3,04	0,4	19,32	94
	338/М	Яблоко (фрукт)	100	0,4	0,40	9,8	44,4
		Итого:	667	18,04	15,71	76,91	522,9

2022 г.



2022 г.

Сезон: осенне-зимний

№ п/п	№ рецептур	Наименование блюда	Масса порции, г	Цена, руб	Пищевые вещества			Энергетическая
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
День 1								
Завтрак:								
	15/М	Сыр полутвердый	15	9,67	3,9	3,92	0,0	50,9
	209/М	Яйцо вареное	40	7,53	5,08	4,6	0,28	62,8
	174/М	Каша молочная рисовая с сахаром, маслом сливочным	200/10/10	28,59	6,97	10,02	37,80	269,3
	377/М	Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	2,94	0,13	0,02	15,20	61,5
		Хлеб пшеничный	40	2,11	3,04	0,4	19,32	93,0
		Итого:	537	50,84	19,12	18,96	72,6	537,5
День 2								
		Завтрак:						
		Котлета куриная	90	30,08	9,29	8,81	7,06	144,7
	139/М	Капуста тушеная	160	18,21	3,91	5,67	11,56	151,0
	382/М	Какао на молоке	180	15,17	3,37	2,85	14,71	98,0
		Хлеб пшеничный	40	2,11	3,04	0,4	19,32	93,0
		Йогурт	95	27,14	2,52	1,44	12,6	73,4
		Итого:	560	91,06	21,11	18,88	71,63	540,9
День 3								
		Завтрак:						
	14/М	Масло сливочное	10	6,91	0,08	7,25	0,13	66,1
	268/М	Соус «Болоньезе»	90	44,41	10,50	8,20	1,70	122,6

202/М	Макароньы отварные	150	13,54	5,2	4,35	34,6	198,3
378/М	Чай с молоком	180	6,79	1,45	1,25	12,38	66,6
	Хлеб пшеничный	40	2,11	3,04	0,4	19,32	93,0
	Мандарин	100	19,72	20,72	21,72	22,72	369,2
	Итого:	570	93,48	41,03	43,17	90,8	915,9
День 4	Завтрак:						
223/М	Запеканка из творога со сметанным соусом	150/40	48,87	19,89	12,14	35,64	331,4
379/М	Напиток кофейный на молоке	180	11,69	2,74	2,26	18,6	105,7
	Хлеб пшеничный	40	2,11	3,04	0,4	19,32	93,0
338/М	Яблоко	100	9,08	0,4	0,4	9,8	44,4
	Итого:	510	71,75	26,07	15,2	83,36	574,5
День 5	Завтрак:						
15/М	Сыр полутвердый	15	9,67	3,9	3,92	0,0	50,9
234/М	Котлета рыбная	90	36,85	7,50	6,26	10,56	128,6
128/М	Картофельное пюре с маслом сливочным	160/5	18,90	3,14	4,78	24,03	145,0
377/М	Чай с сахаром и лимоном	180/10/7	2,94	0,05	0,01	10,16	40,9
	Хлеб пшеничный	40	2,11	3,04	0,4	19,32	93,0
338/М	Яблоко	100	9,08	0,4	0,4	9,8	44,4
	Итого:	510	88,48	38,28	15,85	84,79	634,9
День 6	Завтрак:						
291/М	Плов с курицей	150/90	76,70	19,11	19,56	40,69	415,2
388/М	Чай с сахаром	200/15	2,27	0,10	0,00	15,00	60,4
	Хлеб пшеничный	40	2,11	3,04	0,4	19,32	93,0
338/М	Яблоко	100	9,08	0,4	0,4	9,8	44,4
	Итого:	595	90,16	22,65	20,36	84,81	613,1
День 7	Завтрак:						
15/М	Сыр полутвердый	15	9,67	3,9	3,92	0,0	50,9
209/М	Яйцо вареное	40	7,53	5,08	4,6	0,28	62,8
173/М	Каша молочная пшеничная сахаром, масл. сливочным	200/10/10	16,42	4,56	8,42	25,29	195,2

	382/М	Какао с молоком	180	15,17	3,37	2,85	14,71	98,0
		Хлеб пшеничный	40	2,11	3,04	0,4	19,32	93,0
		Мандарин	100	19,72	20,72	21,72	22,72	369,2
		Итого:	515	68,07	20,39	20,52	72,6	556,6
День 8	Завтрак:							
	14/М	Масло сливочное	10	6,91	0,08	7,25	0,13	66,1
	279/М	Котлеты из говядины с соусом красным основным	90/30	49,28	10,70	11,60	12,88	198,72
	171/М	Капа гречневая рассыпчатая	150	9,65	4,35	6,32	29,69	193,0
	377/М	Чай с сахаром и лимоном	180/10/7	2,94	0,05	0,01	10,16	40,9
		Хлеб пшеничный	40	2,11	3,04	0,4	19,32	93,0
	338/М	Яблоко	100	9,08	0,4	0,4	9,8	44,4
		Итого:	517	90,61	38,94	47,3	94,9	961,1
День 9	Завтрак:							
	223/М	Ватрушка с творогом	75	14,35	8,26	7,24	27,20	207,0
		Котлета куриная	90	30,08	9,29	8,81	7,06	144,7
	202/М	Макароны отварные с маслом сливочным	160/5	13,50	6,2	4,58	42,3	235,2
	378/М	Чай с молоком	180	6,79	1,45	1,25	12,38	66,6
		Хлеб пшеничный	40	2,11	3,04	0,4	19,32	93,0
		Итого:	550	66,83	28,24	22,28	108,26	746,5
	Завтрак:							
	15/М	Сыр полутвердый	15	9,89	3,9	3,92	0	50,9
День 10	234/М	Котлета рыбная	90	36,85	7,50	6,26	10,56	128,6
	128/М	Картофельное пюре с маслом сливочным	160/5	18,90	3,14	4,78	24,03	128/М
	377/М	Чай с сахаром и лимоном	180/10/7	2,94	0,05	0,01	10,16	40,9
		Хлеб пшеничный	40	2,11	3,04	0,4	19,32	93,0
	338/М	Яблоко	100	9,08	0,4	0,4	9,8	44,4
		Итого:	500	88,70	38,28	40,63	94,95	898,6

2022 г.



Сезон: осенне-зимний

№ п/п	№ Рецептур	Наименование блюда	Масса порции, г	Цена, руб	Пищевые вещества			Энергетическая
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
День 1								
Завтрак:								
	15/М	Сыр полутвердый	15	9,67	3,9	3,92	0,0	50,9
	209/М	Яйцо вареное	40	7,53	5,08	4,6	0,28	62,8
	174/М	Каша молочная рисовая с сахаром, маслом сливочным	200/10/10	28,59	6,97	10,02	37,80	269,3
	377/М	Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	2,94	0,13	0,02	15,20	61,5
		Хлеб пшеничный	40	2,11	3,04	0,4	19,32	93,0
		Итого:	537	50,84	19,12	18,96	72,6	537,5
День 2								
		Котлета куриная	90	30,08	9,29	8,81	7,06	144,7
	139/М	Капуста тушеная	160	18,21	3,91	5,67	11,56	151,0
	382/М	Какао на молоке	180	15,17	3,37	2,85	14,71	98,0
		Хлеб пшеничный	40	2,11	3,04	0,4	19,32	93,0
		Йогурт	95	27,14	2,52	1,44	12,6	73,4
		Итого:	560	91,06	21,11	18,88	71,63	540,9
День 3								
		Завтрак:						
	14/М	Масло сливочное	10	6,91	0,08	7,25	0,13	66,1
	268/М	Соус «Болоньезе»	90	44,41	10,50	8,20	1,70	122,6

202/М	Макароны отварные	150	13,54	5,2	4,35	34,6	198,3
378/М	Чай с молоком	180	6,79	1,45	1,25	12,38	66,6
	Хлеб пшеничный	40	2,11	3,04	0,4	19,32	93,0
	Мандарин	100	19,72	20,72	21,72	22,72	369,2
	Итого:	570	93,48	41,03	43,17	90,8	915,9
День 4 Завтрак:							
223/М	Запеканка из творога со сметанным соусом	150/40	48,87	19,89	12,14	35,64	331,4
379/М	Напиток кофейный на молоке	180	11,69	2,74	2,26	18,6	105,7
	Хлеб пшеничный	40	2,11	3,04	0,4	19,32	93,0
338/М	Яблоко	100	9,08	0,4	0,4	9,8	44,4
	Итого:	510	71,75	26,07	15,2	83,36	574,5
День 5 Завтрак:							
15/М	Сыр полутвердый	15	9,67	3,9	3,92	0,0	50,9
234/М	Котлета рыбная	90	36,85	7,50	6,26	10,56	128,6
128/М	Картофельное пюре с маслом сливочным	160/5	18,90	3,14	4,78	24,03	145,0
377/М	Чай с сахаром и лимоном	180/10/7	2,94	0,05	0,01	10,16	40,9
	Хлеб пшеничный	40	2,11	3,04	0,4	19,32	93,0
338/М	Яблоко	100	9,08	0,4	0,4	9,8	44,4
	Итого:	510	88,48	38,28	15,85	84,79	634,9
День 6 Завтрак:							
291/М	Плов с курицей	150/90	76,70	19,11	19,56	40,69	415,2
388/М	Чай с сахаром	200/15	2,27	0,10	0,00	15,00	60,4
	Хлеб пшеничный	40	2,11	3,04	0,4	19,32	93,0
338/М	Яблоко	100	9,08	0,4	0,4	9,8	44,4
	Итого:	595	90,16	22,65	20,36	84,81	613,1
День 7 Завтрак:							
15/М	Сыр полутвердый	15	9,67	3,9	3,92	0,0	50,9
209/М	Яйцо вареное	40	7,53	5,08	4,6	0,28	62,8
173/М	Каша молочная пшеничная сахаром, масл. сливочным	200/10/10	16,42	4,56	8,42	25,29	195,2

382/М	Какао с молоком	180	15,17	3,37	2,85	14,71	98,0
	Хлеб пшеничный	40	2,11	3,04	0,4	19,32	93,0
	Мандарин	100	19,72	20,72	21,72	22,72	369,2
	Итого:	515	68,07	20,39	20,52	72,6	556,6
День 8	Завтрак:						
14/М	Масло сливочное	10	6,91	0,08	7,25	0,13	66,1
279/М	Котлеты из говядины с соусом красным основным	90/30	49,28	10,70	11,60	12,88	198,72
171/М	Каша гречневая рассыпчатая	150	9,65	4,35	6,32	29,69	193,0
377/М	Чай с сахаром и лимоном	180/10/7	2,94	0,05	0,01	10,16	40,9
	Хлеб пшеничный	40	2,11	3,04	0,4	19,32	93,0
338/М	Яблоко	100	9,08	0,4	0,4	9,8	44,4
	Итого:	517	90,61	38,94	47,3	94,9	961,1
День 9	Завтрак:						
223/М	Ватрушка с творогом	75	14,35	8,26	7,24	27,20	207,0
	Котлета куриная	90	30,08	9,29	8,81	7,06	144,7
202/М	Макаронны отварные с маслом сливочным	160/5	13,50	6,2	4,58	42,3	235,2
378/М	Чай с молоком	180	6,79	1,45	1,25	12,38	66,6
	Хлеб пшеничный	40	2,11	3,04	0,4	19,32	93,0
	Итого:	550	66,83	28,24	22,28	108,26	746,5
	Завтрак:						
15/М	Сыр полутвердый	15	9,89	3,9	3,92	0	50,9
234/М	Котлета рыбная	90	36,85	7,50	6,26	10,56	128,6
128/М	Картофельное пюре с маслом сливочным	160/5	18,90	3,14	4,78	24,03	128/М
377/М	Чай с сахаром и лимоном	180/10/7	2,94	0,05	0,01	10,16	40,9
	Хлеб пшеничный	40	2,11	3,04	0,4	19,32	93,0
338/М	Яблоко	100	9,08	0,4	0,4	9,8	44,4
	Итого:	500	88,70	38,28	40,63	94,95	898,6
День 10	Завтрак:						
15/М	Сыр полутвердый	15	9,89	3,9	3,92	0	50,9
234/М	Котлета рыбная	90	36,85	7,50	6,26	10,56	128,6
128/М	Картофельное пюре с маслом сливочным	160/5	18,90	3,14	4,78	24,03	128/М
377/М	Чай с сахаром и лимоном	180/10/7	2,94	0,05	0,01	10,16	40,9
	Хлеб пшеничный	40	2,11	3,04	0,4	19,32	93,0
338/М	Яблоко	100	9,08	0,4	0,4	9,8	44,4
	Итого:	500	88,70	38,28	40,63	94,95	898,6

СОГЛАСОВАНО

Директор _____

" " _____ 2022 г.



Типовое 10-ти дневное меню бесплатного питания для учащихся с 1-11 классов (завтрак)									
Сезон: осенне-зимний									
Возрастная категория: 7 — 18 лет									
№ п/п	№ рецеп-туры	Наименование блюда	Масса порции, г	Цена, руб	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
День 1	Завтрак:								
	15/М	Сыр полутвердый	15	9,67	3,9	3,92	0,0	50,9	
	209/М	Яйцо вареное	40	7,53	5,08	4,6	0,28	62,8	
	174/М	Каша молочная рисовая с сахаром, маслом сливочным	200/10/10	28,59	6,97	10,02	37,80	269,3	
	377/М	Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	2,94	0,13	0,02	15,20	61,5	
		Хлеб пшеничный	40	2,11	3,04	0,4	19,32	93,0	
		Итого:	537	50,84	19,12	18,96	72,6	537,5	
День 2	Завтрак:								
		Котлета куриная	90	30,08	9,29	8,81	7,06	144,7	
	139/М	Капуста тушеная	150	16,56	2,89	5,38	17,94	131,7	
	382/М	Какао на молоке	180	15,17	3,37	2,85	14,71	98,0	
		Хлеб пшеничный	40	2,11	3,04	0,4	19,32	93,0	
		Йогурт	95	27,14	2,52	1,44	12,6	73,4	
		Итого:	550	91,06	21,11	18,88	71,63	540,9	

[illegible]

173/М	Каша молочная пшеничная сахаром, масл. сливочным	200/10/10	16,42	4,56	8,42	25,29	195,2
382/М	Какао с молоком	180	15,17	3,37	2,85	14,71	98,0
	Хлеб пшеничный	40	2,11	3,04	0,4	19,32	93,0
	Мандарин	100	19,72	20,72	21,72	22,72	369,2
	Итого:	515	68,07	20,39	20,52	72,6	556,6
День 8 Завтрак:							
14/М	Масло сливочное	10	6,91	0,08	7,25	0,13	66,1
279/М	Котлета из говядины с соусом красным основным	90/30	49,28	10,70	11,60	12,88	198,72
171/М	Каша гречневая рассыпчатая	150	9,65	4,35	6,32	29,69	193,0
377/М	Чай с сахаром и лимоном	180/10/7	2,94	0,05	0,01	10,16	40,9
	Хлеб пшеничный	40	2,11	3,04	0,4	19,32	93,0
338/М	Яблоко	100	9,08	0,4	0,4	9,8	44,4
	Итого:	517	90,61	38,94	47,3	94,9	961,1
День 9 Завтрак:							
223/М	Ватрушка с творогом	75	14,35	8,26	7,24	27,20	207,0
	Котлета куриная	90	30,08	9,29	8,81	7,06	144,7
202/М	Макаронь отварные с маслом сливочным	150/5	13,50	6,2	4,58	42,3	235,2
378/М	Чай с молоком	180	6,79	1,45	1,25	12,38	66,6
	Хлеб пшеничный	40	2,11	3,04	0,4	19,32	93,0
	Итого:	540	66,83	28,24	22,28	108,26	746,5
Завтрак:							
15/М	Сыр полутвердый	15	9,89	3,9	3,92	0	50,9
234/М	Котлета рыбная	90	36,85	7,50	6,26	10,56	128,6
128/М	Картофельное пюре с маслом сливочным	150/5	17,19	3,07	8,32	32,19	215,9
377/М	Чай с сахаром и лимоном	180/10/7	2,94	0,05	0,01	10,16	40,9
	Хлеб пшеничный	40	2,11	3,04	0,4	19,32	93,0
338/М	Яблоко	100	9,08	0,4	0,4	9,8	44,4
	Итого:	500	88,70	38,28	40,63	94,95	898,6
День 10 Завтрак:							
15/М	Сыр полутвердый	15	9,89	3,9	3,92	0	50,9
234/М	Котлета рыбная	90	36,85	7,50	6,26	10,56	128,6
128/М	Картофельное пюре с маслом	150/5	17,19	3,07	8,32	32,19	215,9
377/М	Чай с сахаром и лимоном	180/10/7	2,94	0,05	0,01	10,16	40,9
	Хлеб пшеничный	40	2,11	3,04	0,4	19,32	93,0
338/М	Яблоко	100	9,08	0,4	0,4	9,8	44,4
	Итого:	500	88,70	38,28	40,63	94,95	898,6

СОГЛАСОВАНО

Директор _____

" " 2022 г.



Типовое 10-ти дневное меню бесплатного питания для учащихся 9-11 классов (завтрак)

Сезон: осенне-зимний

Возрастная категория: 7 — 18 лет

№ п/п	№ Рецеп- туры	Наименование блюда	Масса порции, г	Цена, руб	Пищевые вещества			Энерге- Тическая ценность (ккал)
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы , г	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
День 1								
Завтрак:								
15/М	174/М	Сыр полутвердый	15	9,67	3,9	3,92	0,0	50,9
209/М		Яйцо вареное	40	7,53	5,08	4,6	0,28	62,8
		Каша молочная рисовая с сахаром, маслом сливочным	200/10/10	28,59	6,97	10,02	37,80	269,3
377/М		Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	2,94	0,13	0,02	15,20	61,5
		Хлеб пшеничный	40	2,11	3,04	0,4	19,32	93,0
		Итого:	537	50,84	19,12	18,96	72,6	537,5
День 2								
Завтрак:								
	139/М	Котлета куриная	90	30,08	9,29	8,81	7,06	144,7
	382/М	Капуста тушеная	150	16,56	2,89	5,38	17,94	131,7
		Какао на молоке	180	15,17	3,37	2,85	14,71	98,0
		Хлеб пшеничный	40	2,11	3,04	0,4	19,32	93,0
		Йогурт	95	27,14	2,52	1,44	12,6	73,4
		Итого:	550	91,06	21,11	18,88	71,63	540,9

173/М	Каша молочная пшеничная сахаром, масл. сливочным	200/10/10	16,42	4,56	8,42	25,29	195,2
382/М	Какао с молоком	180	15,17	3,37	2,85	14,71	98,0
	Хлеб пшеничный	40	2,11	3,04	0,4	19,32	93,0
	Мандарин	100	19,72	20,72	21,72	22,72	369,2
	Итого:	515	68,07	20,39	20,52	72,6	556,6
День 8							
Завтрак:							
14/М	Масло сливочное	10	6,91	0,08	7,25	0,13	66,1
279/М	Котлета из говядины с соусом красным основным	90/30	49,28	10,70	11,60	12,88	198,72
171/М	Каша гречневая рассыпчатая	150	9,65	4,35	6,32	29,69	193,0
377/М	Чай с сахаром и лимоном	180/10/7	2,94	0,05	0,01	10,16	40,9
	Хлеб пшеничный	40	2,11	3,04	0,4	19,32	93,0
338/М	Яблоко	100	9,08	0,4	0,4	9,8	44,4
	Итого:	517	90,61	38,94	47,3	94,9	961,1
День 9							
Завтрак:							
223/М	Ватрушка с творогом	75	14,35	8,26	7,24	27,20	207,0
	Котлета куриная	90	30,08	9,29	8,81	7,06	144,7
202/М	Макаронь отварные с маслом сливочным	150/5	13,50	6,2	4,58	42,3	235,2
378/М	Чай с молоком	180	6,79	1,45	1,25	12,38	66,6
	Хлеб пшеничный	40	2,11	3,04	0,4	19,32	93,0
	Итого:	540	66,83	28,24	22,28	108,26	746,5
День 10							
Завтрак:							
15/М	Сыр полутвердый	15	9,89	3,9	3,92	0	50,9
234/М	Котлета рыбная	90	36,85	7,50	6,26	10,56	128,6
128/М	Картофельное пюре с маслом сливочным	150/5	17,19	3,07	8,32	32,19	215,9
377/М	Чай с сахаром и лимоном	180/10/7	2,94	0,05	0,01	10,16	40,9
	Хлеб пшеничный	40	2,11	3,04	0,4	19,32	93,0
338/М	Яблоко	100	9,08	0,4	0,4	9,8	44,4
	Итого:	500	88,70	38,28	40,63	94,95	898,6

СОГЛАСОВАНО

Директор

" " 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Созанова

И.П. Созанова М.К.

2022 г.

Типовое 10-ти дневное меню бесплатного питания для учащихся 1-11 классов (завтрак)

Сезон: осенне-зимний

Возрастная категория: 7 — 18 лет

№ п/п	№ Рецеп- туры	Наименование блюда	Масса порции, г	Цена, руб	Пищевые вещества			Энерге- Тическая ценность (ккал)
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы , г	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
День 1	Завтрак:							
	15/М	Сыр полутвердый	15	9,67	3,9	3,92	0,0	50,9
	209/М	Яйцо вареное	40	7,53	5,08	4,6	0,28	62,8
	174/М	Каша молочная рисовая с сахаром, маслом сливочным	200/10/10	28,59	6,97	10,02	37,80	269,3
	377/М	Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	2,94	0,13	0,02	15,20	61,5
		Хлеб пшеничный	40	2,11	3,04	0,4	19,32	93,0
		Итого:	537	50,84	19,12	18,96	72,6	537,5
День 2	Завтрак:							
		Котлета куриная	90	30,08	9,29	8,81	7,06	144,7
	139/М	Капуста тушеная	150	16,56	2,89	5,38	17,94	131,7
	382/М	Какао на молоке	180	15,17	3,37	2,85	14,71	98,0
		Хлеб пшеничный	40	2,11	3,04	0,4	19,32	93,0
		Йогурт	95	27,14	2,52	1,44	12,6	73,4
		Итого:	550	91,06	21,11	18,88	71,63	540,9

День 3	Завтрак:									
	14/М	Масло сливочное	10	6,91	0,08	7,25	0,13	66,1		
	268/М	Соус «Болоньезе»	90	44,41	10,50	8,20	1,70	122,6		
	202/М	Макароны отварные	150	13,54	5,2	4,35	34,6	198,3		
	378/М	Чай с молоком	180	6,79	1,45	1,25	12,38	66,6		
		Хлеб пшеничный	40	2,11	3,04	0,4	19,32	93,0		
		Мандарин	100	19,72	20,72	21,72	22,72	369,2		
		Итого:	570	93,48	41,03	43,17	90,8	915,9		
День 4	Завтрак:									
	223/М	Запеканка из творога со сметанным соусом	150/40	48,87	19,89	12,14	35,64	331,4		
	379/М	Напиток кофейный на молоке	180	11,69	2,74	2,26	18,6	105,7		
		Хлеб пшеничный	40	2,11	3,04	0,4	19,32	93,0		
	338/М	Яблоко	100	9,08	0,4	0,4	9,8	44,4		
		Итого:	510	71,75	26,07	15,2	83,36	574,5		
День 5	Завтрак:									
	15/М	Сыр полутвердый	15	9,67	3,9	3,92	0,0	50,9		
	234/М	Котлета рыбная	90	36,85	7,50	6,26	10,56	128,6		
	128/М	Картофельное пюре с маслом сливочным	150/5	17,19	3,07	4,71	22,03	142,8		
	377/М	Чай с сахаром и лимоном	180/10/7	2,94	0,05	0,01	10,16	40,9		
		Хлеб пшеничный	40	2,11	3,04	0,4	19,32	93,0		
	338/М	Яблоко	100	9,08	0,4	0,4	9,8	44,4		
День 6	Завтрак:									
	291/М	Плов с курицей	150/90	76,70	19,11	19,56	40,69	415,2		
	388/М	Чай с сахаром	200/15	2,27	0,10	0,00	15,00	60,4		
		Хлеб пшеничный	40	2,11	3,04	0,4	19,32	93,0		
	338/М	Яблоко	100	9,08	0,4	0,4	9,8	44,4		
День 7	Завтрак:									
	15/М	Сыр полутвердый	15	9,67	3,9	3,92	0,0	50,9		
	209/М	Яйцо вареное	40	7,53	5,08	4,6	0,28	62,8		
		Итого:	595	90,16	22,65	20,36	84,81	613,1		

День 8	173/М	Каша молочная пшеничная сахаром, масл. сливочным	200/10/10	16,42	4,56	8,42	25,29	195,2
	382/М	Какао с молоком	180	15,17	3,37	2,85	14,71	98,0
		Хлеб пшеничный	40	2,11	3,04	0,4	19,32	93,0
		Мандарин	100	19,72	20,72	21,72	22,72	369,2
		Итого:	515	68,07	20,39	20,52	72,6	556,6
	Завтрак:							
День 9	14/М	Масло сливочное	10	6,91	0,08	7,25	0,13	66,1
	279/М	Котлета из говядины с соусом красным основным	90/30	49,28	10,70	11,60	12,88	198,72
	171/М	Каша гречневая рассыпчатая	150	9,65	4,35	6,32	29,69	193,0
	377/М	Чай с сахаром и лимоном	180/10/7	2,94	0,05	0,01	10,16	40,9
		Хлеб пшеничный	40	2,11	3,04	0,4	19,32	93,0
	338/М	Яблоко	100	9,08	0,4	0,4	9,8	44,4
День 10		Итого:	517	90,61	38,94	47,3	94,9	961,1
	Завтрак:							
	223/М	Ватрушка с творогом	75	14,35	8,26	7,24	27,20	207,0
		Котлета куриная	90	30,08	9,29	8,81	7,06	144,7
	202/М	Макаронные отварные с маслом сливочным	150/5	13,50	6,2	4,58	42,3	235,2
	378/М	Чай с молоком	180	6,79	1,45	1,25	12,38	66,6
День 11		Хлеб пшеничный	40	2,11	3,04	0,4	19,32	93,0
		Итого:	540	66,83	28,24	22,28	108,26	746,5
	Завтрак:							
	15/М	Сыр полутвердый	15	9,89	3,9	3,92	0	50,9
	234/М	Котлета рыбная	90	36,85	7,50	6,26	10,56	128,6
	128/М	Картофельное пюре с маслом сливочным	150/5	17,19	3,07	8,32	32,19	215,9
День 12	377/М	Чай с сахаром и лимоном	180/10/7	2,94	0,05	0,01	10,16	40,9
		Хлеб пшеничный	40	2,11	3,04	0,4	19,32	93,0
		Яблоко	100	9,08	0,4	0,4	9,8	44,4
	338/М	Итого:	500	88,70	38,28	40,63	94,95	898,6



ЕВРАЗИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ СОЮЗ
ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ



Заявитель: ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "РАНЕТ", Место нахождения: 344064, РОССИЯ, ОБЛ. РОСТОВСКАЯ, Г. Ростов-на-Дону, УЛ. ИЛОВАЙСКАЯ, Д. 31, Адрес места осуществления деятельности: 346720, РОССИЯ, Ростовская обл, Аксайский р-н, г Аксай, ул Новочеркасское Шоссе, дом 10-В, ОГРН: 1146165003115, Номер телефона: +7 9061817790, Адрес электронной почты: ranet.61@mail.ru

В лице: ДИРЕКТОР БОБОВ ХАЙДАРДЖОН ХАКИМОВИЧ

заявляет, что Плоды, ягоды сушеные и их смеси, Плоды, ягоды сушеные и их смеси: плоды шиповника, плоды боярышника, плоды барбариса, ягоды годжи, описание продукции: Продукция маркируется единым знаком обращения продукции на рынке Евразийского экономического союза

Изготовитель: ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "РАНЕТ", Место нахождения: 344064, РОССИЯ, ОБЛ. РОСТОВСКАЯ, Г. Ростов-на-Дону, УЛ. ИЛОВАЙСКАЯ, Д. 31, Адрес места осуществления деятельности по изготовлению продукции: 346720, РОССИЯ, Ростовская обл, Аксайский р-н, г Аксай, ул Новочеркасское Шоссе, дом 10-В

Документ, в соответствии с которым изготовлена продукция: "Плоды, ягоды сушеные и их смеси. Упаковка и маркировка. Технические условия", номер: СТО 24228469-005-2018

Коды ТН ВЭД ЕАЭС: 0813

Серийный выпуск,

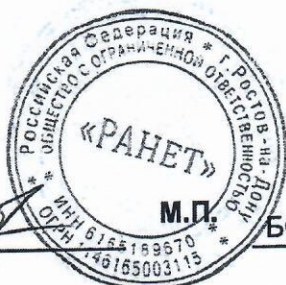
Соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции; ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки

Декларация о соответствии принята на основании протокола 10491 выдан 01.12.2021 испытательной лабораторией "Испытательный центр федерального государственного бюджетного учреждения "Ростовский референтный центр Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору" RA.RU.21ПЛ76; Схема декларирования: Зд;

Дополнительная информация

Декларация о соответствии действительна с даты регистрации по 02.12.2024 включительно

КОПИЯ
ВЕРНА



(подпись)

М.П.

БОБОВ ХАЙДАРДЖОН ХАКИМОВИЧ

(Ф. И. О. заявителя)

Регистрационный номер декларации о соответствии:

ЕАЭС N RU Д-RU.PA03.B.19630/21

Дата регистрации декларации о соответствии:

03.12.2021

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ВЕТЕРИНАРНАЯ СЛУЖБА
РСО-Алания

(субъект Российской Федерации)

Моздокский

(район, город)

ГЛВСЭ

(наименование лаборатории ВСЭ)

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 6506

от «22» 09 2012 г.

Выдано Сорокиной М.И.
(ф. и. о. продавца, владельца продуктов)

№№ п.п.	Наименование пищевых продуктов однородной группы	Количество, вес
	картофель	3 кг.
	кукуруза	1 кг.
	свекла	500 гр.
	морковь	1 кг.
	лук	1 кг.

Пищевые продукты подвергнуты ветеринарной санитарной экспертизе, соответствует ветеринарным требованиям, правилам и нормам и допущены к реализации на рынке

Ветврач М.И. Сорокина
(Ф.И.О.)

Заключение действительно только на территории рынка,
действует на день выдачи.

МУП «МИИЦ», Заказ № 2108. 2018 г.
РСО-А, г. Моздок, ул. Шаумяна, 110. Тел. 8(86736)3-26-30

ДОБРОВОЛЬНАЯ СЕРТИФИКАЦИЯ ПРОДУКЦИИ

СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ



RA.RU.10AЯ21



№ РОСС RU.АЯ21.Н24904

Срок действия с 18.11.2021 по 17.11.2024

№ 0070422

ОРГАН ПО СЕРТИФИКАЦИИ

уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц RA.RU.10AЯ21
ОБЩЕСТВА С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "СТАВРОПОЛЬСКИЙ КРАЕВОЙ ЦЕНТР СЕРТИФИКАЦИИ".
Место нахождения (адрес юридического лица): 355042, Россия, Ставропольский край, город Ставрополь, улица 50 лет ВЛКСМ, дом 35/5. Адрес места осуществления деятельности: 355042, Россия, Ставропольский край, город Ставрополь, улица 50 лет ВЛКСМ, дом 35/5. Номер телефона: +78652726866, адрес электронной почты: sertif26@mail.ru.

ПРОДУКЦИЯ

Полуфабрикаты из мяса цыплят-бройлеров натуральные кусковые замороженные.
см.приложение бланк № 0011772
ТУ 10.13.14-007-81038313-2020 "ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ЦЫПЛЯТ БРОЙЛЕРОВ
НАТУРАЛЬНЫЕ КУСКОВЫЕ (БЕСКОСТНЫЕ И МЯСОКОСТНЫЕ).Технические условия"
Серийный выпуск.

КОД ОК
034-2014 (КПЕС 2008)
10.13.14.733

СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ

ТУ 10.13.14-007-81038313-2020 п.2.3

КОД ТН ВЭД

ИЗГОТОВИТЕЛЬ

Общество с ограниченной ответственностью "Ставропольский бройлер". ОГРН 1192651006679.
Место нахождения: 356240, Россия, Ставропольский край, Шпаковский муниципальный округ, город Михайловск, улица Бройлерная, здание 13.
Адрес места осуществления деятельности по изготовлению продукции: Общество с ограниченной ответственностью "Ставропольский бройлер" филиал "Мясоптицекомбинат "Благодарненский", 356420, Россия, Ставропольский край, город Благодарный, улица Вокзальная, дом 37, ИНН: 2623030222.

СЕРТИФИКАТ ВЫДАН

Общество с ограниченной ответственностью "Ставропольский бройлер". ОГРН 1192651006679.
Место нахождения и адрес места осуществления деятельности:
356240, Россия, Ставропольский край, Шпаковский муниципальный округ, город Михайловск, улица Бройлерная, здание 13.
Номер телефона: +78652955586. Адрес электронной почты: delo-ptica@gar-rs.ru.

НА ОСНОВАНИИ

протоколов испытаний № 1-01634, № 1-01635 от 28.04.2021г, №1-03960 от 20.09.2021г, № 1-03956, № 1-03957 от 24.09.2021г, № 1-04110 от 30.09.2021г. ИЦ ФГБУ "Северо-Кавказский МВЛ", уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.21ПМ85, ветеринарного заключения №0000261 от 16.04.2021г ПКУ СК "Ставропольская край СББЖ", протоколов испытаний №1В.21.3688, №1В.21.3689, №1В.21.3690, №1В.21.3691, №1В.21.3692, №1В.21.3693, №1В.21.3696, №1В.21.3698 от 03.11.2021г ИЦ ГБУ СК "Ставропольская КВЛ", уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц: РОСС RU.0001.22ПГ12, акта о результатах анализа состояния производства от 09.11.2021 № 0223 ОС ООО "СКЦС"

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ



Руководитель органа

Эксперт

Сертификат не применяется при обязательной сертификации



КОПИЯ
ВЕРНА

Панасюк Александр Алексеевич

Свиридова Татьяна Алексеевна

Технологическая карта №
 Наименование изделия: Соус Болоньезе
 Номер рецептуры

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Фарш куриный	95	95
Томатная паста	4	4
Морковь	7	6
Лук репчатый	7	6
Масло растительное	3	3
Чеснок	1	1
Перец чёрный молотый	0,2	0,2
Специи	0,2	0,2
Вода	100	100
Выход	90	90

Химический состав данного блюда на 90г.

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Ca	Fe
10,50		8,20	1,70	122,6	8,25	0,11	0,05	24,0	0,96

Технология приготовления

Репчатый лук нарезают мелким кубиком. Чеснок раздавливают, затем мелко шинкуют. Морковь натирают на мелкую терку. Наливают в сковороду растительное масло. Кладут мелко порезанный лук и чеснок.

Пассеруют на среднем огне до золотистого цвета. Добавляют морковь, потертую на мелкую терку. Продолжают пассеровать до готовности при постоянном помешивании (3-4 минуты). Кладут в сковороду куриный фарш с добавлением небольшого количества воды.

Обжаривают фарш на довольно сильном огне, при этом интенсивно мешают лопаткой, чтобы не образовывалось крупных мясных комков, добавляют томат-пасту, пассеруют при помешивании в течение 2-х минут.

Помешивая содержимое сковороды, доводят соус Болоньезе до кипения. Приправляют солью, черным молотым перцем, добавляют специи.

Периодически помешивая, варят соус на медленном огне до готовности.

Консистенция – густая неоднородная масса.

Вкус – томатного соуса, тушеного куриного фарша, овощей.

Запах – насыщенный, сбалансированный. Без посторонних привкуса и запаха

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 48 | 1

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Ватрушка.**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция ясли		1 порция сад	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Мука	67	67	67	67
Молоко	45	45	50	50
Яйцо	1/5	6	1/6	7
Сахар	10	10	14	14
Масло сливочное	2	2	2	2
Дрожжи	8	8	10	10
Ванилин	0,015	0,015	0,015	0.015
Масло растительное	8	8	9	9
Творог	30	30	40	40 <i>20</i>
Выход:		130		150 <i>75</i>

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	
Жиры (г):	
Углеводы (г):	
Эн. ценность (ккал):	

Ca (мг):	
Mg (мг):	
Fe (мг):	
C (мг):	

Технология приготовления: (с указанием процессов приготовления и технологических режимов):

В молоко влить растительное масло, сахар, подогреть, всыпать в него дрожжи и все хорошо перемешать. В полученную жидкость постепенно всыпать муку, хорошо вымесить и поставить в теплое место. После первого подъема тесто следует хорошо вымесить, после второго тоже вымесить, после третьего подъема тесто готово к выпечке. Сформировать булочки с добавлением творога. Готовые булочки уложить на противень, смазать сливочным маслом, выпекать до готовности.

Требования к качеству:

Тесто хорошо пропечено. Цвет и вкус готового теста (не сырое). Форма сохранена.

ЕВРАЗИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ СОЮЗ

ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ



Заявитель Общество с ограниченной ответственностью «МолСнабРегион»

Место нахождения: Российская Федерация, Саратовская область, 413840, город Балаково, улица Транспортная, дом 3, офис 2, адрес места осуществления деятельности по изготовлению продукции: Российская Федерация, Саратовская область, 413841, город Балаково, улица Саратовское шоссе, дом 22, основной государственный регистрационный номер: 1206400012972, номер телефона: +79372613753, адрес электронной почты: molsnabregion@yandex.ru

в лице Директора Вантеевой Виктории Викторовны

заявляет, что Молоко питьевое пастеризованное, ультрапастеризованное с массовой долей жира от 0,5% до 9,5%, молоко питьевое пастеризованное обезжиренное с массовой долей жира не менее 0,5%.

" Упаковка: из полиэтиленовой пленки, упаковочно-этикеточный материал (рулонный комбинированный материал на основе бумаги или картона, с фольгой или без фольги, покрытый полиэтиленом), объемом от 100 миллилитров до 5000 миллилитров (5 литров включительно), а так же массой нетто от 100 граммов до 5000 граммов (5 килограммов включительно) с маркировкой «МолСнабРегион», «Молочный терем», «Добрая Милена».

изготовитель Общество с ограниченной ответственностью «МолСнабРегион». Место нахождения: Российская Федерация, Саратовская область, 413840, город Балаково, улица Транспортная, дом 3, офис 2, адрес места осуществления деятельности по изготовлению продукции: Российская Федерация, Саратовская область, 413841, город Балаково, улица Саратовское шоссе, дом 22.

Продукция изготовлена в соответствии с ГОСТ 31450-2013 "Молоко питьевое. Технические условия". Код ТН ВЭД ЕАЭС 0401. Серийный выпуск

соответствует требованиям

ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 года № 880, ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 года № 881, ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции", утвержден Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 года № 67

Декларация о соответствии принята на основании

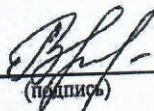
Протокола испытаний № ЭТ/21-1794 от 16.08.2021 года, выданного Испытательной лабораторией «ЭЛЕМЕНТ», аттестат аккредитации RU.RU.02AB14

Схема декларирования 1д

Дополнительная информация

ГОСТ 31450-2013 "Молоко питьевое. Технические условия". Дата изготовления, срок годности, условия хранения указаны на упаковке и/или каждой единице продукции. Условия хранения: молоко пастеризованное хранить до и после вскрытия при температуре (4±2)°C; молоко ультрапастеризованное хранить при температуре: от +2°C до +25°C.

Декларация о соответствии действительна с даты регистрации по 18.08.2024 включительно


(подпись)



Вантеева Виктория Викторовна
(Ф.И.О. заявителя)

Регистрационный номер декларации о соответствии: ЕАЭС N RU Д-RU.PA01.B.90910/21

Дата регистрации декларации о соответствии: 25.08.2021

КОПИЯ
ВЕРНА



ЕВРАЗИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ СОЮЗ

ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ

Заявитель Общество с ограниченной ответственностью "РАНЕТ"

место нахождения: 344000, Россия, Ростовская область, город Ростов-на-Дону, улица Иловайская, 31

адрес (адреса) места осуществления деятельности: 346720, Россия, Ростовская область, Аксайский район, город Аксай, улица Новочеркасское Шоссе, дом 10-В, ОГРН 1146165003115, телефон: +79061817790, адрес электронной почты: ranet.61@mail.ru

в лице директора Бобоева Хайдарджона Хакимовича

заявляет, что

Фрукты сушеные и их смеси: кайса, курага, урюк, чернослив, яблоки, алыча, груши, вишни, изюм, кишмиш, смеси и коктейли из сушеных фруктов

изготовитель Общество с ограниченной ответственностью "РАНЕТ"

место нахождения: 344000, Россия, Ростовская область, город Ростов-на-Дону, улица Иловайская, 31

адрес(адреса) места осуществления деятельности по изготовлению продукции: 346720, Россия, Ростовская область, Аксайский район, город Аксай, улица Новочеркасское Шоссе, дом 10-В

изготовлена в соответствии с:

ТУ 10.39.25-002-24228469-2020 "Фрукты сушеные и их смеси. Технические условия"

Код(ы) ТН ВЭД ЕАЭС 0813

Серийный выпуск

соответствует требованиям

Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011)

Технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011)

Технического регламента Таможенного союза "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" (ТР ТС 029/2012)

Декларация о соответствии принята на основании

протокол испытаний №10060 от 18.11.2020 года Федеральное государственное бюджетное учреждение "Ростовский референтный центр федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору"

Испытательный центр, аттестат аккредитации №РА.RU.21ПЛ76

Схема декларирования - 3д

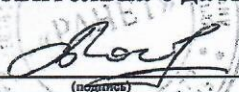
Дополнительная информация

ТУ 10.39.25-002-24228469-2020 "Фрукты сушеные и их смеси. Технические условия" идентичны ТУ 9164-002-24228469-2014 "Фрукты сушеные и их смеси. Технические условия". Сроки годности и условия хранения указаны на упаковке и в товаросопроводительной документации. Изготавливаемая продукция безопасна при ее использовании в соответствии с назначением и приняты меры по обеспечению соответствия этой продукции требованиям технических регламентов: ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 029/2012. Продукция маркируется единым знаком обращения продукции на рынке Евразийского экономического союза.

Декларация о соответствии

действительна с даты регистрации по 18.11.2023

включительно


(подпись)

Бобоев Хайдарджон Хакимович

(Ф.И.О. заявителя)

М.П.

Регистрационный номер декларации о соответствии:

ЕАЭС N RU Д-RU.ПТ34.В.01888/20

Дата регистрации декларации о соответствии

19.11.2020



**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 90968971127139709201549797461453131823202372913

Владелец Сипович Людмила Александровна

Действителен с 20.07.2022 по 20.07.2023