

## 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<br>для обучающихся 11-18 лет<br>(20-25%) | Выполнение норм в пищевых<br>веществах<br>( 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 «ДеЛи 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.

*Таблица*  
**выполнения норм питания детей в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08**  
 завтрак 11-18 лет на осенний период 2020г.

| Наименование продуктов  | Нормы на одного ребёнка в день<br>(граммов) | Фактическое выполнение<br>(граммов) | Выполнение норм питания после<br>замены продуктов по таблице<br>взаимозаменяемости |
|---|---|-------------------------------------|--|
| <b>1</b>  | <b>2</b>                                    | <b>3</b>                            | <b>4</b>   |
| 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 плодоовощные, напитки<br>витаминизированные, в т.ч. инстантные | 40-50                                       | 50                                  | 50   |
| Мясо жилованное (мясо на кости) 1 кат.                              | 15,6-19,5                                   | 21,1                                | 21,1   |
| Цыплята 1 кат. потрошенные (куры 1 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 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

**ИСПОЛЬЗУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА:**

1. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур 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 «Делта принт» 2008.- 275с

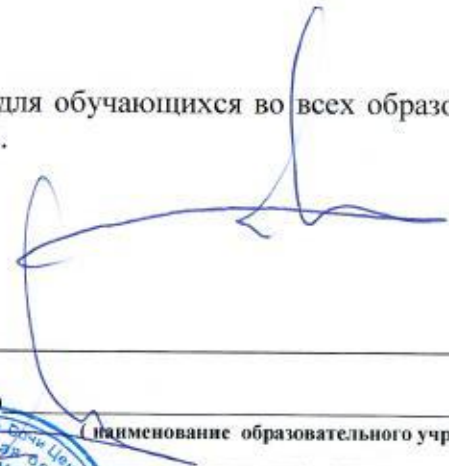


3. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях./ Под ред.М.П.Могильного и В.А.Тутельяна.- М.: ДеЛи плюс, 2015-544с.

И.о. исполнительного директора АНО «ССП»

Д.В.Уральский

СОГЛАСОВАНО:



|  |  |
|--|--|
| <p>Начальник ТО управления Роспотребнадзора<br/>По Краснодарского края в городе-курорте Сочи</p> <p> В.Г. Оробей<br/>2020г.</p> <p>«            »            »</p> <p>М.П.</p> | <p>Директор</p> <p>_____ (наименование образовательного учреждения)</p> <p>_____ (Подпись)</p> <p>_____ (Ф.И.О.)</p> |
|--|--|

