

### АНАЛИЗ

выполнения натуральных норм питания в школе-интернате г. Железноводск.  
с 01.02.21г. по 28.02.21г.

Наименование продуктов	Норма на 1 ребенка (гр.) от 7 до 10 лет (нетто)	Фактическое выполнение		
		граммов	%	(+, -) %
Хлеб пшеничный	150	150	100,0	0,0
Хлеб ржаной	80	80	100,0	0,0
Мука пшеничная	15	15,2	101,3	1,3
Крупы, бобовые	45	44	97,8	-2,2
Макаронные изделия	15	15	100,0	0,0
Картофель	187	186	99,5	-0,5
Овощи разные	280	275,9	98,5	-1,5
Фрукты свежие	185	185	100,0	0,0
Соки фруктовые (овощные)	200	200	100,0	0,0
Фрукты сухие	15	15	100,0	0,0
Кондитерские изделия	10	10,3	103,0	3,0
Сахар	30	30,5	101,7	1,7
Масло сливочное	30	30	100,0	0,0
Масло растительное	15	15	100,0	0,0
Яйцо (гр)	1	1	100,0	0,0
Молоко	300	300	100,0	0,0
Творог	50	50,4	100,8	0,8
Говядина 1 кат. бескостная	70	71	101,4	1,4
Цыплята 1 кат. потрошенные	35	35	100,0	0,0
Рыба (филе)	58	59	101,7	1,7
Сметана	10	9,9	99,0	-1,0
Сыр	10	10,2	102,0	2,0
Чай	1	1	100,0	0,0
Кофе злаковый	2	2	100,0	0,0
Какао-порошок	1	1	100,0	0,0
Соль пищевая поваренная	3	3	100,0	0,0
Дрожжи сухие	0,2	0,2	100,0	0,0

Всего в среднем

. 100,3%

1. Общая калорийность

2269,2

2. Соотношение белков, жиров, углеводов

1:1:4

Руководитель учреждения

Г.Н. Гузий

Мед.сестра по питанию

Э.С. Осипян



**Химический состав и калорийность рациона питания  
в школе-интернате г. Железноводск 01.02.21г. по 28.02.21г. 7-10 лет**

	Наименование продуктов	Среднее количество за месяц	Хим. состав и энергетическая ценность			
			Белки,г	Жиры,г	Углеводы, г	Энерг. ценность, кк
1	Хлеб пшеничный	150	11,6	4,5	74,7	393,0
2	Хлеб ржаной	80	5,3	1,0	27,4	144,8
3	Мука пшеничная	15,2	1,6	0,2	10,5	50,8
4	Мука картофельная	0	0,0	0	0,0	0,0
5	Крупа, бобовые	44	4,4	0,88	28,6	145,2
6	макаронные изделия	15	1,56	0,165	10,5	50,6
6	Картофель	186	3,7	0,7	32,2	148,8
7	Овощи разные	275,9	2,8	0,3	16,6	104,8
8	Фрукты свежие	185	0,7	0,7	18,1	83,25
9	соки фруктовые	200	0,8	0,0	20,6	84
10	Фрукты сухие	15	0,3	0	8,0	34,1
11	Кондит. изделия	10,3	0,7	2,0	7,1	47,792
12	Сахар	30,5	0	0	30,4	115,6
13	Масло сливочное	30	0,2	21,8	0,4	198,3
14	Масло растительное	15	0	15,0	0	134,9
15	Яйцо (шт)	1	0,1	0,1	0,0	1,6
16	Молоко 2,5%	300	8,4	7,5	14,1	156
17	Творог 9%	50,4	8,5	4,5	1,008	80,1
18	говядина 1 кат б/к	71	12,6	7,1	0	115,0
19	Цыплята 1 кат потрошенные	35	6,5	5,6	0,175	64,1
20	Рыба (филе)	59	9,8	1,3	0	50,7
21	Сметана 15%	9,9	0,3	1,98	0,3	20,4
22	Сыр	10,2	2,3	3,0	0	36,72
23	Чай	1	0,2	0,1	0,0	0
24	Кофе злаковый	2	0	0	0	0
25	какао	1	0,242	0,175	0,279	3,8
26	Соль	3	0	0	0	0
27	Дрожжи сухие	0,2	0,1	0,0	0	0
<b>ИТОГО ЗА МЕСЯЦА</b>			<b>77,7</b>	<b>79,0</b>	<b>300,9</b>	<b>2264,2</b>

### АНАЛИЗ

выполнения натуральных норм питания в школе-интернате г. Железноводск  
с01.02.21г. по 28.02.21г

Наименование продуктов	Норма на 1 ребенка (гр.) от 11 до 18 лет (нетто)	Фактическое выполнение		
		граммов	%	(+, -) %
Хлеб пшеничный	200	200	100,0	0,0
Хлеб ржаной	120	120	100,0	0,0
Мука пшеничная	20	20,3	101,5	1,5
Крупы, бобовые	50	49	98,0	-2,0
Макаронные изделия	20	20	100,0	0,0
Картофель	187	186	99,5	-0,5
Овощи разные	320	315	98,4	-1,6
Фрукты свежие	185	185	100,0	0,0
Соки фруктовые (овощные)	200	200	100,0	0,0
Фрукты сухие	20	20	100,0	0,0
Кондитерские изделия	15	15,45	103,0	3,0
Сахар	35	35,6	101,7	1,7
Масло сливочное	35	35	100,0	0,0
Масло растительное	18	18	100,0	0,0
Яйцо (гр)	1	1	100,0	0,0
Молоко	350	350	100,0	0,0
Творог	60	60,5	100,8	0,8
Говядина 1 кат. бескостная	78	79,1	101,4	1,4
Цыплята 1 кат. потрошенные	53	53	100,0	0,0
Рыба (филе)	77	78,3	101,7	1,7
Сметана	10	9,9	99,0	-1,0
Сыр	15	15,3	102,0	2,0
Чай	2	2	100,0	0,0
Кофе злаковый	2	2	100,0	0,0
Какао-порошок	1,2	1,2	100,0	0,0
Соль пищевая поваренная	5	5	100,0	0,0
Дрожжи сухие	0,3	0,3	100,0	0,0

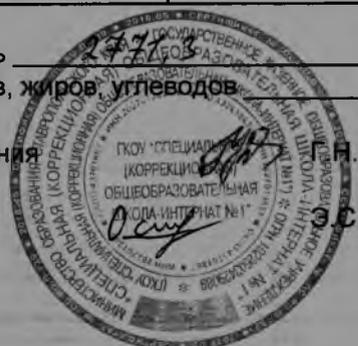
Всего в среднем

100,3 %

1. Общая калорийность 2478
2. Соотношение белков, жиров, углеводов 7:1:4

Руководитель учреждения Г.Н. Гузий

Медицинский работник С.С. Осипян



**Химический состав и калорийность рациона питания  
в школе-интернате г. Железноводск с 01.01.21г по 29.02.21г. 11-18 лет**

№ п/п	Наименование продуктов	Среднее количество за месяц	Хим. состав и энергетическая ценность			
			Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энерг. ценность, кк
1	Хлеб пшеничный	200	15,4	6	99,6	524,0
2	Хлеб ржаной	120	7,9	1,4	41,0	217,2
3	Мука пшеничная	20,3	2,1	0,2	14,0	67,8
4	Мука картофельная	0	0,0	0	0,0	0,0
5	Крупа, бобовые	49	4,9	0,98	31,9	161,7
6	макаронные изделия	20	2,08	0,22	14,0	67,4
6	Картофель	186	3,7	0,7	32,2	148,8
7	Овощи разные	315	3,2	0,3	18,9	119,7
8	Фрукты свежие	185	0,7	0,7	18,1	83,25
9	соки фруктовые	200	0,8	0,0	20,6	84
10	Фрукты сухие	20	0,4	0	10,7	45,4
11	Кондит. изделия	15,45	1,1	3,0	10,6	71,688
12	Сахар	35,6	0	0	35,5	134,9
13	Масло сливочное	35	0,3	25,4	0,5	231,4
14	Масло растительное	18	0	18,0	0	161,8
15	Яйцо (шт)	1	0,1	0,1	0,0	1,6
16	Молоко 2,5%	350	9,8	8,8	16,5	182
17	Творог 9%	60,5	10,2	5,4	1,21	96,2
18	говядина 1 кат б/к	79,1	14,1	7,9	0	128,1
19	Цыплята 1 кат потрошенные	53	9,9	8,5	0,265	97,0
20	Рыба (филе)	78,3	13,0	1,7	0	67,3
21	Сметана 15%	9,9	0,3	1,98	0,3	20,4
22	Сыр	15,3	3,5	4,4	0	55,08
23	Чай	2	0,4	0,1	0,1	0
24	Кофе злаковый	2	0	0	0	0
25	какао	1,2	0,2904	0,21	0,3348	4,56
26	Соль	5	0	0	0	0
27	Дрожжи сухие	0,3	0,1	0,0	0	0
<b>ИТОГО ЗА МЕСЯЦ</b>			<b>77,7</b>	<b>79,0</b>	<b>366,2</b>	<b>2771,3</b>