



"НФТОН"
Подпись генерального директора по управлению
и контролю ОГРН 1025502000001
ФИРМЫ "НФТОН" САНКТ-ПЕТЕРБУРГ
дата: 12.07.2012
Санкт-Петербург

А.В. Аникин
2012

Приложение 10 к письму № 10
об открытии дополнительного земельного участка в Красногорском районе
в 3-7 лесу с 5-2 сосновым прикрытием.

Проектное направление земельного участка	Номер участка	Площадь, квадратные метры			Землепользование предмета	Номер земельной книги
		базовая	расчетная	оценочная		
ЗАГРАЖДАЮЩИЕ						
Каша мелкая мелкокорыстая	200-8	10,00	10,00	11,56	7,28,00	ЛТК 264
Чистая сизяковая	140-5	0,50	0,50	4,93	20,24	№ 111.Лесо2010
Бересклет сизяковый кустарниковый	205-8	1,53	4,93	15,40	11,18	№ 111.Лесо2010
Бересклет	42-5	2,26	1,92	14,48	5,64,48	
Сосна широколистная	145	0,60	0,65	15,00	30,30	№ 118.Лесо2010
Итого:		12,5	10,00	10,00	22,00	98,40
		520	12,00	14,56	63,20	190,28
ОБРАЗУЮЩИЕ						
Нива излучинистая	50	1,00	1,15	7,54	7,54,00	№ 67.Лесо2010
Лес из смешанных хвойно-широколистных насаждений	201-15/5	4,00	5,00	17,00	15,80	№ 73.Лесо2010
Кедровые леса с хвойно-широколистными насаждениями	91	0,2	0,25	3	3,00	№ 274.Лесо2010
Маслиновые насаждения	130	3,00	3,00	25,40	16,92	№ 68.Лесо2010
Кедровые с хвойно-широколистными насаждениями	150	0,	0,0	10,00	7,50	№ 94.Лесо2010
Сосна обыкновенная	35-5	0,8	0,8	18	82,7	
Итого:		487,5	36,02	21,00	32,30	447,25
ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ						
Кедровые насаждения	50	2,50	2,00	18,00	17,00	№ 258.Насаждение № 64.2010
Лесные	150	1,57	1	8	62,0	№ 01.Лесо2010
Лес из смешанных	40-12/1	5,10	10,00	16,00	15,40	ЛТК 264
Хвойно-широколистные насаждения	180-5	0,15	0,09	17,40	8,70	ЛТК 264
Хвойно-широколистные насаждения	55	1,00	0,25	11,20	84,50	
Итого:		5,10	1,57	18,00	22,10	287,10
Итого:		522,6	37,60	51,88	38,10	1652,62

Проектное направление земельного участка	Номер участка	Площадь, квадратные метры			Землепользование предмета	Номер земельной книги
		базовая	расчетная	оценочная		
ЗАГРАЖДАЮЩИЕ						
Каша "Архангельская" сизяковая	200-5	5,20	5,20	5,72	17,54	ЛТК 264 № 277.Насаждение № 64.2010
Каша сизяковая	180	1,42	1,38	12,61	87,00	№ 111.Лесо2010
Бересклет сизяковый насаждение	50-7/5	4,80	7,20	18,40	144,00	№ 111.Лесо2010
Итого:		42,5	12,02	15,38	42,21	497,10
ФОРМОВОЩИЕ						
Бересклет сизяковый насаждение	180	1,00	0,00	8,10	26,00	№ 268.Лесо2010
Итого:		1,00	1,00	8,10	26,00	
		528	15,42	15,88	42,21	443,50
ОБРАЗУЮЩИЕ						
Сосна излучинистая	50	0,60	1,50	6,20	42,00	№ 64.Лесо2010
Сосна излучинистая с хвойно-широколистными насаждениями	200-25/5	3,00	7,00	19,60	197,00	№ 258.Насаждение
Форкальниковые насаждения	70	0,75	0,00	6,15	100,00	ЛТК 264
Бересклет сизяковый на редине						

ОБЕД								
Салат из свеклы		50		0,60	2,50	4,20	42,00	№34, Дели2016
Суп картофельный с клецками с мясными фрикадельками		200/25/15		3,60	7,80	25,60	187,00	№38 Пермь2001
Биточки рубленые из рыбы		70		9,75	5,00	4,15	100,60	ТТК №3Д
Пюре Картофельное		130		3,70	4,44	25,00	155,00	№137 Партнер 2014
Компот из свежих яблок		180		0,10	0,10	11,80	48,50	№ 390 Дели 2016
Хлеб сельский		37,5		1,8	0,4	18	82,5	
Итого:		707,5		19,55	20,24	88,75	615,60	
ПОЛДНИК								
Кондитерские изделия		10		3,00	3,00	16,00	103,00	
крекер								
Молоко кипяченое		120		3,40	3,00	5,70	63,40	№419 Дели2016
Салат из моркови		50		0,75	0,06	8,50	37,00	№42 Дели2016г
Пудинг из творога с рисом с повидлом		150		7,50	12,00	26,00	242,00	№ 250 Дели 2016
Чай с сахаром и лимоном		180/5/5		0,12	0,01	10,20	41,40	№393Дели2010
Хлеб пшеничный 1с		23		1,80	0,23	11,30	54,50	
Итого:		543		16,57	18,30	77,70	541,30	
ВСЕГО:		1775,5		49,54	54,12	228,76	1600,40	

День 3 - ий

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
ЗАВТРАК					Ккал	
Каша Геркулесовая молочная с маслом	200/5	6,70	7,50	22,00	182,30	ТТК №5
Чай с молоком,сахаром	180/5	2,60	2,30	14,30	89,00	№ 394 Дели2010
Бутерброд с маслом сливочным	30/5	2,30	4,50	15,40	111,00	№1 Дели2010
Итого:	425	11,60	14,30	51,70	382,30	
Сок	125	1,20	0,00	12,00	49,60	№418Дели2016
яблочно-абрикосовый						

Итого:	125	1,20	0,00	12,00	49,60	
	550	12,80	14,30	63,70	431,90	
ОБЕД						
Огурцы свежие порционно	50	0,35	0,05	0,95	6,00	стр53,сб1996
Свекольник со сметаной	200/6	3,16	5,40	8,14	94,00	№35,сб Пермь2001
Гуляш из индейки	45/45	7,56	10,70	24,60	225,00	ТТК №61
Каша гречневая вязкая	130/3	4,90	3,50	21,00	135,10	№182,Дели 2016
Напиток из урюка	180	0,6	0,0	15,0	63	ТТК №68
Хлеб сельский	37,5	1,8	0,4	18	82,5	
Итого:	696,5	18,37	20,08	87,69	605,10	
ПОЛДНИК						
Ватрушка с повидлом	50	7,8	8,00	43,00	275	№441 Дели 2016
Ряженка	120	4,30	3,00	5,00	64,00	№401 Дели2010
Рагу из овощей	130	2,00	6,00	13,65	117,00	№362 Дели2016
Хлеб пшеничный 1с	23	1,80	0,23	11,30	54,50	
Чай с сахаром	180/5	0,06	0,02	4,99	20,38	№ 411 Дели2016
Итого:	508	15,96	17,25	77,94	530,88	
ВСЕГО:	1754,5	47,13	51,63	229,33	1567,88	

День 4 - йый

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
ЗАВТРАК						
Каша пшеничная молочная с маслом	200/5	8,00	6,60	26,00	195,40	ТТК №6
Кофейный напиток с молоком	180	1,22	1,34	11,94	65,00	№270 Партнер г. Уфа 2014
Бутерброд с сыром, маслом	30/7/3	4,80	7,20	15,40	146,00	№3 Дели2010
Итого:	425	14,02	15,14	53,34	406,40	
Фрукты свежие груша	100	0,30	0,43	14,00	61,00	№ 386 Дели 2016
Итого:	100	0,30	0,43	14,00	61,00	
ОБЕД						
Салат из свежих огурцов	50	0,37	3,00	1,20	33,50	№13, Дели 2016

Рассольник ленинградский с курицей, со сметаной	200/15/5	4,56	7,50	12,64	136,30	№82 Дели 2016
Тефтели из говядины с рисом и соусом	50/20	7,50	6,90	15,50	154,00	№285 и №364 С-Петербург 2008
Макароны отварные	130	4,80	3,60	29,40	169,20	№218 Дели 2016
Компот из сухофруктов	180	0,7	0,0	18,0	75	№394, Дели 2016
Хлеб сельский	37,5	1,8	0,4	18	82,5	
Итого:	687,5	19,73	21,44	94,74	650,70	
ПОЛДНИК						
Кондитерские изделия печенье	20	1,20	0,80	30,00	135,00	
Молоко кипяченое	120	3,40	3,00	5,70	63,40	№419 Дели 2016
Салат из моркови с яблоками	50	0,37	2,00	4,30	37,00	№41 Дели 2016
Суфле из творога с повидлом	150/20	9,00	12,50	24,00	244,50	ТТК №567
Напиток шиповника	180/5	0,6	0,3	6,5	31,1	ТТК № 59
Хлеб пшеничный 1с	23	1,80	0,23	11,30	54,50	
Итого:	568	16,37	18,83	81,80	565,50	
ВСЕГО:	1780,5	50,42	55,84	243,88	1683,60	

День 5 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
ЗАВТРАК						
Каша полбяная молочная с маслом	200/5	7,30	7,42	22,80	187,20	ТТК №1
Какао с молоком	180	2,42	2,58	13,61	87,30	№272 Парнер г. Уфа 2014
Бутерброд с маслом сливочным	30/5	2,30	4,50	15,40	111,00	№1 Дели 2010
Итого:	420	12,02	14,50	51,81	385,50	
Сок вишневый	125	0,87	0,25	20,00	85,00	№418 Дели 2016
Итого:	125	0,87	0,25	16,50	71,00	
ОБЕД						
Огурцы соленые	30	0,24	0,03	0,51	3,30	стр563,сб1996

Суп вермишелевый с картофелем и мясными фрикадельками	200/15	4,86	5,80	15,24	132,60	№88 Дели 2016
Плов из курицы	160	12,3	15,1	41,2	352	№321 Дели 2016
Компот из свежих яблок	180	0,10	0,10	11,80	48,50	№ 390 Дели 2016
Хлеб сельский	37,5	1,8	0,4	18	82,5	
Итого:	622,5	19,30	21,43	86,75	618,90	
ПОЛДНИК						
Кондитерские изделия печенье	30	2,30	5,90	45,80	239,40	
Кефир	120	3,50	3,00	4,80	60,20	№401 Дели2010
Омлет натуральный	140	8,50	8,68	13,60	167,40	№229 Дели2016
Хлеб пшеничный 1с	23	1,80	0,23	11,30	54,50	
Чай с сахаром	180/5	0,06	0,02	4,99	20,38	№ 411 Дели2016
Итого:	498	16,16	17,83	80,49	541,88	
ВСЕГО:	1665,5	48,35	54,01	235,55	1617,28	

День 6 - ой

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
ЗАВТРАК						
Каша Геркулесовая молочная с маслом	200/5	6,70	7,50	22,00	182,30	ТТК №5
Чай с молоком,сахаром	180/5	2,60	2,30	14,30	89,00	№ 394 Дели2010
Бутерброд с сыром, маслом	30/7/3	4,80	7,20	15,40	146,00	№3 Дели2010
Итого:	430	14,10	17,00	51,70	417,30	
Фрукты свежие яблоко	100	0,40	0,40	12,00	53,20	№ 386 Дели 2016
Итого:	100	0,40	0,40	12,00	53,20	
	530	14,50	15,40	63,70	470,50	
ОБЕД						
Икра кабачковая	50	0,95	4,45	7,50	73,85	№ 57 Дели 2016
Суп картофельный с горохом с мясными фрикадельками и гренками	200/15/10	3,25	3,00	18,00	112,00	ТТК№139
Биточки куриные "Солнышко"	70	8,00	10,50	6,20	152,00	ТТК №97Д
Макароны отварные	130	4,80	3,60	29,40	169,20	№218 Дели 2016

Напиток из урюка	180	0,6	0,0	15,0	63	TTK №68
Хлеб сельский	37,5	1,8	0,4	18	82,5	
Итого:	692,5	19,40	21,98	94,10	652,05	
ПОЛДНИК						
Плюшка новомосковская	50	2,50	4,00	24,00	142,00	№184 "Партнер" г. Уфа2010
Ряженка	120	4,30	3,00	5,00	64,00	№401 Дели2010
Рагу с индейкой	40/120	7,00	11,00	18,50	200,00	TTK №62
Чай фруктовый	180/7	0,18	0,09	17,00	69,50	TTK №56
Хлеб пшеничный 1с	23	1,80	0,23	11,30	54,50	
Итого:	540	15,78	18,32	75,80	530,00	
ВСЕГО:	1762,5	49,68	57,70	233,60	1652,55	

День 7 - ой

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
ЗАВТРАК						
Каша пшенная молочная с маслом	200/5	8,00	6,60	26,00	194,00	TTK №6 №270 Партнер г. Уфа 2014
Кофейный напиток с молоком	180	1,22	1,34	11,94	65,00	№1 Дели2010
Бутерброд с маслом сливочным	30/5	2,30	4,50	15,40	111,00	
Итого:	420	11,52	12,44	53,34	370,00	
Сок персик-банан	125	1,30	2,00	15,00	83,00	№418 Дели2016
Итого:	125	1,30	2,00	15,00	83,00	
	545	12,82	14,44	68,34	453,00	
ОБЕД						
Огурцы соленые(доп. гарнir) Борщ со свежей капустой, картофелем с мясными фрикадельками, со сметаной	30	0,24	0,03	0,51	3,30	стр563,сб1996
	200/15/5	3,00	7,90	18,80	158,30	№63 Дели 2016
Биточки рубленые из рыбы	70	9,75	5,00	4,15	100,60	TTK №3Д
Рис отварной	130	3,40	6,80	35,00	214,80	№201 Пермь 2001
Компот из сухофруктов	180	0,7	0,0	18,0	75	№394, Дели 2016
Хлеб сельский	37,5	1,8	0,4	18	82,5	

Итого:	667,5	18,89	20,17	94,46	634,70	
ПОЛДНИК						
Кондитерские изделия	10	0,50	1,90	21,00	98,00	
кеклер						
Молоко кипяченое	120	3,40	3,00	5,70	63,40	№419 Дели2016
Салат из моркови с яблоками	50	0,37	2,00	4,30	37,00	№41Дели2016
Запеканка творожная с повидлом	150/20	9,80	10,00	28,30	241,00	№237 Дели2010
Чай с сахаром и лимоном	180/5/5	0,12	0,01	10,20	41,40	№393Дели2010
Хлеб пшеничный 1с	23	1,80	0,23	11,30	54,50	
Итого:	563	15,99	17,14	80,80	535,30	
ВСЕГО:	1775,5	47,70	51,75	243,60	1623,00	

День 8 - ой

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
ЗАВТРАК						
Каша манная молочная с маслом	200/5	10,00	10,00	24,50	228,00	ТТК №4 №272 Парнер г. Уфа 2014
Какао с молоком	180	2,42	2,58	13,61	87,30	
Бутерброд с сыром, маслом	30/7/3	4,80	7,20	15,40	146,00	№3 Дели2010
Итого:	425	13,00	15,00	53,51	401,00	
Фрукты свежие яблоко	100	0,06	0,36	12,00	49,00	№ 386 Дели 2016
Итого:	100	0,06	0,36	12,00	49,00	
	525	13,06	15,36	65,51	450,00	
ОБЕД						
Огурцы свежие порционно	50	0,35	0,05	0,95	6,00	стр563,сб1996
Суп крестьянский с курицей, сметаной	200/15/5	6,5	7,80	22,20	185	№62 "Партнер"2014
Запеканка картофельная с мясом	150/20	9,20	12,00	34,00	281,00	№291 Дели2010
Компот из свежих яблок	180	0,10	0,10	11,80	48,50	№ 390 Дели 2016
Хлеб сельский	37,5	1,8	0,4	18	82,5	
Итого:	657,5	17,95	20,35	86,95	603,00	
ПОЛДНИК						

Шафран с яблоками	50	3,42	5,5	28	176	<i>Сб.нац блюд 1996,акт20</i>
Катык	120	3,77	3	5	62,1	<i>№401 Дели2010</i>
Гречка с фаршем и овощами	130	6,50	9,10	27,00	216,00	<i>ТТК №1630 от 10.11.2021</i>
Хлеб пшеничный 1с	23	1,80	0,23	11,30	54,50	
Чай с сахаром	180/5	0,06	0,02	4,99	20,38	<i>№ 411 Дели2016</i>
Итого:	508	15,55	17,85	76,29	528,98	
ВСЕГО:	1690,5	46,56	53,56	228,75	1581,98	

День 9 - й

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
ЗАВТРАК						
Суп молочный с вермишелью	180	9,80	9,60	19,40	203,00	<i>№100 Дели 2016</i>
Чай с сахаром	180/5	0,06	0,02	4,99	20,38	<i>№ 411 Дели2016</i>
Бутерброд с маслом сливочным	30/5	2,30	4,50	15,40	111,00	<i>№1 Дели2010</i>
Итого:	400	12,16	14,12	39,79	334,38	
Сок	125	0,75	0,38	23,00	98,42	<i>№ 368 Дели 2010</i>
яблоко-груша						
Итого:	125	0,75	0,38	23,00	98,42	
	525	12,91	14,50	62,79	432,80	
ОБЕД						
Салат из свежих огурцов	50	0,37	3,00	1,20	33,50	<i>№13, Дели 2016</i>
Щи со свежей капустой, картофелем, с сметаной на м/б	200/6	3,40	4,50	14,20	111,00	<i>№73 Дели 2016</i>
Плов из отварной говядины	160	13,50	12,20	40,00	323,00	<i>№108"Партнер"2014</i>
Напиток из урюка	180	0,6	0,0	15,0	63	<i>ТТК №68</i>
Хлеб сельский	37,5	1,8	0,4	18	82,5	
Итого:	653,5	19,67	20,13	88,40	612,50	
ПОЛДНИК						
Кондитерские изделия	20	0,20	3,60	10,00	73,00	
печенье						
Молоко кипяченое	120	3,40	3,00	5,70	63,40	<i>№419 Дели2016</i>

Салат из моркови	50	0,75	0,06	8,50	37,50	№42 Дели2016г № 322 Сб Самара 2013г
Запеканка из творога с крошкой	150	10,00	10,00	35,20	271,00	
Напиток шиповника	180/5	0,6	0,3	6,5	31,1	ТТК № 59
Хлеб пшеничный 1с	23	1,80	0,23	11,30	54,50	
Итого:	548	16,75	17,19	77,20	530,50	
ВСЕГО:	1726,5	49,33	51,82	228,39	1575,80	

День 10 - й

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
ЗАВТРАК						
Каша рисовая молочная с маслом	200/5	7,00	6,35	16,00	148,00	ТТК №8 №270 Партнер г. Уфа 2014
Кофеинный напиток с молоком	180	1,22	1,34	11,94	65,00	
Бутерброд с сыром, маслом	30/7/3	4,80	7,20	15,40	146,00	№3 Дели2010
Итого:	425	13,02	14,89	43,34	359,00	
Фрукты свежие яблоко	100	0,36	0,36	22,00	92,68	№ 386 Дели 2016
Итого:	100	0,36	0,36	22,00	92,68	
	525	13,38	15,25	65,34	451,68	
ОБЕД						
Салат из свеклы	50	0,60	2,50	4,20	42,00	№34, Дели2016
Суп-лапша домашняя с курицей	200/15	4,96	3,60	14,44	110,00	№86Дели2010
Котлеты "Аппетитные"	70	6,41	7,50	17,50	163,20	ТТК №7Д акт к.п.2014
Каша перловая с овощами	130/4	4,90	7,50	23,00	180,00	№180,Дели 2016
Компот из сухофруктов	180	0,7	0,0	18,0	75	№394, Дели 2016
Хлеб сельский	37,5	1,8	0,4	18	82,5	
Итого:	686,5	19,37	21,54	95,14	652,90	
ПОЛДНИК						
Кондитерские изделия печенье	30	3,20	6,50	45,00	260,00	
Кефир	120	3,50	3,00	4,80	60,20	№401 Дели2010
Омлет натуральный	140	8,50	8,68	13,60	167,40	№229 Дели2016

Хлеб пшеничный 1с	23	1,80	0,23	11,30	54,50	
Чай с сахаром	180/5	0,06	0,02	4,99	20,38	№ 411 Дели2016
Итого:	498	17,06	18,43	79,69	562,48	
ВСЕГО:	1709,5	49,81	55,22	240,17	1667,06	
ИТОГО за 10 дней:	17418,00	486,16	540,55	2349,12	16202,18	

Примечание:

1. Предусмотренные среднесуточные нормы, утвержденные СанПиН применены с учетом пребывания детей в ДОУ
2. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается их замена на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (Приложение №11)

При составлении примерного 10-дневного меню предусмотрен усиленный полдник с включением блюд ужина.

3. При разработке меню для дошкольных учреждений (ДОУ) были использованы следующие нормативно - технические документы:

3.1 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждений, Тутельян В.А., Могильный М.П. Москва Дели принт 2010-2016гг.

3.2 Сборник методических рекомендаций по организации питания детей в учреждениях образования 2013г

3.3 Таблица химического состава и калорийности российских продуктов питания

Тутельян В.А., Скурихин И.М. Москва 2007 г.

3.4. Справочник рецептур блюд для питания детей г. Москвы, выпуск 4, 2003

3.5. Сборник технологических нормативов, рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания, "Партнер", 2010-2014гг.

3.6. Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ -интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений г. Пермь 2001г.

3.7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996г

3.8. Технико-технологические карты

4. В разработанном меню предусмотрено использование следующего сырья:

говядина 1 категории упитанности (лопатка, фарш, гуляш п/ф);

сельскохозяйственная птица бройлеры потрошенные

рыба мороженая крупная или средняя потрошенная без головы (п/ф фарш рыбный)

яйца куриные 1 категории, рассчитаны условно массой нетто 48г

картофель рассчитан по закладке продуктов с 1.03(40% отходы) морковь, свекла рассчитаны с 1.01 (25% отходы)

огурцы и помидоры свежие парниковые

масло сливочное с массовой долей жира 72,5%

огурцы соленые в банках без уксуса с лимонной кислотой

сметана с массовой долей жира 15%

кисломолочные продукты, молоко с массовой долей жира 2,5%