

Согласовано
Директор



№ реч. по сбор.	Наименование блюд	Цена руб	Пищевые вещества/г/						Энергет. ценность		
			вес блока		Б		Ж		ккал		
			7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	
1	2										
неделя 2, день 8											

неделя 2; день 8

Сборник рецептов под редакцией МП Мотильного и В.А. Тутельяна, - 2017г 544с; Сборник рецептов и

Завтрак

Кулинарных изданий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. Под

редакцией В.Т. Лапшиной.-М. 2004.- 640с; Таблицы Химического состава и колорийности российских

продуктов питания: Справочник, М.: Дели Принт, 2008. 276с. Скурутин И.М. Тугельман В.А.

печень по Столовой	38,00	100	13,26	11,23	3,52	3,52	185,00	185,00
картофель отварной	18	150	3	0,6	0,72	23,7	23,74	112,2
свекла отварная с растительным маслом	11	50	100	3,6	4,96	8,26	55,68	134,64
хлеб пшеничный	5,25	30	2,31	0,96	16,02	21,36	79,80	106,40
чай с молоком	10	200	1,52	1,35	15,9	81	81	81
Итого	82,25	540	20,93	17,5	20,27	77,48	513,68	599,84
Норма завтрака по СанПин 20% 25% ± 5%		500	15,4-19,25	15,8-19,75	18-23	67-83,75	76-95,75	470-587,5
			18-22,5					544-680

Обед

7/1/2017m	Овощи по сезону (помидор свежие; соленные)	13	60	100	0,66	1,1	0,1	0,16	2,28	3,8	13,2	22
54-4-1\2022ч	Рассольник домашний	15	200	250	1,92	2,4	5,14	6,24	13,22	16,52	106,62	133,3
271/331\2017m	Котлеты домашние с соусом	28	90/20	100/20	13,51	13,51	8,91	8,91	9,74	9,74	198,00	198,00
203\2017m	Макароны отварные с маслом	10	150	180	5,4	6,48	4,9	5,88	32,8	39,35	196,8	236,16
376\2017m	Чай каркаде	10	200	200	0,07	0,07	0,02	0,02	15	15	60	60
701\2010 m	Хлеб пшеничный	3,25	50	50	3,95	3,95	0,5	0,5	24,15	24,15	116,9	116,9
702\2010 m	Хлеб ржано-пшеничный	3	50	60	2,8	3,36	0,55	0,66	24,7	29,64	114,95	137,94
	Итого	82,25	770	920	28,31	30,87	20,12	22,37	121,89	138,2	806,47	904,3
	Норма обеда по СанПин 30%- 35% ± 5%		700	800	23,1-26,95	27-31,5	23,7-26,95	27-32,2	100,5-117,25	114,9-134,05	705-822,5	816-952