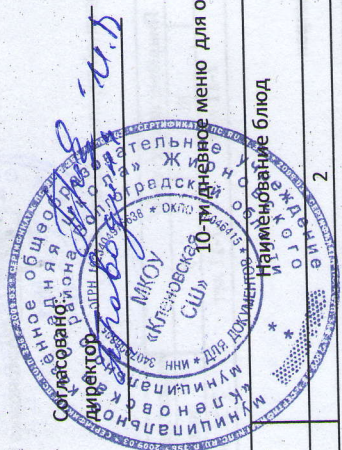


0702.232



меню для обеспечения горячим питанием обучающихся возрастной группы 12-18 лет

№ рец. по сбор.	Наименование блюд	Цена руб	вес блюда 7-11 лет	Пищевые вещества/г/			энергет. ценность ккал
				Б 7-11 лет	Ж 7-11 лет	У 7-11 лет	
1	2						

неделя 1 : день 2

Сборник рецептов под редакцией МП Могильного и В.А. Тугельяна, - 2017-544ст; Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при

Завтрак

70/71/2017м	Овощи по сезону	15	60	0,66	0,12	2,16	13,2
271/331/2017м	котлеты домашние с соусом	37	100/20	13,51	8,91	9,74	198,00
203/2017м	макароны отварные с маслом	15	150	5,73	6,07	31,98	205,50
701/2010м	хлеб пшеничный	5,25	30	2,31	0,72	16,02	79,80
378/2017м	чай с молоком	10	200	1,52	1,35	15,9	81
	Итого	82,25	560	23,73	17,17	75,80	577,50
	Норма завтрака по СанПин		500	15,4-19,25	15,8-19,75	67-83,75	470-587,5

101\2004л	Консервы закусовые (икра кабачковая)	11	60	1,63	2,82	8,72	67
101\2017м	Суп картофельный с крупой (пшено)	14	200	4,6	2,9	10,1	88,7
229\2017м	Рыба тушеная с овощами	31	100	9,75	4,96	3,8	105
171\2017м	Каша рисовая рассыпчатая с маслом	10	150	3,7	4,8	36,5	203,5
342\2017 м	Компот из свежих плодов	10	200	0,16	0,16	27,88	114,6
701\2010 м	Хлеб пшеничный	3,25	30	2,43	0,3	14,64	72,6
702\2010 м	Хлеб ржано-пшеничный	3	30	1,9	0,34	13,05	65,7
	Итого	82,25	770	24,14	16,25	114,7	717,1
	Норма обеда по СанПин		700	23,1-26,95	23,7-26,95	100,5-117,25	705-822,5