

Согласовано: _____
директор



неделя 2; день 9

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

кулинарных изделий 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.

Норма заплата по СанПин 20%-25% ± 5%

Норма завтрака по СанПиН	20%- 25% ± 5%	500	550	15.4-19.25	18-22.5	15.8-19.75	18-23	67-83,75	76.6-95,75	470-587,5	544-680
Икра морковная	12	60	100	1,2	2	4,2	7	6	10	67,98	113,3
Суп картофельный с крупой (пшено)	13	200	250	4,6	5,7	2,9	3,6	10,1	12,7	88,7	110,9
печень по строгановски	31,00	100	100	13,26	13,26	11,23	11,23	3,52	3,52	185,00	185,00
Наша рассыпчатая пшенная	10	350	180	6,66	7,99	9,17	11,003	39,22	47,06	264	316,8
Чай с лимоном	10	200	200	0,13	0,13	0,02	0,02	15,2	15,2	62	62
Хлеб пшеничный	3,25	30	30	2,43	2,43	0,3	0,3	14,64	14,64	72,6	72,6
Хлеб ржано-пшеничный	3	30	30	1,9	1,9	0,34	0,34	13,05	13,05	65,7	65,7
Всего	82,25	770	890	30,15	33,44	28,13	33,46	101,76	116,13	806,0	926,3
Норма обеда по СанПиН	30%- 35% ± 5%	700	800	23,1-26,95	27-31,5	23,7-26,95	27-32,2	100,5-117,5	114,9-134,05	705-822,5	816-952