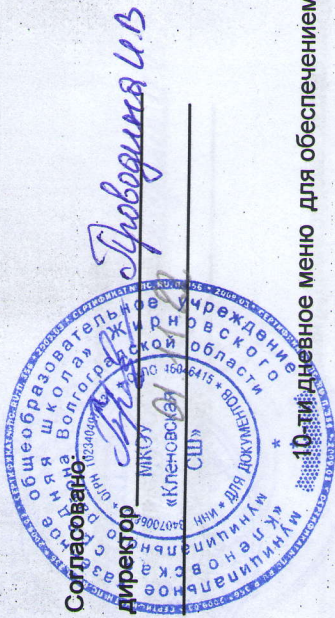


19.12.22



Утверждено
Директор ООО Питание
/Кортоножко Е.Ю.



Согласовано
Директор
Дубовина И.В.

10-ти дневное меню для обеспечением горячим питанием обучающихся возрастной группы 12-18 лет

№ рец. по сбор.	Наименование блюд	Цена рубли	вес блюда	Пищевые вещества/г/			Энергет. ценность ккал	Витамины (мг)		
				Б	Ж	У		12-18 лет		
1	2		12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	12-18 лет	

Вариант 6

Сборник рецептов под редакцией МП Могильного и В.А. Тугельяна, - 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

№ рец. по сбор.	Наименование блюд	Цена рубли	вес блюда	Пищевые вещества/г/			Энергет. ценность ккал	Витамины (мг)		
				Б	Ж	У		12-18 лет		
101/2004л	икра кабачковая консервированная	15	60	0,976	0,96	6,16	62,4	0		
295/332/2017М	Биточки , котлеты куриные с соусом сметанным с луком	28	100\20	10,18	11,33	7,07	147,85	1,5		
203/2017М	макарроны отварные с маслом	15	150,0	5,73	6,07	31,98	205,50	0,00		
15/2017м	сыр порциями	12	10	2,32	2,95	0,00	36,00	21,00		
376/2017М	чай с сахаром	12	200	0,07	0,02	15	60	0,3		
701/2010м	хлеб пшеничный	3,86	30	2,31	0,72	16,02	79,80	0,00		
	Итого	85,86	560	21,586	22,05	76,23	591,55	22,8		
	Норма завтрака по СанПин 20%- 25% ± 5%		550	18-22,5	18-23	76,6-95,75	544-680			