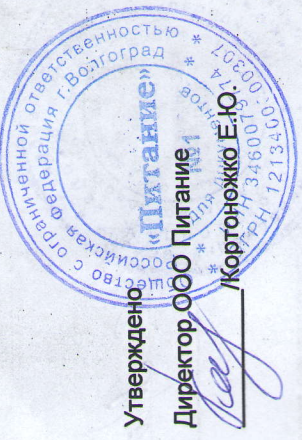
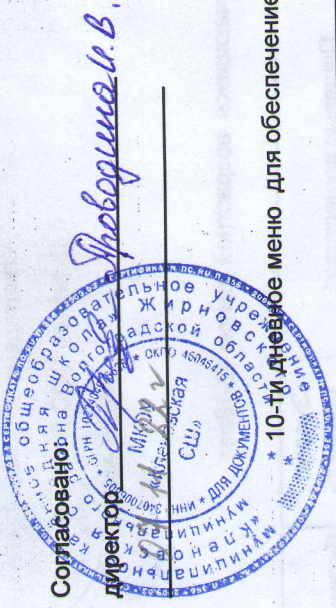


27.12.2022



Утверждено
 Директор ООО Питание
 /Кортоножко Е.Ю.



Согласовано
 директор
 /Степанова И.В.

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

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

Вариант 2

Сборник рецептов под редакцией МП Могильного и В.А. Тугельяна, - 2017-544сг; 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

Завтрак

Принт, 2008.-276с. Скурутин И.М., Тугельман В.А

70/71/2017м	овощи свежие (помидор свежий; соленый)	18	60	0,66	0,12	2,16	13,2	8,75
271/331/2017м	котлеты домашние с соусом	25	100\20	13,51	8,91	9,74	198,00	0,00
203/2017м	макаронны отварные с маслом	12	150,0	5,73	6,07	31,98	205,50	0,00
701/2010м	хлеб пшеничный	3,86	30	2,31	0,72	16,02	79,80	0,00
15/2017м	сыр порциями	12	10	2,32	2,95	0,00	36,00	21,00
378/2017м	чай с молоком	15	200	1,52	1,35	15,9	81	1,33
	Итого	85,86	560	26,05	20,12	75,80	613,50	31,08
	Норма завтрака по СанПин 20%- 25% ± 5%		550	18-22,5	18-23	76,6-95,75	544-680	