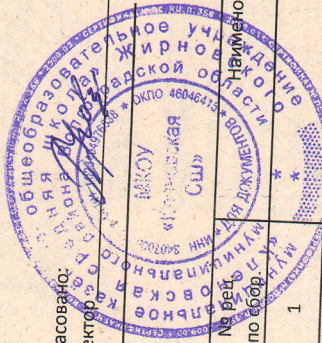


Согласовано:
Директор



Утверждено
Директор ООО "Бизнес Консалтинг"
Коргоножко Е.Ю.

10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием обучающихся возрастной группы 7-11 и 12-18 лет

10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием обучающихся возрастной группы 7-11 и 12-18 лет											
Наименование блюд		вес блюда			Пищевые вещества/г/						
					Б		Ж		У		
		7-11 лет	1-12-18 лет	7-11 лет	1-12-18 лет	5-11класс	4класс	1класс	7-11 лет	5-12-18 лет	1-12-18 лет
		4класс	5-11класс	4класс	1класс	1класс	4класс	1класс	4класс	11класс	4класс
1	2										
Неделя 1/ день 9											

Неделя 1/ день 9

70/71/2017м	Овощи по сезону в нарезке (помидор)	60	100	0,66	1,1	0,12	0,2	2,16	2,8	13,2	22
289/2017м	Рагу с птицей	200	250	15,39	19,23	16,8	21	35,62	44,52	355,24	444
701/2010м	Хлеб пшеничный	40	50	3,16	3,95	0,4	0,5	19,32	24,15	93,52	116,9
54-2гн/2022н	Чай с сахаром	200	200	0,2	0,2	0	0	10,38	10,38	42,32	42,32
	Итого	500,0	600,0	19,4	24,5	17,3	21,7	67,5	81,9	504,3	625,2
	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

Завтрак

обед ОБЗ

131/2017м	Консервы закусовые (зеленый горошек)	60	100	1,7	2,83	0,1	0,16	3,5	5,8	22,1	36,83
54-17с/2022н	Суп овощной со сметаной	200	250	1,66	2,02	5,52	6,9	14,2	18,67	113,12	144,86
ТТК 77-2/2022	Котлета куриная из п/ф с соусом томатным	100/20	100/20	13,55	13,55	14,06	14,06	6,9	6,9	208,34	208,34
54-3сс/2022н	Картофель отварной	150	180	3,03	3,63	5,94	7,12	20,98	25,18	157,5	189
125/2017м	Компот из свежих фруктов	200	200	0,16	0,16	0,16	0,16	27,88	27,88	114,6	114,6
342/2017м	Хлеб пшеничный	40	40	3,16	3,16	0,4	0,4	19,32	19,32	93,52	93,52
701/2010 м	Хлеб ржано-пшеничный	50	50	2,8	2,8	0,55	0,55	24,7	24,7	114,95	114,95
702/2010 м	Итого	820	940	26,06	28,15	26,73	29,35	117,48	128,45	824,13	902,1
	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