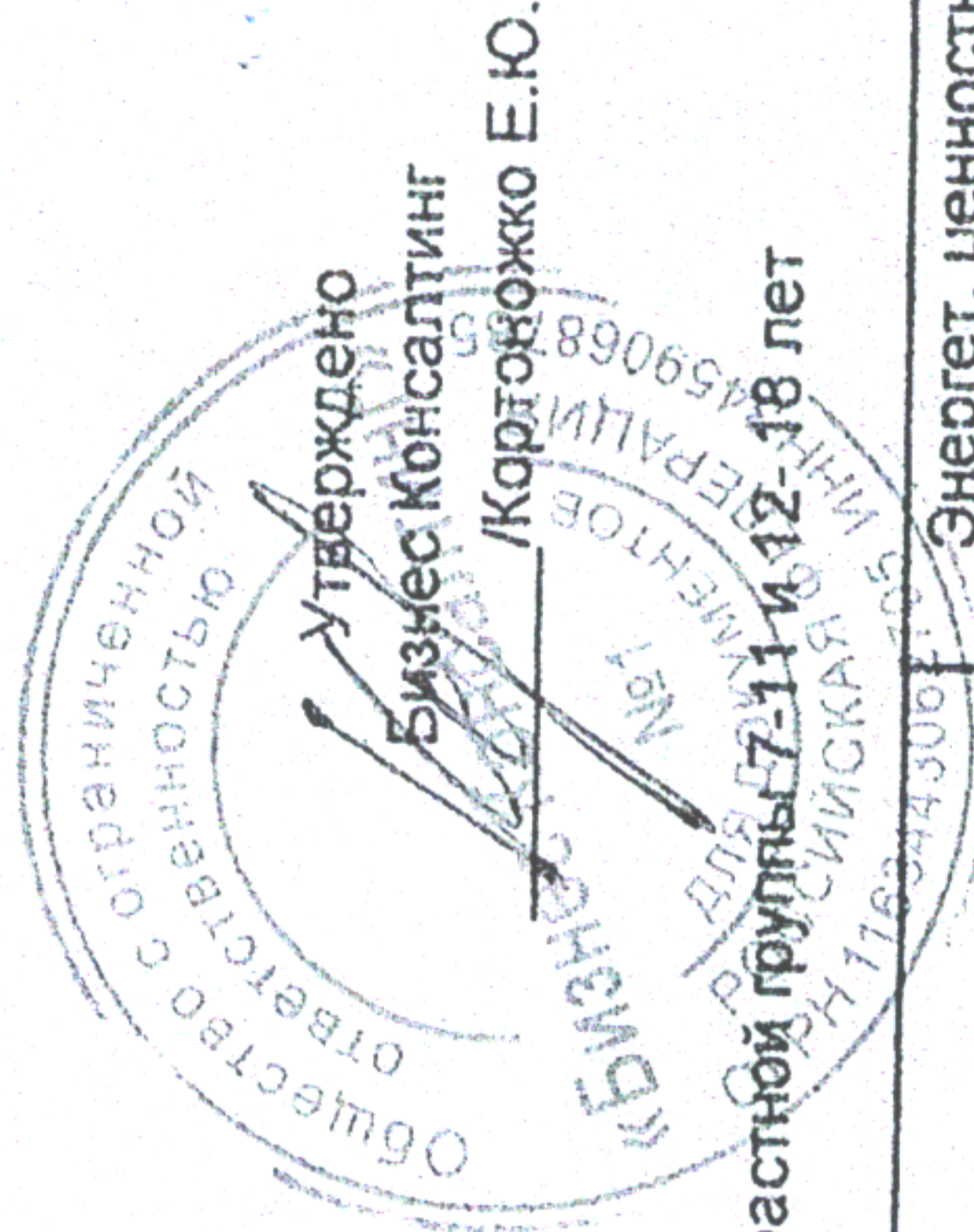


Согласовано:
 директор

11.10.2023



Утверждено
 Бизнес Консалтинг
 Каргоножко Е.Ю.

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

Наименование блюд	Цена руб		вес блюда		Пищевые вещества/г/						Энергет. Ценность		Витамины (мг)	
	блюдо	блюдо	7-11 лет	12-18 лет	Б	Ж	У	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет
Вариант 3														
Сборник рецептов под редакцией МП Могильного и В.А. Тутельяна, - 2017-544сг; Сборник рецептов и меню первых изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах под редакцией В.Т. Лапшиной.-М. 2004- 640с; Таблицы Химического состава и колорийности пищевых продуктов питания: Справочник,-М.; ДеЛи Принт, 2008.-276с. Скуругин И.М., Тутельман В.А														
Суп молочный с макаронными изделиями	36	250	250	250	5,47	4,75	17,95	17,95	150,00	150,00	150,00	150,00	0,11	0,11
масло порциями	10	10	10	10	0,8	7,25	0,13	0,13	66	66	66	66	0,04	0,04
Фрукт свежий (яблоко)	15	100	100	100	0,40	0,40	10,00	10,00	47,00	47,00	47,00	47,00	10,00	10,00
хлеб пшеничный	5,25	30	30	30	2,31	0,72	16,02	16,02	79,80	79,80	79,80	79,80	0,00	0,00
чай с сахаром и лимоном	16	200	200	200	0,13	0,02	15,2	15,2	62	62	62	62	0,3	0,3
Итого	82,25	590,0	590,0	590,0	9,1	13,1	59,3	59,3	404,8	404,8	404,8	404,8	10,5	10,5
Норма завтрака по СанПиН 2076-25% ± 5%		500	550	550	15,4-19,25	18-22,6	15,8-19,75	18-23	67-83,75	76,6-95,75	470-587,5	544-680		