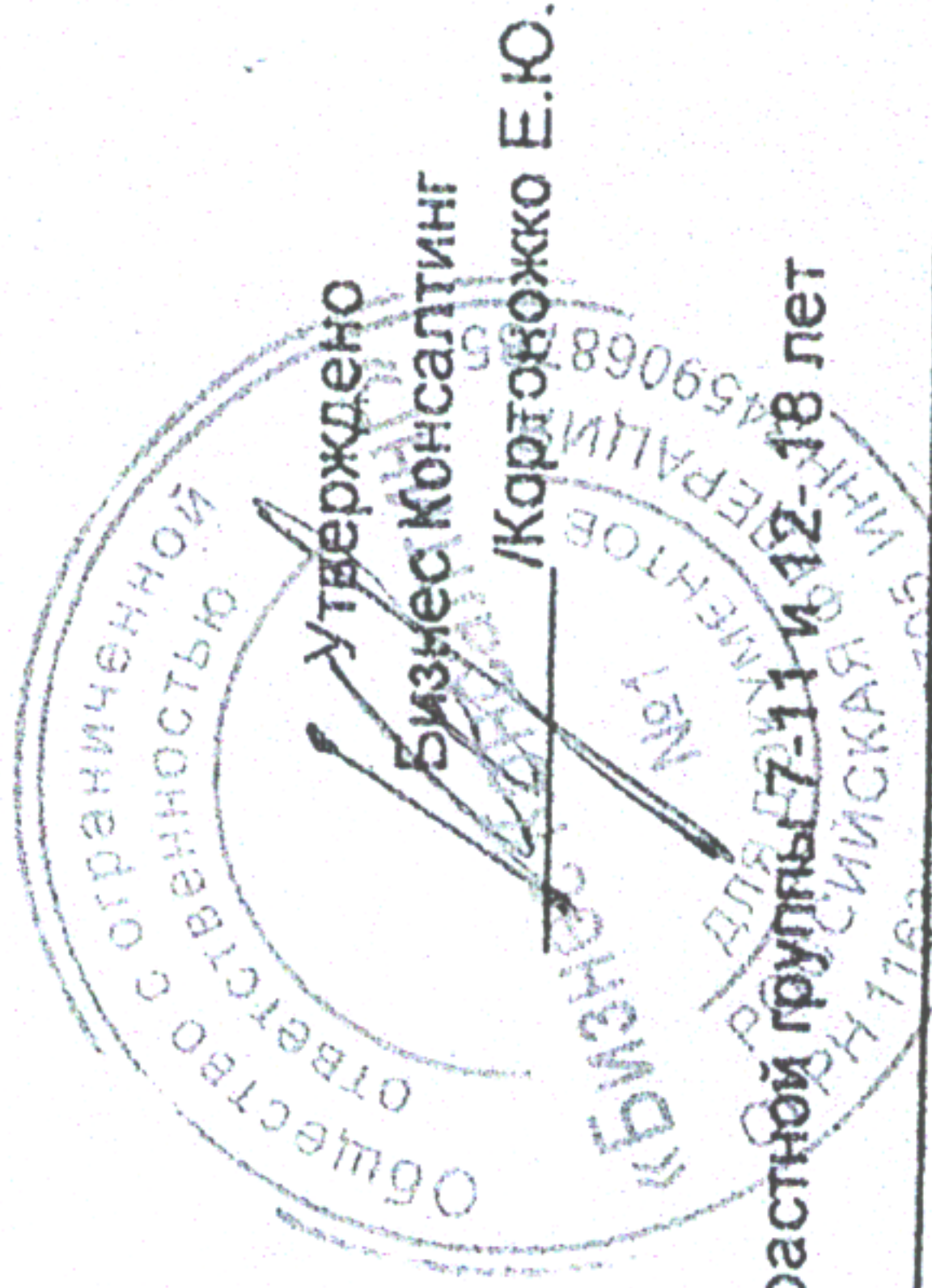


Согласовано:

Директор

Лариса Николаевна

25.10 2023



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

Наименование блюда	Цена руб		вес блюда		Пищевые вещества/g						Энергет. ценность		Витамины (мг)		
	7-11 лет	12-18 лет	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 кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах и редакцией В.Т. Лапиной.-М. 2004- 640с; Таблицы Химического состава и колорийности российских продуктов питания: Справочник,-М.; Дели Принт, 2008.-276с. Скурутин И.М., Тутельман В.А															
СУП молочный с макаронными изделиями	250	250	36	250	5,47	5,47	5,47	4,75	4,75	17,95	17,95	150,00	150,00	0,11	0,11
масло порциями	10	10	10	10	0,8	0,8	0,8	7,25	7,25	0,13	0,13	66	66	0,04	0,04
Фрукт свежий (яблоко)	100	100	15	100	0,40	0,40	0,40	0,40	0,40	10,00	10,00	47,00	47,00	10,00	10,00
хлеб пшеничный	30	30	5,25	30	2,31	2,31	0,72	0,72	0,72	16,02	16,02	79,80	79,80	0,00	0,00
чай с сахаром и лимоном	200	200	16	200	0,13	0,13	0,02	0,02	0,02	15,2	15,2	62	62	0,3	0,3
Итого	590,0	590,0	82,25	590,0	9,1	9,1	13,1	13,1	13,1	59,3	59,3	404,8	404,8	10,5	10,5
Норма завтрака по СанПиН 2/29/96-250% ± 5%	500	550			15,4-19,25	18-22,6	15,8-19,75	18-23	18-23	67-83,75	76,6-95,75	470-587,5	470-587,5	544-680	