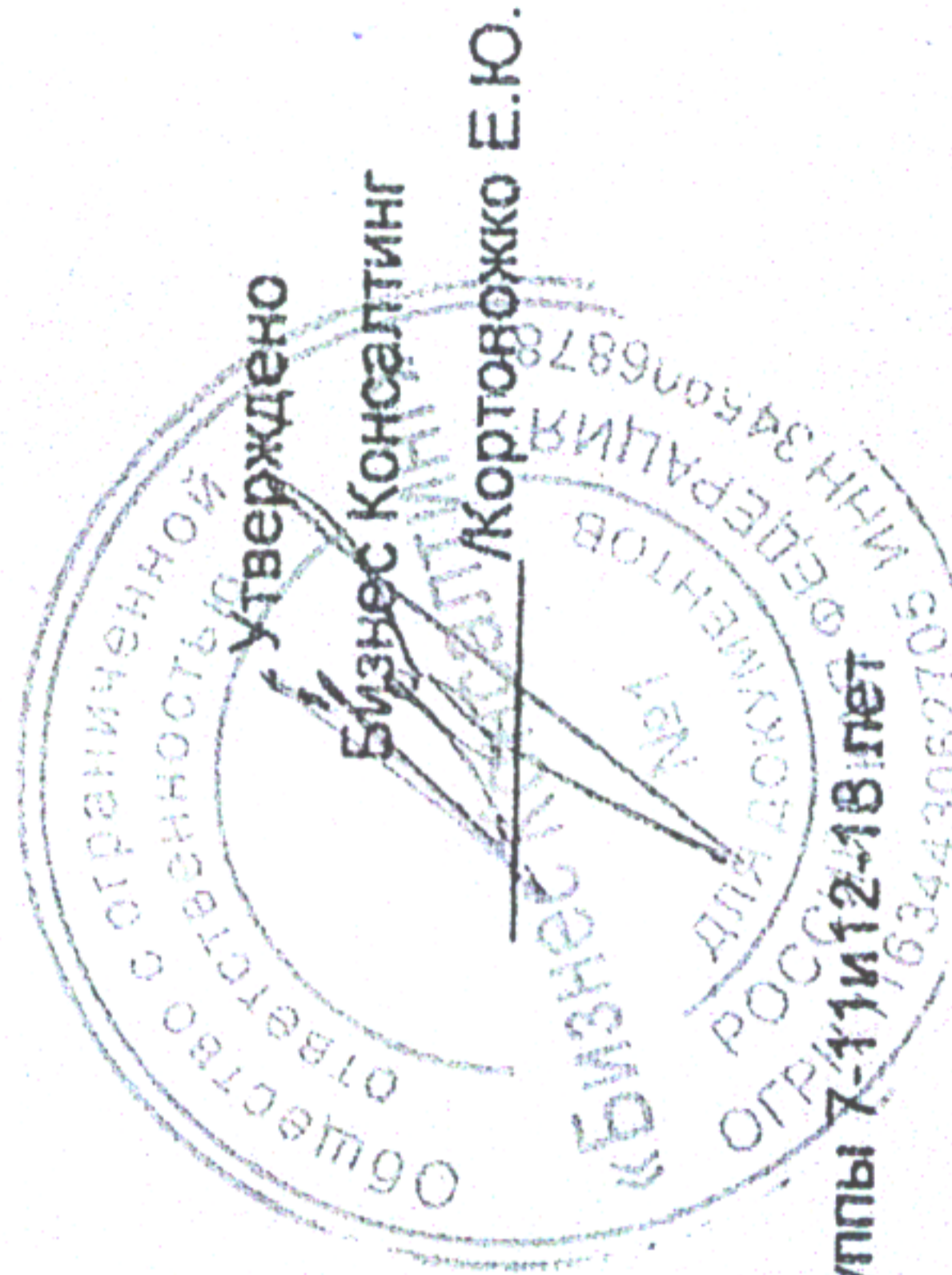


Согласовано:

Директор

Лариса Николаевна



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/g				Энергет. ценность		Витамины (мг)	
	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	Б	Ж	У	ккал	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет
Вариант 8												
Рецептур под редакцией МП Могильного и В.А. Тутельяна, - 2017г 544с; Сборник рецептов												

Завтрак

Муниципальных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах

Редакцией В.Т. Лапиной.-М. 2004- 640с; Таблицы Химического состава и колорийности

Российских продуктов питания: Справочник,-М.; Дели Принт, 2008.-276с. Скуругин И.М., Тутельман

В.А

овощи натуральные по сезону (огурец)	10	60	100	0,48	0,8	0,06	0,1	1,02	1,7	6	10	1,75	3,5
Пюре из отварного мяса	37,00	90	100	15,21	16,90	14,76	16,40	3,60	4,00	208,80	232,00	0,30	0,30
Макаронны отварные с маслом	15	150	150	5,4	5,4	4,90	4,90	32,80	32,80	196,80	196,80	0,00	0,00
Хлеб пшеничный	5,25	30	30	2,31	2,31	0,72	0,72	16,02	16,02	79,80	79,80	0,00	0,00
чай с сахаром	15	200	200	0,07	0,07	0,02	0,02	15	15	60	60	0,3	0,3
Итого	82,25	530	580	23,47	25,48	20,46	22,14	68,44	69,52	551,4	578,6	0,6	0,6
Форма заявки по СанПиН 2096-25% ± 5%		500	550	15,4-19,25	18-22,5	13,8-19,75	16-23	67-83,75	76,6-96,75	470-587,5	544-630		