

Согласовано
Директор



Утверждено
Бизнес Консалтинг
Жоргоножко Е.Ю.

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

№ рец. по сбор.	Наименование блюда	Цена руб		вес блюда		Б		Ж		У		Энергет. ценность		Витамины (мг)	
		7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет

4.05.23

Завтрак

Сборник рецептов под редакцией МП Могильного и В.А. Тугельяна, - 2017г. 54дс; Сборник рецептов

и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждениях

. Под редакцией В.Т. Гилшиной.-М.: 2004. 64с.с. Таблицы Химического состава и калорийности

российских продуктов питания: Справочник.-М.: Дели Принт, 2008. -276с. Скрутин И.М., Тугельман

ВА

70	овощи натуральные соленные в нарезке (огурец)	20	60	100	0,48	0,8	0,06	0,1	1,02	1,7	6	10	1,75	3,5
246	Гулиш из отварного мяса	43,00	90	100	15,21	16,50	14,76	16,40	3,60	4,00	208,80	232,00	0,30	0,30
203	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
701	хлеб пшеничный	5,7	30	30	2,31	2,31	0,72	0,72	16,02	16,02	79,80	79,80	0,00	0,00
376	чай с сахаром	15	200	200	0,07	0,07	0,02	0,02	15	15	60	60	0,3	0,3
	Итого	98,70	530	580	23,47	25,48	20,46	22,14	68,44	69,52	551,4	578,6	0,6	0,6
	Норма затрат по СМН по 200г. 290г. + 50г.		500	550	15,4-19,23	18,22-5	13,8-19,75	18-23	67-81,74	76-6-59,75	470-587,5	544-690		

Лобарь: Бусыма