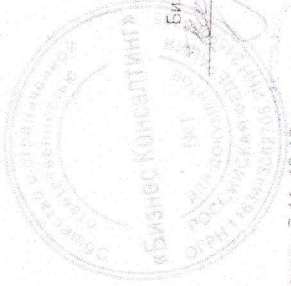


Согласовано
директор

Утверждено
Бизнес Консалтинг
Кортоножко Е.Ю.



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

10.03.23

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

Вариант 5

Сборник рецептов под редакцией М.П. Мотыльковой и В.А. Тутельяны, 2007г. 545с; Сборник рецептов

и меню для детей для родителей в общеобразовательных учреждениях для общеобразовательных школ

Под редакцией В.Т. Лапшиной. М. 2004. 640с; Таблицы Химического состава и калорийности

российских продуктов питания: Справочник. М.; ДеЛи Принт, 2008. - 276с. Скурругин И.М., Тутельян

Завтрак

№	В.А	капуста квашеная с растительным маслом	20	60	100	1,02	1,70	3,00	5,00	5,07	8,46	51,42	85,70	0,35	0,35
47		тефтели "Оригинальные" из п/ф высокой степени готовности	34	100	100	10,00	10,00	13,30	13,30	2,30	2,30	169,00	169,00	0,35	0,35
331		соус сметанный с томатом	8	20	20	0,3	0,3	0,99	0,99	1,40	1,40	16,02	16,02	0,26	0,26
171		каша рассыпчатая пшеница	15	150	150	8,30	8,30	6,30	6,30	36,00	36,00	233,70	233,70	0,00	0,00
701		хлеб пшеничный	5,7	20	30	1,54	2,31	0,48	0,72	10,68	16,02	53,20	79,80	0,00	0,00
377		чай с сахаром и лимоном	16	200	200	0,13	0,13	0,02	0,02	15,2	15,2	62	62	0,3	0,3
		Итого	98,70	550,0	600,0	71,3	22,8	24,1	26,3	70,7	79,4	585,3	646,2	1,3	1,3

Норма выпечки в С.Д.П. 200г. ± 5%

500	550	154-19,35	18-22,5	15,8-19,75	18-23	67-83,75	106-95,75	170-587,5	544-680
-----	-----	-----------	---------	------------	-------	----------	-----------	-----------	---------

Товар: Бухгалтер