



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

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

Вкладка 9

Сборник рецептур для учреждений МП Мотылино и В.А. Тудельяна, 2017г. 564с. Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах

. Под редакцией В.Т. Лалшиной. - М. 2004. 640с. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. - М.: Дели Принт, 2008. - 276с. Скуртун И.М., Тудельяна

291	плов из птицы	57	250	250	23,18	23,18	13,08	31,50	31,50	337,00	337,00	0,60	0,60
75	икра московская	20	60	100	1,20	2,00	4,20	6,00	10,00	67,98	113,30	0,21	0,21
701	хлеб пшеничный	5,7	40	50	3,08	3,85	1,00	21,36	25,70	114,40	143,00	0,00	0,00
377	чай с сахаром и лимоном	16	200	200	0,13	0,13	0,02	15,2	15,2	62	62	0,3	0,3
	Итого	98,70	550	600	27,59	29,16	18,3	74,96	83,4	581,38	655,3	1,11	1,11
	Итого, завтрак по Сабитову 20% + 5%		500	560	15,4-19,3	18-22,5	15,8-19,75	67-83,75	76-95,75	470-587,5	544-660		

В.А

Подпись: *И.И.И.*