



Согласно
директор
И.М. Тудельман

Утверждено
Бизнес Консалтинг
Е.Ю. Кортоножко

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

24.01.23.

№ рец. по сбор.	Наименование блюда	Цена руб. блюдо		вес блюда		Пищевые вещества/г			Энергет. ценность ккал			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	С

Вариант 2

Завтра

Сборная редакция под редакцией И.М. Тудельман, 2017-54407. Сборник рецептов 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., Делта Принт, 2008.-276с. Скуругин И.М., Тудельман

101	консервы закусочные (яйра кабановая)	20	60	100	100	1,64	2,73	4,7	8,72	14,54	67	111	0	0
ТК 77/3	котлеты "Домашние" из п/ф высокой степени готовности	35	100	100	100	12,1	12,1	12,40	4,70	4,70	179,00	179,00	0,10	0,10
331	соус сметанный с томатом	8	20	20	20	0,3	0,3	0,99	1,40	1,40	16,02	16,02	0,25	0,26
203	макарроны отварные с маслом	15	150	150	150	5,4	5,4	4,90	32,80	32,80	196,80	196,80	0,00	0,00
701	хлеб пшеничный	5,7	30	40	40	2,31	3,08	1,00	16,02	21,36	79,80	114,40	0,00	0,00
376	чай с сахаром	35	200	200	200	0,07	0,07	0,02	15	15	60	60	0,3	0,3
	Итого	98,70	560	610	610	21,82	23,68	24,01	78,64	89,80	598,62	677,22	0,66	0,66
	Норма выпечки по СанПиН 20/03/2017-54407.1-56		500	550	550	15,4-19,75	18-22,5	16-23	67,8-81,53	76,6-95,75	470-557,5	544-650		

Тубар.сгуз