



Согласовано
директор

Утверждено
Бизнес Консалтинг
/Кортоножко Е.Ю.



28.04.23

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

№ п/п по сбор.	Наименование блюда	Цена руб		вес блюда		Пищевые вещества/г/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	7-11 лет

Вариант 5

Сборник рецептов под редакцией М.Г. Моисильного и В.А. Тутельяна, 2007г. 364с; Сборник рецептов в общеобразовательных школах

Пос. редакция В.Т. Лапшиной, М. 2004. 640с; Таблицы Химического состава и колорийности российских продуктов питания: Справочник, М., Дели Принт, 2008. 276с. Смуртуин И.М., Тутельман В.А.

47	капуста квашеная с растительным маслом	20	100	60	100	1,02	1,70	3,00	5,00	5,07	8,46	51,42	85,70	0,35	0,35
ТТК 77/5	лефтели "Оригинальные" из п/ф высокой степени готовности	34	100	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	20	0,3	0,3	0,99	0,99	1,40	1,40	16,02	16,02	0,26	0,26
171	каша рассыпчатая пшеничная	15	150	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	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	200	0,13	0,13	0,02	0,02	15,2	15,2	62	62	0,3	0,3
	Итого	98,70	550,0	550,0	600,0	21,3	22,8	24,1	26,3	70,7	79,4	585,3	646,2	1,3	1,3

Цена за порцию по С.А.И.И.И. 2008. 276с. 3%

500	550	15,8-17,2%	18,2%	67,817%	76,6-95,7%	470-587,5	544,680
-----	-----	------------	-------	---------	------------	-----------	---------

Тутельман