

686/04	Чай с сахаром с лимоном	200/7	0,30	0,60	15,20	60,00	0,01	0,90	2,83	8,45	1,36	0,07
	Хлеб пшеничный	30	2,63	0,18	18,30	85,34	0,06	0,00	0,00	11,10	4,20	0,27
ТТК-235и	Лепешки с помидом	63	2,5	1,5	30,6	145,5	0,05	0,05	0,03	132,0	23,0	1,00
	Итого:		21,32	16,23	92,50	591,54	0,39	0,22	17,97	243,26	70,29	3,24
День 11												
ТТК-92и	Выпечка "Дары осени" (картофель, свекла, морковь, лук, чеснок, масло раст., соль)	68	2,61	4,87	1,02	58,37	0,02	0,08	1,21	16,77	14,05	0,55
ТТК-202и	Котлеты "Крестьянские" с овощами (фарш, стручковая)	75/15	9,18	6,06	9,42	130,98	0,06	0,02	0,43	30,83	15,60	0,89
516/04	Макаронные изделия отварные	150	5,30	6,20	35,30	218,20	0,09	0,00	0,00	19,80	8,90	0,36
395/10	Кофейный напиток с молоком	200	3,16	2,67	15,95	100,45	0,03	0,35	0,98	92,00	10,50	0,20
	Хлеб пшеничный	30	2,63	0,18	18,30	85,34	0,06	0,00	0,00	11,10	4,20	0,27
	Итого:		22,88	19,98	79,99	593,34	0,26	0,45	2,62	170,50	53,25	2,27
День 12												
ТТК 996	Салат «Бобовое зернышко» (свекла отв., зел. горошек, масло раст.)	60	1,02	3,00	4,74	49,50	0,02	0,00	4,44	18,36	21,00	0,69
ТТК28и	Запеканка картофельная с мясом "Школьный" с маслом	180/5	9,43	20,03	30,82	341,28	0,24	0,04	3,02	80,10	45,15	1,93
ТТК437	Чай полусливочный с молоком	200	1,63	1,25	7,18	46,00	0,02	0,01	0,54	76,50	8,80	0,43
	Хлеб пшеничный	30	2,63	0,18	18,30	85,34	0,06	0,00	0,00	11,10	4,20	0,27
	Маршмэлл	16	0,00	0,00	12,38	49,51	0,00	0,00	0,00	0,00	0,32	0,06
	Итого:		14,71	24,46	73,42	571,63	0,34	0,05	8,00	186,06	79,47	3,38
	Итого за 12 дней		240,46	234,09	962,82	6986,80	3,70	2,21	188,94	3135,65	780,31	37,51
	Средняя величина за 12 дней		20,04	19,51	80,24	582,23	0,31	0,18	15,75	261,30	65,03	3,13
	Соотношение белков жиров и углеводов		1,00	1,00	4,00							

Примечание: при составлении меню использованы

1. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общ. питания при общеобразовательных школах. Под общей редакцией З.Т. Лапиной, 2004 г. г. Москва
2. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов, блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. Под общей редакцией И.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2010 г. г. Москва
3. Технико-технологические карты, разработанные ООО "Школьное питание".
4. Примерное меню при его практическом использовании может корректироваться с учетом социально-демографических факторов, национальных, конфессиональных и ерриториальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ.

Исполнитель:
 Мартынова Г.Н.
 т. 53-72-48