

88/2017	Щи из свежей капусты с картофелем на м/к бульоне со сметаной	250/10	13,690	14,620	8,740	233,00	0,057	18,460	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	43,320	47,620	22,250	0,790
1/2017	Хлеб Пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	71,00	0,03	0,00	0,00	0,33	6,00	19,50	4,20	0,33	6,00	19,50	4,20	0,33
457/21	Чай полуслидкий	200	0,200	0,000	13,700	56,00	0,008	3,750	0,000	0,075	9,970	7,500	6,500	0,200	9,970	7,500	6,500	0,200
	Итого		16,170	14,86	37,200	360	0,098	22,210	0	0,405	59,29	74,62	32,95	1,32	38,960	41,950	32,95	1,32
	Итого за День		38,360	37,740	120,920	1024,750	0,337	27,720	0,130	2,238	126,940	411,950	94,750	5,185				
	5 День																	
	1-й завтрак																	
294/15	Котлеты «Лобинье» с соусом сметанным с томатом	75/30	10,270	10,580	14,430	190,32	0,085	0,040	0,022	0,870	30,580	124,410	16,880	1,350				
304/2017	Рис отварной	180	4,380	6,440	44,020	251,64	0,040	0,000	0,000	36,540	1,640	73,130	19,610	0,640				
457/21	Чай полуслидкий	200	0,200	0,000	13,700	56,00	0,008	3,750	0,000	0,075	9,970	7,500	6,500	0,200				
1/2017	Хлеб Ржаной	20	1,00	0,20	9,00	44,00	0,01	0,00	0,00	0,11	2,76	12,72	3,00	0,37				
1/2017	Хлеб Пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	71,00	0,03	0,00	0,00	0,33	6,00	19,50	4,20	0,33				
	Итого		18,13	17,460	95,910	612,96	0,180	3,790	0,022	37,923	50,950	237,260	50,190	2,892				
	2-й завтрак																	
102/2017	Суп картофельный с бобовыми на м/к бульоне	250	17,070	15,080	16,440	270,68	0,070	5,810	0,000	0,000	50,280	137,970	38,300	1,800				
1/2017	Хлеб Пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	71,00	0,03	0,00	0,00	0,33	6,00	19,50	4,20	0,33				
457/21	Чай полуслидкий	200	0,200	0,000	13,700	56,00	0,008	3,750	0,000	0,075	9,970	7,500	6,500	0,200				
	Итого		19,550	15,32	44,900	397,68	0,111	9,560	0	0,405	66,25	164,97	49,00	2,33				
	Итого за День		37,680	32,780	140,810	1010,640	0,291	13,350	0,022	38,328	117,200	402,230	99,190	5,222				
	6 День																	
	1-й завтрак																	
338/2017	Плоды и ягоды свежие	100	0,400	0,400	7,350	47,00	0,030	8	0	0,100	16,000	11,000	9,000	0,030				
173/2017	Каша вязкая молочная гречневая с маслом	200/5	13,660	15,980	30,480	290,00	0,180	3,50	180,70	4,300	221,380	196,720	39,220	2,850				
286/2021	Глишока новомосковская	50	3,90	2,90	25,50	147,50	0,05	0,02	8,80	0,60	11,85	28,80	5,55	0,42				
457/21	Чай полуслидкий	200	0,200	0,000	13,700	56,00	0,008	3,750	0,000	0,075	9,970	7,500	6,500	0,200				
1/2017	Хлеб Пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	71,00	0,03	0,00	0,00	0,33	6,00	19,50	4,20	0,33				
	Итого		20,440	19,520	91,790	611,500	0,301	15,270	189,500	5,405	265,200	263,520	64,470	3,830				
	2-й завтрак																	
116/2017	Суп рисовый с томатом на м/к бульоне	250	1,820	5,200	16,500	122	0,010	1,500	0,000	0,060	21,370	12,270	5,170	0,300				
1/2017	Хлеб Пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	71,00	0,03	0,00	0,00	0,33	6,00	19,50	4,20	0,33				
496/2021	Напиток на шиповника	200	0,670	0,270	18,300	78	0,010	80,000	0	0,800	11,900	3,200	3,200	0,610				
	Итого		4,770	5,71	49,560	271	0,053	81,500	0	1,19	39,27	34,97	12,57	1,24				
	Итого за День		25,210	25,230	141,350	882,500	0,354	96,770	189,500	6,595	304,470	298,490	77,040	5,070				
	Масса порции, гр																	
	Масса порции, гр																	
	Итого за НЕДЕЛЮ:		122,8	120,0	497,5	3508,5	1,8	52,4	193,2	49,8	836,9	1690,4	383,1	18,6				
	В среднем в день:		23,80	25,10	98,50	730,30	0,45	19,40	0,70	2,62	190,32	343,50	83,10	4,90				
	Масса порции, гр																	
	Масса порции, гр																	
	Итого за 12 ДНЕЙ:		245,8	239,2	964,1	6959,9	3,0	188,4	386,8	114,3	1574,9	2947,9	678,7	39,9				
	В среднем в день:		23,57	25,13	97,70	725,60	0,42	18,44	0,42	2,64	168,36	333,10	79,14	4,22				

Примечание: при составлении меню использованы

- СанГин 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
- Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. Под общей ред. В.Т. Лапшиной, 2004 г. гор. Москва
- Сборник технических нормативов –Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тугельяна. –М.: Делта прин

4. Сборник технических нормативов –Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Гутельяна. –М.: Делта принт, 2017 г.
5. Технико-технологические карты разработанные ООО "Школьное питание"
6. Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий / сост. А.И.Перевалов, Н.В.Галешкина. - Пермь, 2021г. конг.тел.:8(8552) 707107