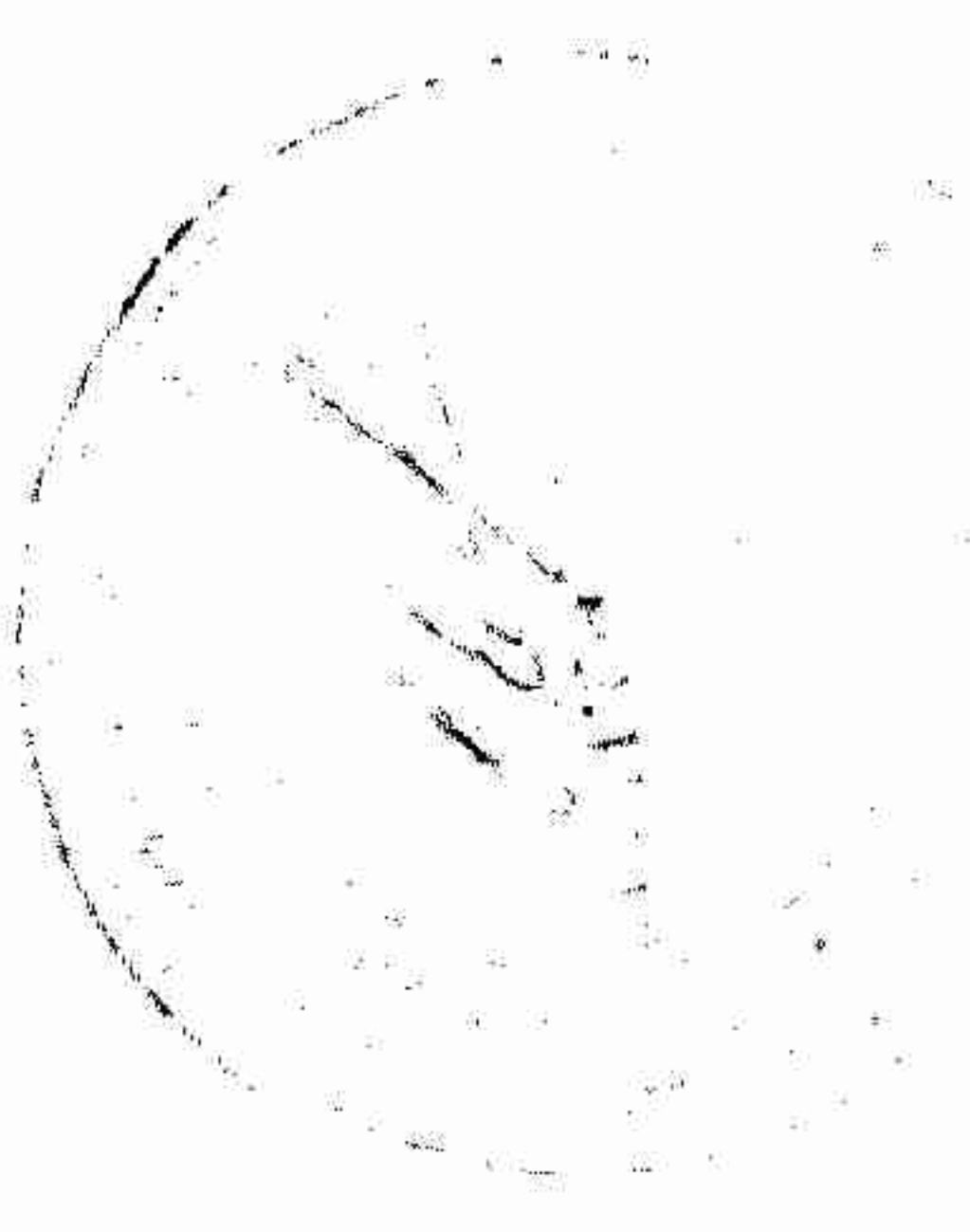


Директор

*С.С. Жукова*



4.02.22

"Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий под общей редакцией В.Т. Палшиной", Москва 2004 год  
 "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий", автор Здобнов А.И. Цыганенко В.А., 2005 год  
 "Сборник рецептов для обучающихся во всех ОУ", Могильский М.П., 2011 год  
 "Сборник технологических нормативов, рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания" под общей редакцией Маннанова Н.А., Матюшко В.С. Уфа 2010г  
 "10-ти дневное меню для обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ОВЗ"

№ рец по сбор	Наименование блюда	Выход	цена	Пищевые вещества/g/l					Энергет. ценность
				б	ж	у	6	7	
1	2	3		4	5	6	7		
<b>Вариант 10</b>									
<b>Завтрак</b>									
ТТК №1,2,3,4,5	Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	60	9	0,9	0,1	5,3		25,7	
488/2004 Л	Птица, тушеная в соусе с овощами №488	150	38,09	12,7	16,9	10,8		246,9	
376/2011 М	Чай с сахаром №376	200/15	15	0,1	0,0	14,8		59,3	
338/2011 М	Фрукты свежие (яблоко) №338	100	10	0,4	0,4	9,5		45,6	
701/2010 М	Хлеб пшеничный	50	5	3,7	0,3	24,3		114,8	
	<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>575</b>	<b>77,09</b>	<b>17,8</b>	<b>17,7</b>	<b>64,7</b>		<b>492,3</b>	
<b>2 й завтрак</b>									
ПТ	Сок 0,2	1/200	10,89	0,95	0,00	17,29		72,96	
ПТ	Печенье топленое молоко	30	5,9	4,4	17,0	15,6		117,0	
	<b>Итого</b>		<b>16,79</b>	<b>5,3</b>	<b>16,95</b>	<b>32,89</b>		<b>189,96</b>	
	<b>Всего</b>	<b>230</b>		<b>23,1</b>	<b>34,65</b>	<b>97,63</b>		<b>682,26</b>	
	<b>Всего за 10 дней</b>			<b>235,1</b>	<b>340,4</b>	<b>1 189,2</b>		<b>7 847,0</b>	
	<b>Средний суточный рацион</b>			<b>23,508</b>	<b>34,043</b>	<b>118,922</b>		<b>784,701</b>	

\_\_\_\_\_