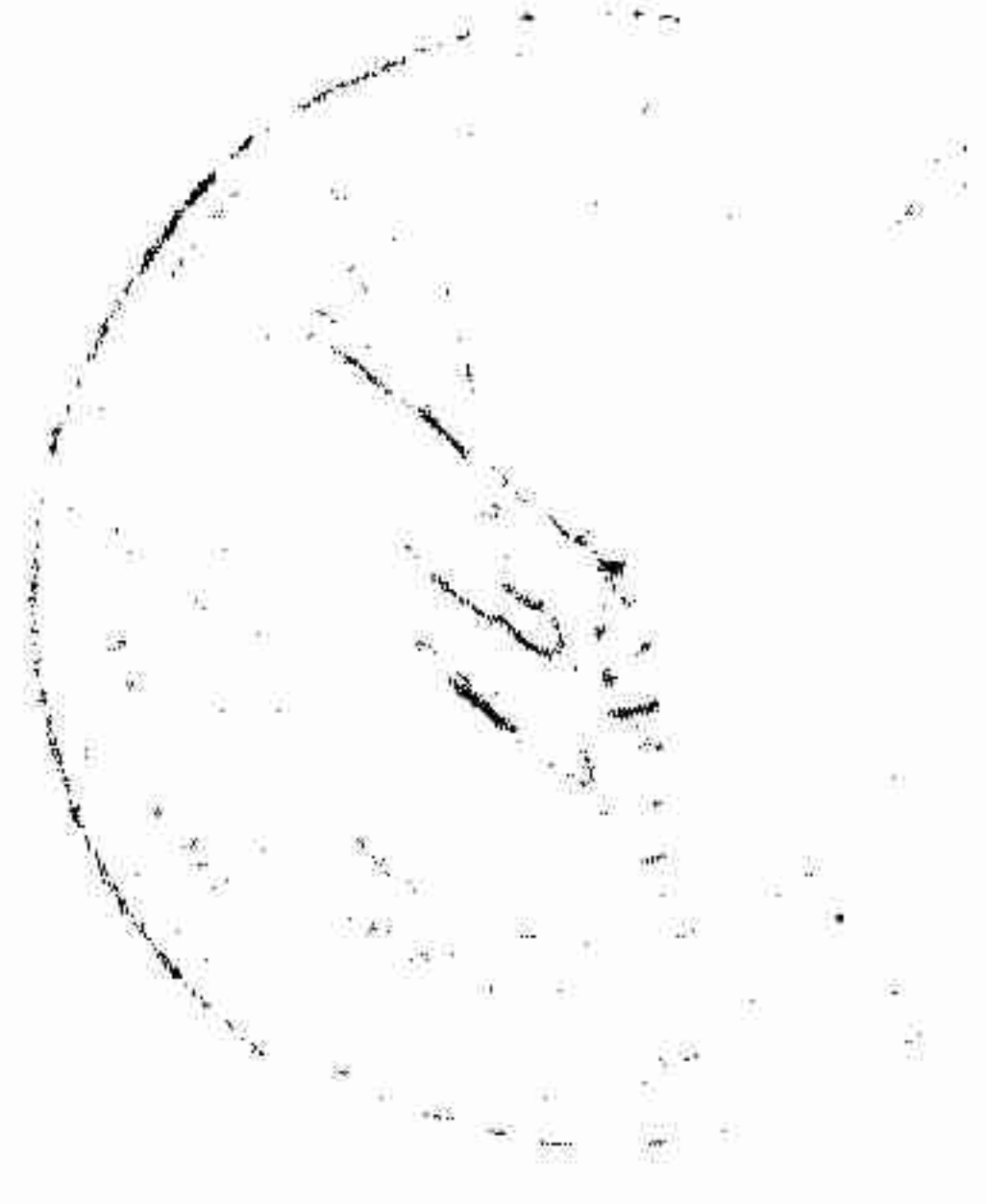


Директор

С.С. Жукасова



4.03.22

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

№ рец по сбор	Наименование блюд	Выход	цена	Пищевые вещества/g					Энергет ценность
				Б	Ж	У	5	6	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
Вариант 10									
Завтрак									
ГТК №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	Пшеница, 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	
	Итого за прием пищи:	575	77,09	17,8	17,7	64,7		492,3	
2-й завтрак									
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	
	Итого		16,79	5,3	16,95	32,89		189,96	
	Всего	230		23,1	34,65	97,63		682,26	
	Всего за 10 дней			235,1	340,4	1 189,2		7 847,0	
	Средний суточный рацион			23,508	34,043	118,922		784,701	
