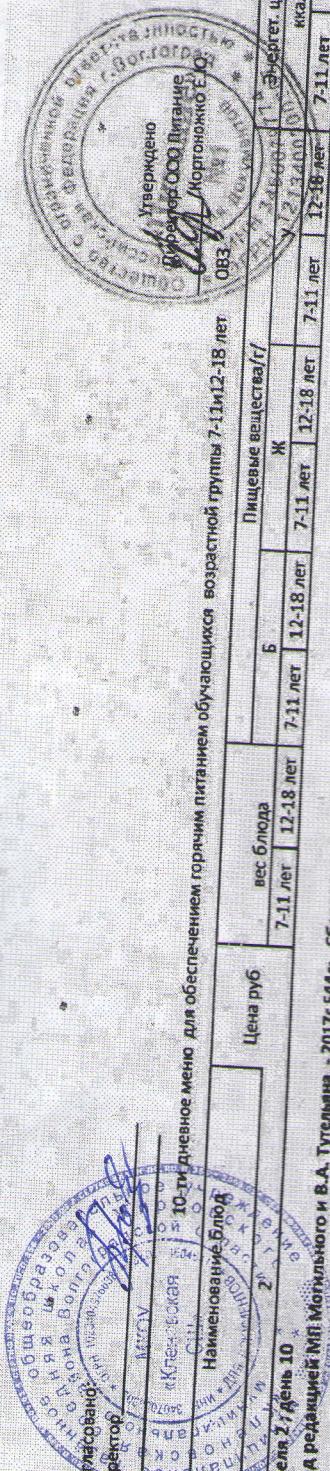


20.01.23



№ рец. по сбор.	Наименование блок	Цена руб	Пищевые вещества/г					
			вес блока	б	Ж	У/2,14400	Энерг. ценность	ккал
1	неделя 2/день 10		7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет

Сборник рецептур под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - 2017: 544с; Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при образовательных школах. Под

редакцией В.Г. Лапшиной.-М.: 2004- 640с; Таблицы Химического состава и калорийности российских

продуктов питания: Справочник.-М.: Дель Принт, 2008.-776с. Струкин И.М., Тутельян В.А

101/700бл	блоки консервированные (зеленый горошек)	15	60	80	135	180	0,18	0,24	7,92	10,56	38,52	51,36
201/2017м	плов из птицы	47	501150	701160	16,89	19,42	9,86	11,34	34,09	29,20	302,66	348,06
349/2017м	компот из сухофруктов	15	200	200	0,66	0,66	0,09	0,09	32,03	32,03	132,8	132,8
701/107м	хлеб пшеничный	525	50	50	3,85	3,85	1,20	1,20	26,70	26,70	133,00	133,00
Итого		82,25	510	560	22,75	25,73	11,33	12,87	100,74	98,49	606,98	665,22
Норма застакана по СанПин 20% 25% ± 5%		500	550	15,4-19,25	18-22,5	15,8-19,75	18-23	67-83,75	76,6-95,75	470-587,5	544-680	
47/2017м	капуста свежая	12	60	100	1,02	1,7	3	5	5,07	8,46	51,42	85,7
54-2/2012м	Суп овощной со сливками	15	200/10	250/10	1,65	2,02	5,31	6,31	8,42	10,42	88,16	105,16
310/2017м	картофель жареный с соусом	29	100/20	100/20	13,55	13,55	16,06	16,06	16,26	16,26	263,25	263,25
342/2017м	компот из свежих плодов	10	1:0	180	3,03	3,64	5,94	7,128	20,98	25,16	157,5	189
701/2010м	Хлеб пшеничный	10	200	200	0,16	0,16	0,16	0,16	27,88	27,88	114,6	114,6
702/2010м	Хлеб рожано-пшеничный	3,25	30	30	2,31	2,31	0,72	0,72	16,02	16,02	79,80	79,80
Итого		3	30	30	1,9	1,9	0,3	0,3	12,3	12,3	59,55	59,55
Норма обеда по СанПин 30%- 35% ± 5%		82,25	790	910	23,63	25,28	31,49	35,678	106,93	116,5	814,3	898,1
Завтрак		700	800	21,1-26,95	27-31,5	23,7-26,95	27-32,2	100,5-117,25	114,9-134,05	705-822,5	816-932	
Всего за 10 дней		5 670,00	6 290,00	175,72	196,65	153,36	173,91	852,77	962,07	5 638,70	6 406,47	
Средний суточный рацион		567	629	17,57	19,67	15,34	17,39	85,28	96,21	563,87	640,65	
Норма застакана по СанПин 20%- 25% ± 5%		500	550	15,4-19,25	18-22,5	15,8-19,75	18-23	67-83,75	76,6-95,75	470-587,5	544-680	
Обед												
Всего за 10 дней		7 030,00	8 200,00	238,22	266,78	219,64	260,50	1 011,60	1 146,88	7 108,73	8 127,18	
Средний суточный рацион		703	820	23,82	26,68	21,96	26,05	101,16	114,69	710,87	812,72	
Норма обеда по СанПин 30%- 35% ± 5%		700	800	23,1-26,95	27-31,5	23,7-26,95	27-32,2	100,5-117,25	114,9-134,05	705-822,5	816-932	

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: Дели шлюс, 2017. - 544с.

Таблицы химического состава и калорийности продуктов питания: Справочник. - М.: Дели шлюс, 2008. - 276с.

САПТИН 1.2. 3685-21 "Гигиенические нормативы к обеспечению безопасности и (или) безвредности пищевых продуктов, используемых в системе питания обучающихся в образовательных учреждениях".

Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общебазовательных школах / Под ред. В.Г. Лапшиной. - М.: Хлебпродинформ, 2004. - 640с.

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: Дели шлюс, 2010. - 544с.

САПТИН 1.2. 3685-21 "Гигиенические нормативы к обеспечению безопасности и (или) безвредности пищевых продуктов, используемых в системе питания обучающихся в образовательных учреждениях".