

г: Лето дети 12 лет и старше

Неделя: 2

День: четверг

ем ци	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энерге- тическая	Стоимость
			Белки	Жиры	Углеводы		
АК	Омлет натуральный	200	16,92	25,60	4,27	317	42,88
	Овощи натуральные свежие	100	0,70	0,10	1,90	12	8,3
	Чай с лимоном	180	0,12	0,02	13,68	56	2,37
	Хлеб пшеничный	30	2,10	0,24	15,77	71	1,94
	хлеб ржаной	30	1,98	0,36	11,52	53	2,58
	Черешня свежая с сахаром	135	3,93	3,91	18,19	125	45,09
за ЗАВТРАК		675	25,75	30,23	65,32	633	103,16
	Салат из свежих помидор со	100	1,10	6,08	3,75	75	17,2
	Рассольник ленинградский	250	2,01	5,09	11,98	108	10,64
	Фрикадельки из кур с маслом	100	11,48	10,62	8,37	248	44,46
	Пюре картофельное	180	3,67	5,76	24,53	166	13,9
	Кисель из плодов или ягод	180	0,12	0,05	22,09	105	5,71
	хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10,02	53	2,58
	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	141	3,88
за ОБЕД.		900	24,92	28,44	110,25	895	98,37
за день		1575	50,68	58,67	175,58	1529	201,53
са							100,77
за день							302,30

г: Лето дети 12 лет и старше

Неделя: 2

День: пятница

ем ци	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энерге- тическая	Стоимость
			Белки	Жиры	Углеводы		
АК	Каша рисовая жидкая	240	5,72	3,96	49,44	257	14,2
	Сыр российский	25	5,80	7,38	0,00	90	10,29
	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15,00	60	1,74
	Хлеб пшеничный	30	2,10	0,24	15,77	71	1,94
	хлеб ржаной	25	1,65	0,30	9,60	44	2,15
	Яблоки свежие	150	0,69	0,80	22,62	70	11,15
за ЗАВТРАК		670	16,03	12,70	112,43	591	41,47
	Овощи натуральные свежие	100	1,10	0,20	3,80	22	18,64
	Суп с макаронными	250	2,56	2,78	15,69	109	5,32
	Биточки (из говядины)	100	13,40	20,49	12,02	293	55,39
	Капуста тушенная	180	3,72	5,83	16,97	136	17,25
	Сок фруктовый (вишневый)	200	1,4	0,4	22,8	100	18
	хлеб ржаной	40	2,64	0,48	13,36	70	3,44
	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	141	3,88
за ОБЕД.		930	29,38	30,66	114,16	870	121,92
за день		1600	45,42	43,36	226,58	1462	163,39
са							81,70
за день							245,09
за период		15620	509,49	514,83	2240,39	15751	
е значение за		1562	50,95	51,48	224,04	1575	

гавил  Админи

Утвердил _____

разработано с использованием следующего перечня справочников:

ик технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях»,
 дакцияй М.П. Могильного и В.А. Тутельяна – М.: ДеЛи принт, 2017;

к рецептур блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

«Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора, Новосибирск, 2021г.;

ик технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при
 разовательных школах» под общей редакцией В.Т. Лапиной, М. Хлебпродинформ, 2004г.;

1 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

ческие рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;