

255/2017М	печень по Строгоновски	30,00	100	13,26	11,23	3,52	185,00	7,64
310/2017М	картофель отварной	15	150	3	0,6	23,7	112,2	21,75
52/2017М	свекла отварная с растительным маслом	15	60	0,84	3,6	4,96	55,68	3,99
п.т	пряник	7	35	5,10	5,30	26,10	174,00	0,03
701/2017М	хлеб пшеничный	3,86	30	2,31	0,72	16,02	79,80	0,00
378/2017М	чай с молоком	15	200	1,52	1,35	15,9	81	1,33
Итого		85,86	575	26,03	22,8	90,2	687,68	34,74
Норма завтрака по СанПиН 20%-25% ± 5%								
		500		15,4-19,25	15,8-19,75	67-83,75	470-587,5	

Принт, 2008.-276с. Скрытин И.М., Тучельман В.А.

Сборник рецептов под редакцией МП Мотильного и В.А. Тучельна, - 2017г 54с; Сборник рецептов и кулинарных изданий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. Под редакцией В.Т. Лапиной.-М. 2004- 640с; Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник.-М.: Делта

№ п.п. по сб.р.	Наименование блюда	Цена	рубл	вес Блюда	7-11 лет			Витамины (мг)
					Б	Ж	У	
1	по сб.р.							
2								
								Энергет. ценность
								ккал
								г

10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием обучающихся возрастной группы 7-11 лет



Утверждено  
 Директор ООО Питание  
 Е.Ю. Кортоножко

