

41.08.22

Согласовано
 директор


Цели диетное меню для обеспечения сбалансированным питанием учащихся образовательной группы 7-11 лет

№ рецептур	Наименование блюда	Цена руб		вес блюда		Гидролитическая		Липиды		Углеводы		Белки	
		7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет
1	2												

Вариант 8

Сборник рецептов под редакцией МП Малоголова и Э.А. Тутельмана, - 2017г. 544с.; Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах

Под редакцией И.И. Лапшиной. М. 2004. 640с.; Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания. Справочник. М., ДеЛи Принт, 2008. 276с. Скурткин И.М., Тутельман

Завтрак

8 А

№ рецептур	Наименование блюда	Цена руб		вес блюда		Гидролитическая		Липиды		Углеводы		Белки	
		7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет
113	Гречневая каша с маслом и луком	33,09	1081	10,19	9,97	9,03	1,03	1,01	147,85	147,85	1,5	1,5	
121	Мясное блюдо с овощами и картофелем	15	150	6,34	9,19	9,15	19,73	19,73	151	151	3	3	
20	Салат из овощей	9	30	0,24	0,03	0,03	0,51	0,51	3,9	3,9	1,68	1,68	
201	Хлеб пшеничный	3	40	7,17	13,72	0,96	16,52	16,52	79,82	130,41	0,98	0,98	
375	Мясное блюдо с овощами	17	200	0,07	0,02	0,02	19	19	60	60	0,3	0,3	
Угуща		77,09	510	19,62	19,03	19,27	77,83	77,83	536,55	585,15	3,48	3,48	