

№52 / 2017	Салат из свеклы отварной	100	1,42	6,1	19,3	93,3	0,02	6,7	0,00	1,1	35,5	141	20,9	0,3
ТТК № 37	Котлеты «Любимые» п/ф с овощами (фасоль стручковая)	75/15	10,25	10,55	14,4	190,3	0,06	0,035	0,135	0,85	30,55	124,37	16,84	1,34
№ 304 / 2017	Рис отварной с маслом	180/5	4,6	6,52	35,5	252	0,05	0,00	0,22	0,34	13,75	101	15,9	0,12
ТТК № 1	Чай полусладкий	200	0,2	0,00	5,06	21,04	0,00	0,00	0,100	0,00	5,05	8,25	4,4	0,84
№ 1 / 2017	Хлеб Пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	47,30	0,022	0,00	0,00	0,22	4,00	13,00	2,8	0,22
№ 1 / 2017	Хлеб Ржаной (ржано-пшеничный)	20	1,00	0,2	9,00	44	0,014	0,00	0,00	0,108	2,76	12,72	3,00	0,372
	ИТОГО		19,819	20,283	81,632	566,04	0,27	14,026	0,28	2,319	231,545	372,4	53,186	3,55
	6 день													
№ 65 / 2004	Салат «Здоровье»	100	8,9	9	18	55,00	0,05	7,5	0,00	0,7	21,9	26	18	0,3
№ 243 / 2017	Сосиски отварные	100	7,4	10,9	0,8	108	0,030	0,0	0,00	1,0	35,00	139,00	16,00	0,00
№ 202 / 2017	Макаронные изделия отварные с маслом	180/5	6,12	5,36	34,2	224,4	0,1	0,00	0,100	0,98	19,75	68,4	10,17	1,043
377/2017	Чай с лимоном (полусладкий)	200/10/7	0,27	0,06	15,23	63	0,003	2,8	0,00	0,014	3,25	1,54	0,84	0,087
№ 1 / 2017	Хлеб Пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	47,30	0,022	0,00	0,00	0,22	4,00	13,00	2,8	0,22
№ 1 / 2017	Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	20	1,00	0,2	9,00	44	0,014	0,00	0,00	0,108	2,76	12,72	3,0	0,372
Пром.	Печенье	48	3,7	4,6	35,6	199,6	0,05	0,00	5,5	0,00	15	42,5	9,6	1
	ИТОГО		19,75	24,67	86,09	662	0,291	30,87	0,18	3,052	212,55	367,081	84,764	2,83

Примечание: при составлении меню использованы

1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
2. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. Под общей редакцией В.Т. Лапиной, 2004 г. гор. Москва
3. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в образовательных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2015 г.
4. Техничко-технологические карты разработанные ООО "Школьное питание"
5. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в образовательных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2017 г.