

№ 1 / 2017	Хлеб Пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,95	0,033	0,00	0,00	0,33	6,00	19,5	4,2	0,33
№ 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
	<b>ИТОГО</b>		<b>19,819</b>	<b>20,283</b>	<b>81,632</b>	<b>566,04</b>	<b>0,27</b>	<b>14,026</b>	<b>0,28</b>	<b>2,319</b>	<b>231,545</b>	<b>372,4</b>	<b>53,186</b>	<b>3,55</b>
	<b>6 день</b>													
ТТК № 19	Салат из свежей капусты с огурцом	60	0,84	2,7	2,64	38,4	0,04	0,00		0,06	35,56	24,82	11,93	0,72
ТТК № 20	Гречка «Полевая» с мясом с соусом томатным	200/50	21,81	18,12	35,89	394,05	0,18	4,78	0,10	0,86	31,57	184,2	61,15	4,78
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	30	2,28	0,24	14,76	70,95	0,033	0,00	0,00	0,33	6,00	19,5	4,2	0,33
№ 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
	<b>ИТОГО</b>		<b>19,75</b>	<b>24,67</b>	<b>86,09</b>	<b>662</b>	<b>0,291</b>	<b>30,87</b>	<b>0,18</b>	<b>3,052</b>	<b>212,55</b>	<b>367,081</b>	<b>84,764</b>	<b>2,83</b>

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.: ДеЛипринт, 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.: ДеЛипринт, 2017 г.