

	ИТОГО		21,356	16,65	83,28	596,65	0,255	14,86	0,14	1,724	200,949	301,259	49,547	2,979
№52 /2017	5 День													
ТТК № 37	Салат из свеклы отварной	60	0,855	3,653	11,58	56	0,011	7,7	0,00	0,641	121,09	84,582	12,54	0,198
№ 304 / 2017	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
ТТК № 1	Рис отварной с маслом	150/5	3,834	5,434	29,6	210	0,044	0,00	0,18	0,284	11,46	84,15	13,330	0,01
№ 1 / 2017	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	71	0,033	0,00	0,00	0,33	6,00	19,500	4,2	0,330
	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
№338 / 2017	6 День													
	ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ (АПЕЛЬСИН)	100	0,900	0,200	8,1	43,1	0,06	60,2	0,00	0,240	34,1	23,00	13,05	0,3
№ 65 / 2004	Салат «Здоровье»	60	5,34	5,4	10,8	33,00	0,03	4,5	0,00	0,420	13,14	15,600	10,8	0,18
№ 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	150/5	5,1	4,468	28,5	187	0,087	0,00	0,1	0,816	16,457	57,009	8,479	0,869
686/2004	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	30	2,28	0,24	14,76	71	0,033	0,00	0,00	0,330	6,00	19,500	4,2	0,330
№ 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
	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

- 1.1. 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.