









<b>Итого за прием</b>		914	52,39	39,09	161,26	1 076,63	148,95	179,25	515,76	7,66	65,11	1 136,56	2,70	0,34	26,99
<b>2 День</b>															
<b>Обед 7-11 лет II смена</b>															
Сыр плавленый Дружба	п/п	16	1,44	3,20	1,44	40,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Винегрет овощной	ТТК	150	1,97	15,30	14,87	198,60	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Говядина отварная для I блюда	ТТК	40	10,88	7,78	2,40	115,20	4,98	8,54	65,07	1,07	0,00	24,02	0,20	0,02	0,05
Суп гороховый	ТТК	250	5,40	4,87	28,35	140,25	31,15	30,14	76,68	1,79	12,00	224,43	0,26	0,18	4,60
Паста Школьная с томатом	ТТК	250	24,59	16,21	36,58	397,83	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Масло сливочное	ТТК	19	0,15	13,79	0,25	126,67	4,56	0,00	5,70	0,04	76,00	85,50	0,19	0,00	0,00
Сметана	ТТК	30	0,73	3,96	0,98	43,02	15,49	1,57	10,61	0,03	12,00	21,40	0,06	0,00	0,03
Компот из свежих яблок	ТТК	200	0,15	0,14	14,29	52,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Хлеб пшеничный из муки в/с	ТТК	25	1,72	0,25	12,01	58,29	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	ТТК	25	1,67	0,25	11,03	54,07	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>Итого за прием</b>		<b>1 005</b>	<b>48,70</b>	<b>65,75</b>	<b>122,20</b>	<b>1 225,93</b>	<b>56,18</b>	<b>40,25</b>	<b>158,06</b>	<b>2,93</b>	<b>100,00</b>	<b>355,35</b>	<b>0,71</b>	<b>0,20</b>	<b>4,68</b>
<b>3 День</b>															
<b>Обед 7-11 лет II смена</b>															
Котлеты Белорусские	ТТК	100	19,75	19,73	10,93	271,00	14,46	15,76	98,97	1,24	2,57	11,50	1,91	0,11	0,71
Фруктовые пастилки	п/п	15	0,15	0,02	12,45	51,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Огурец свежий	ТТК	80	1,42	0,18	49,78	27,73	13,35	8,14	24,38	0,36	0,00	5,93	0,08	0,00	5,81
Борщ со свежей капустой и картофелем	ТТК	250	1,57	4,55	19,36	164,00	29,80	24,28	55,00	1,15	12,00	234,47	0,23	0,06	6,86
Говядина отварная для I блюда	ТТК	34	9,25	6,61	2,36	97,92	4,98	8,54	65,07	1,07	0,00	24,02	0,20	0,02	0,05
Рис с куркумой	ТТК	200	4,66	4,66	48,88	249,47	91,43	31,89	64,80	1,25	14,56	115,12	0,36	0,05	36,85
Напиток Грушенька	ТТК	200	0,02	0,02	14,57	37,00	21,11	13,33	17,78	2,56	0,00	2,22	0,44	0,02	5,56
Хлеб Прибрежный обогащенный йодом	ТТК	30	2,21	0,59	15,38	75,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Хлеб пшеничный из муки в/с	ТТК	25	1,72	0,25	12,01	58,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>Итого за прием</b>		<b>934</b>	<b>40,75</b>	<b>36,60</b>	<b>185,72</b>	<b>1 031,13</b>	<b>175,13</b>	<b>101,94</b>	<b>325,99</b>	<b>7,63</b>	<b>29,13</b>	<b>393,26</b>	<b>3,23</b>	<b>0,27</b>	<b>55,84</b>
<b>4 День</b>															
<b>Обед 7-11 лет II смена</b>															
Творожник с кокосом	ТТК	100	8,76	14,44	38,31	286,10	50,78	16,69	150,08	0,90	81,87	148,33	0,80	0,06	0,13
Рассольник Ленинградский	ТТК	250	2,07	3,52	22,88	107,11	19,31	19,93	50,29	0,78	12,00	224,78	0,18	0,07	6,60
Пельмени отварные	ТТК	200	18,41	19,82	42,78	383,20	8,71	0,49	1,55	0,07	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Молоко сгущенное	ТТК	15	1,08	1,28	8,33	47,61	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Сметана	ТТК	10	0,24	1,32	0,33	14,34	5,16	0,52	3,54	0,01	4,00	7,13	0,02	0,00	0,01
Морс ягодный	ТТК	200	1,00	0,20	20,60	86,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	ТТК	25	1,67	0,25	11,03	54,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Хлеб пшеничный из муки в/с	ТТК	25	1,72	0,25	12,01	58,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>Итого за прием</b>		<b>825</b>	<b>34,95</b>	<b>41,09</b>	<b>156,27</b>	<b>1 036,36</b>	<b>83,96</b>	<b>37,63</b>	<b>205,46</b>	<b>1,76</b>	<b>97,87</b>	<b>380,24</b>	<b>1,00</b>	<b>0,13</b>	<b>6,74</b>
<b>5 День</b>															
<b>Обед 7-11 лет II смена</b>															
Биточек Океан	ТТК	100	9,55	1,23	10,46	92,19	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Кукуруза	ТТК	50	1,08	0,20	10,39	29,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Ргу овощное с тыквой	ТТК	180	3,33	6,78	36,15	163,26	40,61	32,19	77,58	1,25	20,79	880,00	0,51	0,09	10,67
Говядина отварная для I блюда	ТТК	40	10,88	7,78	2,40	115,20	3,06	5,26	40,04	0,66	0,00	14,78	0,12	0,01	0,03
Суп из овощей с фасолью	ТТК	250	5,22	3,75	25,99	133,26	23,94	17,61	42,75	0,68	12,00	229,99	0,20	0,06	8,20



Сметана	ТТК	20	0,49	2,64	0,66	28,68	15,49	1,57	10,61	0,03	12,00	21,40	0,06	0,00	0,03
Напиток из плодов шиповника	ТТК	200	0,69	0,29	19,64	92,60	13,17	3,60	3,74	0,66	0,03	172,03	0,80	0,01	210,53
Яблоко	ТТК	150	0,60	0,60	31,08	73,50	24,00	13,50	16,50	3,30	0,00	7,50	0,30	0,05	15,00
Хлеб пшеничный из муки в/с	ТТК	25	1,72	0,25	12,01	58,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Хлеб столичный из ржано-пшеничной муки	ТТК	25	1,67	0,25	11,03	54,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>Итого за прием</b>		<b>1040</b>	<b>35,24</b>	<b>23,78</b>	<b>159,81</b>	<b>840,19</b>	<b>120,28</b>	<b>73,73</b>	<b>191,22</b>	<b>6,58</b>	<b>44,83</b>	<b>1 325,70</b>	<b>1,99</b>	<b>0,22</b>	<b>244,45</b>
<b>Среднедневное значение за 2 неделю</b>		<b>944</b>	<b>42,41</b>	<b>41,26</b>	<b>157,05</b>	<b>1 042,05</b>	<b>116,90</b>	<b>86,56</b>	<b>279,30</b>	<b>5,31</b>	<b>67,39</b>	<b>718,22</b>	<b>1,93</b>	<b>0,23</b>	<b>67,74</b>
<b>Среднедневное значение за 2 недели</b>		<b>952</b>	<b>61,86</b>	<b>52,14</b>	<b>203,31</b>	<b>1 026,64</b>	<b>126,76</b>	<b>98,12</b>	<b>330,71</b>	<b>6,07</b>	<b>66,46</b>	<b>780,01</b>	<b>3,01</b>	<b>0,25</b>	<b>68,22</b>

Стоимость питания 248 руб. в день

Основание: СанПиН 2.3 /2.4.3590-20

п. 8.1.2.3. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице №3 приложение № 10 к настоящим Правилам, по каждому приему пищи.

п. 8.1.4. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности( приложение № 11 к настоящим Правилам).

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах "Хлебпродинформ" Москва 2004 г.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания "Хлебпродинформ" Москва 1996 г.

И.М.Скурихин, В.А.Тутельян. Таблица химического состава и калорийности российских продуктов питания. Москва, ДеЛи Принт 2008 г.

**В случае если возникла производственная необходимость возможна замена дня, один на другой.**

Главный технолог



М.А. Трашкова