

		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
	5 день														
№52 / 2017	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
ТТК № 37	Котлеты «Любимые» п/ф с овощами (мексиканская смесь)	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	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
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	3,00	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»	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
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	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
Пром.	Печенье	32		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. Технико-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.