

№ 1 / 2017	Хлеб Ржаной (ржано-пшеничный)	30	1,5	0,3	13,5	66	0,021	0,00	0,00	0,162	4,14	19,08	4,5	0,558
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		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	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 (мексиканская смесь)	75/25	11,4	11,72	16,00	211,44	0,07	0,04	0,18	0,94	33,9	138,2	18,71	1,49
№ 304 / 2017	Рис отварной с маслом	200/5	5,11	7,24	39,4	280	0,05	0,00	0,22	0,34	15,28	101	17,67	0,13
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	50	3,8	0,4	24,6	118,25	0,055	0,00	0,00	0,55	10,00	32,5	7,00	0,55
№ 1 / 2017	Хлеб Ржаной (ржано-пшеничный)	30	1,5	0,3	13,5	66	0,021	0,00	0,00	0,162	4,14	19,08	4,5	0,558
	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	200/5	6,8	5,95	38,00	249,33	0,11	0,00	0,100	0,98	21,94	68,4	11,3	1,16
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	50	3,8	0,4	24,6	118,25	0,055	0,00	0,00	0,55	10,00	32,5	7,00	0,55
№ 1 / 2017	Хлеб Ржаной (ржано-пшеничный)	30	1,5	0,3	13,5	66	0,021	0,00	0,00	0,162	4,14	19,08	4,5	0,558
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		19,775	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.: Делта 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.: Делта принт, 2017 г.