



10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (ОБЕДЫ) обучающихся возрастной группы 7-11 лет МОУ

1 день

Прим пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов	цена рубль
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Завтрак								
ПТИЦЫ	200	15,10	19,00	30,20	345,80	265	2017м	45
НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ/СОЛЕНЫЕ В НАРЕЗКЕ (ОГУРЦЫ)	60	0,41	0,1	0,84	5,0	7170	2017м	15
МОНОМ И САХАРОМ	200	0,30	0,00	15,20	60,00	54-3гн	2022гн	9
ПЕНИЧНЫЙ	40	3,16	0,40	19,32	93,44	703	2010м	4,2
прим пищи:	500	18,97	19,45	65,56	504,24			73,2

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов	цена рубль
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед								
КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	200	4,72	6,82	22,74	132,1	54-28г	2022м	15,94
Ч. С СОУСОМ ТОМАТНЫМ 80/20	100	10,9	10,9	13,5	205,6	77-5/54-3г	2017м	50
ННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	2,60	5,70	28,20	195,69	203	2010м	8
ПЕНИЧНЫЙ	50	2,37	0,30	14,49	70,90	701	2010м	3
АЛОМ	30	1,88	0,30	12,40	59,40	702	2010м	3
САХАРОМ КАРКАДЕ	200	0,20	0,00	9,20	42,00	54-45гн	2022м	6
прием пищи:	700	22,67	24,02	100,53	705,69			85,94
день.	1200	41,64	43,47	166,09	1 209,93			159,14



10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (ОБЕДЫ) обучающихся возрастной группы 7-11 лет МОУ



2 день

Принем пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур	цена рубль
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Завтрак								
ОТВАРНАЯ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНЫМ А КУРИНАЯ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ 90/30 ЕЛЬ ОТВАРНОЙ С МАСЛОМ ХАХАРОМ АНОЙ	60	0,9	0,1	5,1	24,4	52	2017н	15
	120	11,30	12,10	14,60	205,60	294/54-3с	2017м	30
	150	3,04	4,50	24,55	151,40	125	2017м	14
	200	0,20	0,00	15,00	58,00	54-2гн	2022н	9
	50	3,13	0,50	20,63	99,00	702	2010м	5,2
принем пищи:	580	18,57	17,20	79,88	538,40			73,2

Принем пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур	цена рубль
		Обед						
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
ТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОНЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ Ы ЛЕНИВЫЕ 90/30 ШЕННАЯ АХАРОМ ПЕВЧЕНЫЙ САЮФ принем пищи: день	200	5,12	5,6	10,84	129,6	54-7с	2022м	15,94
	120	9,00	8,70	20,20	205,60	77-6/54-3сс	2016м	30
	100	5,30	8,90	34,50	182,30	171	2017м	8
	200	0,20	0,00	15,00	58,00	54-2гн	2022н	3
	50	3,95	0,50	24,15	118,60	701	2010м	3
	30	1,88	0,30	12,40	59,40	702	2010м	6
	700	25,45	24,00	117,09	753,50			85,94
	1280	44,02	41,20	196,97	1 291,90			159,14



10-дневное меню для обеспечения горячим питанием (ОБЕДЫ) обучающихся возрастной группой 7-11 лет МОУ

3. 2006.

Присм. пиши, вым. название блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов	цена рубл/п
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Зантрак								
МАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ/СОЛЕННЫЕ В НАРЕЗКЕ (ПЮМИДОРЫ)	60	0,6	0,0	1,4	8,0	71/70	2017м	15
О-КУПЕЧЕСКИ С ПТИЦЕЙ	200	13,20	17,80	37,50	363,00	458	2002г	41
ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,30	0,00	16,00	66,40	54-1км	2022м	12
АГОЙ	50	3,13	0,50	20,63	99,00	702	2010м	5,2
ПРЕСМ. ПИШИ:	510	17,23	18,30	75,53	536,40			73,2

Примечание	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов	Цена в рубль
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед								
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СВЕЖЕГО СЕЛЕНА В НАРЕЗКЕ (ПОМИДОРЫ)	30	3,3	0,0	0,7	4,0	71	2017м	5
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СВЕЖЕГО СЕЛЕНА В НАРЕЗКЕ (ПОМИДОРЫ)	200	4,64	5,6	25,67	149,8	54-1с	2022м	15,94
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СВЕЖЕГО СЕЛЕНА В НАРЕЗКЕ (ПОМИДОРЫ)	120	20,70	23,40	23,90	301,00	77-1/45-3сс	2017м	38
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СВЕЖЕГО СЕЛЕНА В НАРЕЗКЕ (ПОМИДОРЫ)	100	2,26	3,00	16,36	100,93	125	2017м	15
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СВЕЖЕГО СЕЛЕНА В НАРЕЗКЕ (ПОМИДОРЫ)	200	0,30	0,00	16,00	66,40	54-1см	2022м	6
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СВЕЖЕГО СЕЛЕНА В НАРЕЗКЕ (ПОМИДОРЫ)	30	2,37	0,30	14,49	70,90	701	2010м	3
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СВЕЖЕГО СЕЛЕНА В НАРЕЗКЕ (ПОМИДОРЫ)	30	1,88	0,30	12,40	59,40	702	2010м	3
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СВЕЖЕГО СЕЛЕНА В НАРЕЗКЕ (ПОМИДОРЫ)	710	35,45	32,60	100,20	752,43			85,94
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СВЕЖЕГО СЕЛЕНА В НАРЕЗКЕ (ПОМИДОРЫ)	1220	52,68	50,90	175,73	1 288,83			159,14



10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (ОБЕДЫ) обучающихся возрастной группы 7-11 лет МОУ

4 день



Применение пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур	цена рубль
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Завтрак								
1. С СОУСОМ ТОМАТНЫМ 80/20 АССЫПЧАТАЯ РИСОВАЯ МОНОМ И САХАРОМ ПЕЧЕННЫЙ	100	12,7	12,8	15,5	227,3	54-15м/54-3с	2022м	37
	150	4,70	4,80	36,50	208,00	171	2017м	22
	200	0,30	0,00	15,20	60,00	54-3гм	2022м	9
	50	3,95	0,50	21,15	116,33	701	2010м	5,2
применение пищи:	500	21,65	18,10	88,35	611,63			73,2

Применение пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур	цена	
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				рубль	копейки
Обед									
ОХОВЫЙ	200	5,97	7	24,34	196,6	54-25с	2022м	15,94	
ПТИЦЫ	200	15,10	19,00	30,20	345,80	265	2017м	58	
МОНОМ И САХАРОМ	200	0,30	0,00	15,20	60,00	54-3гм	2022м	6	
САЕЮИ	50	3,13	0,50	20,60	99,00	702	2010м	3	
ПЕЧЕННЫЙ	50	3,95	0,50	21,15	116,33	701	2010м	3	
применение пищи:	700	28,45	27,00	111,49	817,73			85,94	
4 день	1200	50,10	45,10	199,84	1429,36			159,14	



10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (ОБЕДЫ) обучающихся возрастной группы 7-11 лет МОУ

5 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов	цена рубль
		Завтрак						
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
РУЖБА САХАРОМ ПЕЧИЧНЫЙ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКО)	160	10,86	11,92	27,76	206,00	54-16к	2017м	40
	200	0,20	0,00	15,00	58,00	54-2гн	2022г	9
	40	3,16	0,40	19,32	93,44	701	2010м	4,2
	120	0,60	0,60	14,30	68,40	338	2017м	12
прием пищи:	570	16,92	16,62	94,18	541,84			73,2

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества				Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов	цена рубль
		Обед							
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г					
САТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ/СОЛЕНЫЕ В НАРЕЗКЕ (ОГУРЦЫ)	30	0,25	0,1	85,94	2,5	71		2017м	5
САНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	200	4,72	5,76	13,60	125,60	54-3с		2022м	15,94
Ю-КУПЕЧЕСКИ С ФИЛЕ КУРИНЫМ	200	17,70	22,80	57,60	503,00	458		2002м	53
САХАРОМ	200	0,20	0,00	15,00	58,00	54-2гн		2022м	6
ПЕЧИЧНЫЙ	40	2,37	0,30	14,49	70,90	701		2010м	3
АНОЙ	30	1,88	0,30	12,40	59,40	702		2010м	3
прием пищи:	700	27,12	29,21	199,03	819,40				80,94
день:	1270	44,04	45,83	293,21	1361,24				154,14



инне" Московский С.С.

Примечание. наименование блюда

Maccu

Цинковые пластины

References

1994, 1995, 1996, 1997, 1998, 1999, 2000, 2001, 2002, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021, 2022, 2023, 2024, 2025, 2026, 2027, 2028, 2029, 2030, 2031, 2032, 2033, 2034, 2035, 2036, 2037, 2038, 2039, 2040, 2041, 2042, 2043, 2044, 2045, 2046, 2047, 2048, 2049, 2050, 2051, 2052, 2053, 2054, 2055, 2056, 2057, 2058, 2059, 2060, 2061, 2062, 2063, 2064, 2065, 2066, 2067, 2068, 2069, 2070, 2071, 2072, 2073, 2074, 2075, 2076, 2077, 2078, 2079, 2080, 2081, 2082, 2083, 2084, 2085, 2086, 2087, 2088, 2089, 2090, 2091, 2092, 2093, 2094, 2095, 2096, 2097, 2098, 2099, 2100, 2101, 2102, 2103, 2104, 2105, 2106, 2107, 2108, 2109, 2110, 2111, 2112, 2113, 2114, 2115, 2116, 2117, 2118, 2119, 2120, 2121, 2122, 2123, 2124, 2125, 2126, 2127, 2128, 2129, 2130, 2131, 2132, 2133, 2134, 2135, 2136, 2137, 2138, 2139, 2140, 2141, 2142, 2143, 2144, 2145, 2146, 2147, 2148, 2149, 2150, 2151, 2152, 2153, 2154, 2155, 2156, 2157, 2158, 2159, 2160, 2161, 2162, 2163, 2164, 2165, 2166, 2167, 2168, 2169, 2170, 2171, 2172, 2173, 2174, 2175, 2176, 2177, 2178, 2179, 2180, 2181, 2182, 2183, 2184, 2185, 2186, 2187, 2188, 2189, 2190, 2191, 2192, 2193, 2194, 2195, 2196, 2197, 2198, 2199, 2200, 2201, 2202, 2203, 2204, 2205, 2206, 2207, 2208, 2209, 2210, 2211, 2212, 2213, 2214, 2215, 2216, 2217, 2218, 2219, 2220, 2221, 2222, 2223, 2224, 2225, 2226, 2227, 2228, 2229, 2230, 2231, 2232, 2233, 2234, 2235, 2236, 2237, 2238, 2239, 2240, 2241, 2242, 2243, 2244, 2245, 2246, 2247, 2248, 2249, 2250, 2251, 2252, 2253, 2254, 2255, 2256, 2257, 2258, 2259, 2260, 2261, 2262, 2263, 2264, 2265, 2266, 2267, 2268, 2269, 2270, 2271, 2272, 2273, 2274, 2275, 2276, 2277, 2278, 2279, 2280, 2281, 2282, 2283, 2284, 2285, 2286, 2287, 2288, 2289, 2290, 2291, 2292, 2293, 2294, 2295, 2296, 2297, 2298, 2299, 2300, 2301, 2302, 2303, 2304, 2305, 2306, 2307, 2308, 2309, 2310, 2311, 2312, 2313, 2314, 2315, 2316, 2317, 2318, 2319, 2320, 2321, 2322, 2323, 2324, 2325, 2326, 2327, 2328, 2329, 2330, 2331, 2332, 2333, 2334, 2335, 2336, 2337, 2338, 2339, 2340, 2341, 2342, 2343, 2344, 2345, 2346, 2347, 2348, 2349, 2350, 2351, 2352, 2353, 2354, 2355, 2356, 2357, 2358, 2359, 2360, 2361, 2362, 2363, 2364, 2365, 2366, 2367, 2368, 2369, 2370, 2371, 2372, 2373, 2374, 2375, 2376, 2377, 2378, 2379, 2380, 2381, 2382, 2383, 2384, 2385, 2386, 2387, 2388, 2389, 2390, 2391, 2392, 2393, 2394, 2395, 2396, 2397, 2398, 2399, 2400, 2401, 2402, 2403, 2404, 2405, 2406, 2407, 2408, 2409, 2410, 2411, 2412, 2413, 2414, 2415, 2416, 2417, 2418, 2419, 2420, 2421, 2422, 2423, 2424, 2425, 2426, 2427, 2428, 2429, 2430, 2431, 2432, 2433, 2434, 2435, 2436, 2437, 2438, 2439, 2440, 2441, 2442, 2443, 2444, 2445, 2446, 2447, 2448, 2449, 2450, 2451, 2452, 2453, 2454, 2455, 2456, 2457, 2458, 2459, 2460, 2461, 2462, 2463, 2464, 2465, 2466, 2467, 2468, 2469, 2470, 2471, 2472, 2473, 2474, 2475, 2476, 2477, 2478, 2479, 2480, 2481, 2482, 2483, 2484, 2485, 2486, 2487, 2488, 2489, 2490, 2491, 2492, 2493, 2494, 2495, 2496, 2497, 2498, 2499, 2500, 2501, 2502, 2503, 2504, 2505, 2506, 2507, 2508, 2509, 2510, 2511, 2512, 2513, 2514, 2515, 2516, 2517, 2518, 2519, 2520, 2521, 2522, 2523, 2524, 2525, 2526, 2527, 2528, 2529, 2530, 2531, 2532, 2533, 2534, 2535, 2536, 2537, 2538, 2539, 2540, 2541, 2542, 2543, 2544, 2545, 2546, 2547, 2548, 2549, 2550, 2551, 2552, 2553, 2554, 2555, 2556, 2557, 2558, 2559, 2560, 2561, 2562, 2563, 2564, 2565, 2566, 2567, 2568, 2569, 2570, 2571, 2572, 2573, 2574, 2575, 2576, 2577, 2578, 2579, 2580, 2581, 2582, 2583, 2584, 2585, 2586, 2587, 2588, 2589, 2590, 2591, 2592, 2593, 2594, 2595, 2596, 2597, 2598, 2599, 2600, 2601, 2602, 2603, 2604, 2605, 2606, 2607, 2608, 2609, 2610, 2611, 2612, 2613, 2614, 2615, 2616, 2617, 2618, 2619, 2620, 2621, 2622, 2623, 2624, 2625, 2626, 2627, 2628, 2629, 2630, 2631, 2632, 2633, 2634, 2635, 2636, 2637, 2638, 2639, 2640, 2641, 2642, 2643, 2644, 2645, 2646, 2647, 2648, 2649, 2650, 2651, 2652, 2653, 2654, 2655, 2656, 2657, 2658, 2659, 2660, 2661, 2662, 2663, 2664, 2665, 2666, 2667, 2668, 2669, 2670, 2671, 2672, 2673, 2674, 2675, 26

Углеводы, г

Директор-генерал

© 2000 Blackwell Science Ltd

Сборник

Abstract

Conclusions

B. V. KUDACHIN

УДК 62-50:62-50:62-50

J. FEMINIST C TOMATHE

POLYMER LETTERS

МОНГОМ И САХАРСОН

References

Принем ниши, назиснование бюла

RETURN

Тимеониде децелтос

Discussion

Suppl. F

Ученый, и

© 2006 The Authors
Journal compilation © 2006 Blackwell Publishing Ltd

№ пачека-тыра

решиенту

Office:

ВНЕШНИЙ КАПУСТЫ И КАРТОФЕЛЯ

LE CONDOMINIUM TRAVEL TRUST INC.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----

© 2000 Blackwell Science Ltd *Journal of Internal Medicine* 247: 395–402

1990

1000

Case No. 1907-01

and

1



Correspondence:

8. *renewal*

Пример пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность/ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов	цена рубль
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Завтрак								
НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖЕСОЛЕННЫЕ В НАРЕЗКЕ (ОГУРЦЫ)	60	0,41	0,1	0,84	5,0	71/70	2017м	15
ПО КУЛИНАРСКИ С ПТИЦЕЙ	200	13,20	17,80	37,50	363,00	458	2002г	44
ОХЛАДОМ	200	0,20	0,00	15,00	58,00	54-2гн	2022м	9
ПЕЧИЧНЫЙ	50	3,95	0,50	21,15	116,33	701	2010м	5,2
Пример пищи:	510	17,76	18,4	74,49	542,3			73,2



10-е дневное меню для обеспечения горячим питанием (ОБЕДЫ) обучающихся возрастной группы 7-11 лет МОУ



9 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-тура	Сборник рецептов	цена рубль
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Завтрак								
РЫБНЫЕ " ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ" В ТОМАТНОМ СОУСЕ 90/30	120	11,60	11,80	13,00	159,00	54-14р/54-3с	2022м	45
ОМЛЕННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	150	3,70	5,70	28,20	195,70	203	2017м	16
САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200	0,30	0,00	15,20	60,00	54-2гн	2022м	9
ПЕШЕННЫЙ	30	2,37	0,30	14,49	70,90	701	2010м	3,2
в прием пищи:	500	17,97	17,80	70,89	485,60			73,2

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов	цена рубль
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед								
ПРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	200	5,12	5,6	10,84	129,6	54-7с	2022м	15,94
ПЮ-КУТЕЧЕСКИ С ФИЛЕ КУРИНЫМ	200	15,93	20,60	51,90	453,87	458	2002л	58
ВИСНОМ И САХАРОМ	200	0,30	0,00	15,20	60,00	54-3гн	2022м	6
КАНОЙ	50	3,10	0,50	20,60	99,00	702	2010м	3
ПЕШЕННЫЙ	50	3,95	0,50	21,15	116,33	701	2010м	3
прием пищи:	700	28,40	27,20	119,69	858,80			85,94
день	1200	46,37	45,00	190,58	1 344,40			159,14

10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (ОБЕДЫ) обучающихся возрастной группы 7-11 лет МОУ



10 день

Принем пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур	цена рубль
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Завтрак								
ПРУЖКА	200	13,57	14,90	34,70	327,18	54-16к	2017м	35
КН С ПОВИДЛОМ 50/20	70	5	4,4	25,2	156	399	2017м	26
КАДЕ С САХАРОМ	200	0,20	0,00	9,20	42,00	54-6хн	2022н	9
ПЕЧЕНЬ	30	2,37	0,30	14,49	70,90	701	2010м	3,2
принем пищи:	500	21,14	19,60	83,59	596,08			73,2

Принем пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур	цена рубль
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Пищевые вещества								
Обед								
ОТВАРНАЯ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНЫМ	30	0,45	0,05	2,55	12,20	52	2017м	5
РЫБНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	200	4,72	5,76	13,60	125,60	54-3с	2022н	15,94
РЫБЫ ЛЕНИВЫЕ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ 90/30	120	9,00	8,70	20,20	205,60	77-6/54-3сс	2016м	43
ПЕРЛОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	100	2,95	3,50	20,30	124,73	171	2017м	10
САХАРОМ КАРКАДЕ	200	0,20	0,00	9,20	42,00	54-45м	2022н	6
САНОЙ	30	1,88	0,30	12,40	59,40	702	2010м	3
ПЕЧЕНЬНЫЙ	30	2,37	0,30	14,49	70,90	701	2010м	3
принем пищи:	710	21,57	18,61	92,74	640,43			85,9
день	1210	42,71	38,21	176,33	1236,51			159,1

10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (ОБЕДЫ) обучающихся возрастной группы 7-11 лет МОУ

ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ

Итого	б	ж	уг	ккал
Итого за период	218,68/211,13	212,69/226,50	912,45/958,69	6932,10/6581,26
Среднее значение за период	109,34/105,56	106,34/113,25	456,22/329,34	3,466,05/3290,63
Соотношение пищевых веществ	1	1	4	

ик рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2017. - 543с.
 ик рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т. Лапиной. - М.: Хлебродизформ,
 ик рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Сборник технических нормативов. ФГБУ НИИЗД Минздрава России, ИНИ
 для химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. - М.: ДеЛи принт, 2008. - 276с. Скурихин И.М., Тутельян В.А.
 ик рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2011. - 584с.