



Согласовано: *М.О.У. Веретенкина С.С.*
 директор: *Мельникова Г.С.*

10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием обучающихся возрастной группы 7-11 лет

№ рецепта по сбор.	Наименование блюда	Цена Рубли	вес блюда		Пищевые вещества/г						Энергетическая ценность		Витамины (мг)	
			7-11 лет		12-18 лет		7-11 лет		12-18 лет		7-11 лет		12-18 лет	
			Б	Ж	Б	Ж	У	У	с	с				
Вариант 1														
70/71/2017м	овощи по сезону (бурак свежий, соевый)	15	60	100	0,48	0,8	0,06	0,1	1,14	1,9	12	2,45	4,4	
96/2017м	рассольник ленинградский	14	200	250	1,61	4,07	4,07	5,08	9,58	11,97	85,80	6,70	10,0	
291/2017м	плов из птицы	50	50/150	60/180	16,89	20,27	9,86	11,83	34,09	40,90	302,66	4,50	5,0	
702/2010м	Хлеб ржесной	5,85	50	50	2,37	0,56	0,56	0,56	21,75	21,75	109,5	0,00	0,0	
101/2010м	Хлеб пшеничный	3	40	50	3,08	0,96	0,96	1,20	21,36	26,70	106,40	0,00	0,0	
619/2017м	Компот из сухофруктов	10	200	200	0,6	0,6	0	0	31,4	31,4	124	0,3	0,0	
	Итого	97,85	750,0	890,0	25,03	29,90	15,51	18,77	119,32	134,62	728,36	13,95	11,0	

общед.	27,32,2	100,5	117,25	14,9	134,05	705-822,5	816-952
--------	---------	-------	--------	------	--------	-----------	---------

Итого: 800
 700
 23,1-26,95 | 27-31,5 | 23,7-26,95 | 27-32,2 | 100,5-117,25 | 14,9-134,05 | 705-822,5 | 816-952

Циркулярный по Снабжению 30%-35% ± 5%