

№ 2011/11

Утверждено  
Директор



Школа

№ 11

Отд./корп

№

День

28.02

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Обед	овощи натур	70	Соленые огурцы	60	4,5	9,6	0,6	0,1	1,5
	1 блюдо	102	Суп картофельный с бобовыми	250	3,1	217,5	5,6	5,4	17,5
	2 блюдо	295	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят маслом сливочным	90/9	30,4	217,8	14,1	18,4	15,7
			гарнир	309	Макароны отварные с маслом сливочным	180	4,5	217,8	6,9
	3 блюдо	342	Компот из смеси сухофруктов	200	4	111,1	0,2	0,2	27,1
	хлеб пшен		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	1	116,9	3,95	0,5	24,2
	хлеб ржан		ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	1,5	129	4,3	1,65	21,25
			Итого за прием пищи:	889	49	1019,7	35,65	33,55	132,45
Полдник	гастроном	№ 14	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ "Крестьянское" 72,5%	10	9,31	66	0,1	7,2	0,1
	горячее	183	Каша жидкая молочная из гречневой крупы с маслом сливочным	200/10	22	210,3	6,6	9,7	24,4
			3 блюдо	379	Кофейный напиток с молоком	200	6,19	103,5	3,1
	хлеб ржан		ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	1,5	129	4,3	1,65	21,25
	хлеб пшен		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	1	116,9	3,95	0,5	24,2
				Итого за прием пищи:	520	40	625,7	18,05	21,45
	Итого за день		Всего за день:	1409	89	1645,4	53,7	55	219,6

2015 год Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией Тутельян В.А. и Могильный М.П.



Экономист по ценам Миргородская Л.А.

Зав. производством