

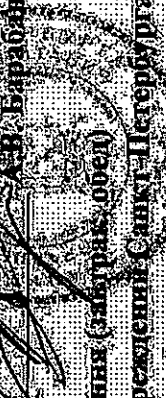
Утверждаю:
 Александров
 Ю.В. Александров

Соблаговано:
 Директор ЕБОУ лицей № 486
 Выборгского района
 Ю.В. Васильева



Дисциплине двухнедельное сбалансированное меню (заказ на питание) (заказ на обед)
 для представителей питания учащихся в возрасте (7-11 лет) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга
 с компенсацией его стоимости за счет средств бюджета Санкт-Петербурга (осень-зима)

Утверждаю:
 Начальник управления
 содействия развитию
 А.В. Барабанников



Наименование	Вес/количество	Технологическая карта / номер документа	№ рецептуры или технологической карты	Цена		Услов. вода	Эквивалентная стоимость
				Всего	Р		
Завтрак							
Булочка с яйцом	20/15	УСП	ТК № 014	4,05	2,90	10,15	82,30
Макаронные изделия отварные с сыром	200	2012	ТК № 207	12,40	13,30	30,30	291,00
Чай с сахаром	200	2012	ТК № 392	0,10	0,00	6,60	26,50
Яблоко свежее	150	УСП	ТК № 010	0,60	0,60	14,70	70,50
Печенье сахарное	30	УСП	ТК № 122	2,30	2,90	22,30	125,10
Итого за завтрак	585			19,45	19,70	84,05	595,40
Обед							
Салат "Витаминный"	100	1996	ТК № 27	1,30	5,20	9,50	90,00
Суп картофельный с горохом и грибами	200/20	2012	ТК № 81	5,99	4,52	25,33	156,67
Выпечка рыбные (запеченные) с соусом сметанным с томатом и луком	100/30	2012	ТК № 255/357	19,50	6,50	13,00	159,20
Пюре картофельное	150	2012	ТК № 321	3,10	4,80	20,44	137,30
Классик из курицы	200	УСП	ТК № 063	1,00	0,10	25,50	99,30
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	30	УСП	ТК № 056	2,00	0,50	12,70	61,20
Зефир	30	УСП	ТК № 123	0,20	0,00	23,20	94,90
Итого за обед	740			26,99	21,42	123,67	798,77
Всего за день				46,44	41,12	207,72	1394,17

**Дополнительное двухнедельное сбалансированное меню районов горячего питания (завтрак, обед)
для предоставления питания учащимся в возрасте (7-11 лет) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга
с компенсацией его стоимости за счет средств бюджета Санкт-Петербурга**

Наименование	Вес блюда, г*	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/	№ рецептуры или технологическая карта	Белки		Жиры		Угле-вод.		Энергетическая ценность, ккал.
				Всего	г	Всего	г	Всего	г	
2 день										
Завтрак										
Бутерброд с джемом	20/5/15.	2008	ТК № 2	1,20		4,30		22,00		132,00
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/20	2012	ТК №237	24,80		17,10		24,30		350,00
Кофейный напиток с молоком.	200	УСП	ТК № 066	3,80		3,50		11,10		90,80
Мандарин свежий	100	УСП	ТК № 052	0,80		0,20		7,50		38,00
Итого за прием пищи:	520			30,60		25,10		64,90		610,80
Обед										
Помидор свежий	100	УСП	ТК № 107	1,10		0,20		3,80		24,10
Пи из свежей капусты с картофелем, говяжьей, сметаной, зеленью петрушки	200/20/10/1	2012	ТК № 67	7,45		10,11		65,84		112,39
Котлета рубленая из птицы с соусом молочным	100	2011	ТК № 296	10,40		13,20		9,70		202,80
Рис отварной	150	2008	ТК № 325	3,69		6,27		32,67		202,19
Напиток из замороженных ягод черной смородины	200	УСП	ТК № 117	0,10		0,10		24,90		103,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	30	УСП	ТК № 056	2,00		0,30		12,70		61,20
Батон обогащенный микроэлементами	15	УСП	ТК № 004	1,10		0,40		7,70		39,30
Йогурт в индивидуальной упаковке	125	УСП	ТК № 060	3,50		3,10		5,60		70,60
Итого за прием пищи:	331			29,34		33,68		162,91		815,58
Всего за день:				59,94		58,78		227,81		1426,38

**Цикличное двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (завтрак, обед)
для предоставления питания учащимся в возрасте (7-11 лет) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга
с компенсацией его стоимости за счет средств бюджета Санкт-Петербурга**

Наименование	Вес блюда, г.*	Технологи- ческая и нормативная документа-ция /сборник рецептур/*	№ рецептуры или технологическ ой карты	Белки		Жиры		Угле-воды,		Энер-гети- ческая цен- ность, ккал.
				Всего		Всего		Всего		
				г	г	г	г	г	г	
3 день										
Завтрак										
Бутерброд с сыром	15/5/15.	2008	ТК № 3	4,50	8,70	7,40	131,00			
Каша пшениная жидкая с маслом сливочным	200/5	2008	ТК №189	7,24	8,92	31,56	236,70			
Какао с молоком	200	2020	ТК № 079	4,10	6,00	12,60	121,10			
Груша свежая	150	УСП	ТК № 002	0,60	0,50	15,50	70,50			
Итого за прием пищи:	590			16,44	24,12	67,06	559,30			
Обед										
Винегрет "Морской"	100	2008	ТК № 53	1,80	10,10	9,20	134,00			
Суп-лапша домашняя с птицей, зеленью петрушки	200/20/1.	2012	ТК № 86	6,00	6,80	9,50	124,20			
Гуляш из отварного мяса	100	2012	ТК № 277	17,40	17,10	3,50	237,50			
Каша гречневая рассыпчатая	150	2008	ТК № 181	3,60	4,60	37,70	206,00			
Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	УСП	ТК № 097	1,00	0,20	19,80	86,00			
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	30	УСП	ТК № 056	2,00	0,30	12,70	61,20			
Батон обогащенный микроэлементами	15	УСП	ТК № 004	1,10	0,40	7,70	39,30			
Итого за прием пищи:	816			32,90	39,50	100,10	888,20			
Всего за день:				49,34	63,62	167,16	1447,50			

**Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (завтрак, обед)
для предоставления питания учащимся в возрасте (7-11 лет) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга
с компенсацией его стоимости за счет средств бюджета Санкт-Петербурга**

Наименование	Вес блока, г.*	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептур/*	№ рецептуры или технологической карты	Белки		Жиры		Угле-воды,		Энергетическая ценность, ккал.
				Всего		Всего		Всего		
				г	г	г	г	г	г	
4 день										
Завтрак										
Бутерброд с джемом	20/5/15.	2008	ТК № 2	1,20	4,30	22,00	132,00			
Омлет с сыром	150	2008	ТК № 215	17,40	27,00	2,50	323,80			
Чай с сахаром и лимоном	200/10	2012	ТК № 393	0,09	0,01	9,44	38,57			
Яблоко свежее	150	УСП	ТК № 010	0,60	0,60	14,70	70,50			
Итого за прием пищи:	550			19,29	31,91	48,64	564,87			
Обед										
Помидор свежий	100	УСП	ТК № 107	1,10	0,20	3,80	24,10			
Суп картофельный с рыбой с зеленью укропа	200/20/1.	2011	ТК № 92	6,80	2,90	15,70	116,00			
Котлета "Здоровье"	100	2014	ТК № 95	15,00	12,20	8,00	203,00			
Капуста тушеная (свежая) с зеленью петрушки	180/1	2008	ТК № 346	4,61	7,50	129,60	138,24			
Напиток клюквенный	200	2008	ТК № 437	0,10	0,10	24,30	99,90			
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	30	УСП	ТК № 056	2,00	0,30	12,70	61,20			
Пирожок с творогом	60	2013	ТК № 701	8,30	5,40	27,50	192,00			
Итого за прием пищи:	861			37,91	28,60	221,60	834,44			
Всего за день:				57,20	60,51	270,24	1399,31			

**Цикличное двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (завтрак, обед)
для предоставления питания учащимся в возрасте (7-11 лет) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга
с компенсацией его стоимости за счет средств бюджета Санкт-Петербурга**

Наименование	Вес блюда, г.*	Технологическая и нормативная документация / сборник рецептур/*	№ рецептуры или технологической карты	Белки		Жиры		Угле-воды,		Энергетическая ценность, ккал.
				Всего		Всего		Всего		
				г	г	г	г	г	г	
5 день										
Завтрак										
Бутерброд с маслом	5/15.	УСП	ТК № 118	1,10	4,40	7,70	75,60			
Пудинг из творога (запеченный)	130	2012	ТК № 235	20,40	14,60	31,90	344,80			
Соус молочный (сладкий) для подачи к блюду	50	2008	ТК № 367	0,90	2,30	6,51	50,10			
Кофейный напиток с молоком	200	УСП	ТК № 066	3,80	3,50	11,10	90,80			
Мандарин свежий	100	УСП	ТК № 052	0,80	0,20	7,50	38,00			
Итого за прием пищи:	500			27,00	25,00	64,71	599,30			
Обед										
Салат из соленых огурцов с зеленым луком	100	2008	ТК № 20	2,70	5,10	2,60	67,00			
Борщ с капустой и картофелем, говядиной и сметаной	200/20/20	2012	ТК № 57	4,93	7,25	10,31	126,48			
Печень по-строгановски	100	2011	ТК №255	13,60	9,90	3,60	180,50			
Макаронные изделия отварные	150	2008	ТК № 209	5,43	4,66	30,94	188,18			
Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	УСП	ТК № 097	1,00	0,20	19,80	86,00			
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	30	УСП	ТК № 056	2,00	0,30	12,70	61,20			
Багон обогащенный микроэлементами	15	УСП	ТК № 004	1,10	0,40	7,70	39,30			
Йогурт в индивидуальной упаковке	125	УСП	ТК № 060	3,50	3,10	5,60	70,60			
Итого за прием пищи:	961			34,26	30,91	93,25	819,26			
Всего за день:				61,26	55,91	157,96	1418,56			

**Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (завтрак, обед)
для предоставления питания учащимся в возрасте (7-11 лет) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга
с компенсацией его стоимости за счет средств бюджета Санкт-Петербурга**

Наименование	Вес блюда, г*.	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептур/*	№ рецептуры или технологической карты	Белки		Жиры		Угле-воды,		Энергетическая ценность, ккал.
				Всего	г	Всего	г	Всего	г	
6 день										
Завтрак										
Бутерброд с яйцом	20/15	УСП	ТК № 114	4,05		2,90		10,15		82,30
Каша овсяная "Геркулес" жидкая с маслом сливочным	200/5	2008	ТК № 189	6,60		9,70		24,40		210,80
Чай с сахаром	200	2012	ТК № 392	0,10		0,00		6,60		26,50
Печенье овсяное	50	УСП	ТК № 124	3,20		7,00		34,80		201,90
Апельсин свежий	150	УСП	ТК № 100	1,40		0,30		12,20		64,50
Итого за прием пищи:	640			15,35		19,90		88,15		586,00
Обед										
Салат из свежих помидоров с луком зеленым	100	2012	ТК № 14	1,09		6,10		3,40		73,70
Рассольник Ленинградский с говядиной и сметаной	200/20/10	2012	ТК № 76	5,83		6,25		17,02		132,20
Котлета любительская рыбная	100	2008	ТК № 241	16,40		6,60		6,00		150,00
Картофель отварной	150	2008	ТК № 123	2,88		0,58		22,77		108,10
Компот из замороженной вишни	200	УСП	ТК № 099	0,50		0,20		13,20		53,90
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	30	УСП	ТК № 056	2,00		0,30		12,70		61,20
Сдоба обыкновенная	75	2008	ТК № 464	5,40		3,15		39,90		211,50
Итого за прием пищи:	776			34,10		23,18		114,99		790,60
Всего за день:				49,45		43,08		203,14		1376,60

**Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (завтрак, обед)
для предоставления питания учащимся в возрасте (7-11 лет) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга
с компенсацией его стоимости за счет средств бюджета Санкт-Петербурга**

Наименование	Вес блока, г.*	Технологическая и нормативная документация / сборник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки		Жиры		Угле-воды,		Энергетическая ценность, ккал.
				Всего	г	Всего	г	Всего	г	
7 день										
Завтрак										
Бутерброд с сыром	15/5/15.	2008	ТК № 3	4,50		8,70		7,40		131,00
Омлет натуральный	150	2008	ТК № 214	14,42		23,80		2,72		282,88
Какао с молоком	200	2020	ТК № 079	4,10		6,00		12,60		121,10
Мандарин свежий	100	УСП	ТК № 052	0,80		0,20		7,50		38,00
Итого за прием пищи:	485			23,82		38,70		30,22		572,98
Обед										
Салаг "Здоровье"	100	2014	ТК № 29	1,50		5,18		7,18		80,16
Суп крестьянский с крупой перловой, птицей, зеленью петрушки	200/20/1.	2008	ТК № 94	7,40		5,50		10,90		122,40
Пудинг рыбный запеченный (треска) с маслом сливочным	100/5	2012	ТК № 269	12,60		10,30		8,40		185,10
Пюре картофельное	150	2012	ТК № 321	3,10		4,80		20,44		137,30
Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	УСП	ТК № 097	1,00		0,20		19,80		86,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	30	УСП	ТК № 056	2,00		0,30		12,70		61,20
Багон обогащенный микроэлементами	15	УСП	ТК № 004	1,10		0,40		7,70		39,30
Йогурт в индивидуальной упаковке	125	УСП	ТК № 060	3,50		3,10		5,60		70,60
Итого за прием пищи:	841			32,20		29,78		92,72		782,06
Всего за день:				56,02		68,48		122,94		1355,04

**Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (завтрак, обед)
для предоставления питания учащимся в возрасте (7-11 лет) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга
с компенсацией его стоимости за счет средств бюджета Санкт-Петербурга**

Наименование	Вес блюда, г*.	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/*	№ рецептуры или технологической карты	Белки		Жиры		Угле-воды,		Энергетическая ценность, ккал.
				Всего		Всего		Всего		
				г	г	г	г	г	г	
8 день										
Завтрак										
Бутерброд с джемом	20/5/15.	2008	ТК № 2	1,20	4,30	22,00	132,00			
Каша гречневая молочная вязкая с маслом сливочным	150/5	2008	ТК № 184	6,60	7,00	26,20	226,10			
Чай с сахаром и лимоном	200/10	2012	ТК № 393	0,09	0,01	9,44	38,57			
Банан свежий	200	УСП	ТК № 096	3,00	1,00	42,00	192,00			
Итого за прием пищи:	605			10,89	12,31	99,64	588,67			
Обед										
Салат из свежей капусты, помидоров и огурцов	100	2014	ТК № 10	2,00	5,68	4,64	76,82			
Суп картофельный с рыбой	200/20	2008	ТК № 92	6,80	2,90	15,70	116,00			
Плов из птицы	250	2012	ТК № 304	25,88	9,06	41,75	352,56			
Компот из смеси сухофруктов	200	УСП	ТК № 095	0,00	0,00	6,80	27,10			
Печенье сахарное	30	УСП	ТК № 122	2,30	2,90	22,30	125,10			
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	30	УСП	ТК № 056	2,00	0,30	12,70	61,20			
Батон обогащенный микроэлементами	15	УСП	ТК № 004	1,10	0,40	7,70	39,30			
Итого за прием пищи:	845			40,08	21,24	111,59	798,08			
Всего за день:				50,97	33,55	211,23	1386,75			

**Цикличное двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (завтрак, обед)
для предоставления питания учащимся в возрасте (7-11 лет) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга
с компенсацией его стоимости за счет средств бюджета Санкт-Петербурга**

Наименование	Вес блюда, г. *	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки		Жиры		Угле-воды,		Энергетическая ценность, ккал.
				Всего		Всего		Всего		
				г	г	г	г	г	г	
9 день										
Завтрак										
Бутерброд с яйцом	20/15	УСП	ТК № 114	4,05	2,90	10,15				82,30
Запеканка из творога с молоком стуженным	150/30	2012	ТК № 237	26,31	18,08	25,73				370,50
Кофейный напиток с молоком	200	УСП	ТК № 066	3,80	3,50	11,10				90,80
Мандарин свежий	100	УСП	ТК № 052	0,80	0,20	7,50				38,00
Итого за прием пищи:	515			34,96	24,68	54,48				581,60
Обед										
Салат из моркови и яблок	100	2012	ТК № 40	0,86	5,22	7,80				82,00
Щи по-уральски с говядиной, сметаной, зеленью петрушки	200/20/10/1.	2012	ТК № 72	5,72	8,25	6,52				127,41
Филе птицы отварное с соусом томатным с овощами	100/50	2008	ТК № 307	28,20	7,20	0,80				182,00
Картофель тушеный	150	2008	ТК № 133	5,85	1,70	21,45				214,50
Компот из свежих яблок	200	УСП	ТК № 076	0,00	0,00	6,80				27,10
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	30	УСП	ТК № 056	2,00	0,30	12,70				61,20
Пирожок с яблоком	50	УСП	ТК № 701/744	2,80	2,30	26,80				143,00
Итого за прием пищи:	761			45,43	24,97	82,87				837,21
Всего за день:				80,39	49,65	137,35				1418,81

**Цикличное двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (завтрак, обед)
для предоставления питания учащимся в возрасте (7-11 лет) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга
с компенсацией его стоимости за счет средств бюджета Санкт-Петербурга**

Наименование	Вес блюда, г.*	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептур/*	№ рецептуры или технологической карты	Белки		Жиры		Угле-воды,		Энергетическая ценность, ккал.
				Всего		Всего		Всего		
				г	г	г	г	г	г	
10 день										
Бутерброд с сыром	15/5/15.	2008	ТК № 3	4,50	8,70	7,40				131,00
Каша рисовая жидкая с маслом сливочным	200/5	2008	ТК № 189	5,00	8,10	21,60				206,00
Чай с сахаром	200	2012	ТК № 392	0,10	0,00	6,60				26,50
Банан свежий	200	УСП	ТК № 096	3,00	1,00	42,00				192,00
Итого за прием пищи:	605			12,60	17,80	77,60				555,50
Обед										
Огурец свежий	100	УСП	ТК № 103	0,80	0,10	2,50				14,00
Суп из овощей с птицей, сметаной, зеленью петрушки	200/20/10/1.	2011	ТК № 99	8,30	7,20	9,30				139,10
Бефстроганов из отварного мяса	120	2012	ТК № 278	18,40	17,20	3,60				249,84
Каша гречневая рассыпчатая	150	2008	ТК № 181	3,60	4,60	37,70				206,00
Напиток лимонный	200	УСП	ТК № 081	0,10	0,00	7,30				32,30
Йогурт в индивидуальной упаковке	125	УСП	ТК № 060	3,50	3,10	5,60				70,60
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	30	УСП	ТК № 056	2,00	0,30	12,70				61,20
Батон обогащенный микроэлементами	15	УСП	ТК № 004	1,10	0,40	7,70				39,30
Итого за прием пищи:	951			37,80	32,90	86,40				812,34
Всего за день:				50,40	50,70	164,00				1367,84

**Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационал горячего питания (завтрак, обед)
 Для предоставления питания учащимся в возрасте (7-11 лет) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга
 с компенсацией его стоимости за счет средств бюджета Санкт-Петербурга**

Наименование	Вес блока, г.*	Технологи- ческая и нормативная документа-ция /сборник рецептур*/	№ рецептуры или технологическ ой карты	Белки			Жиры			Углеводы,			Энергети- ческая цен- ность, ккал.
				Всего	г	г	Всего	г	г	Всего	г		
1 день													
Завтрак													
Бутерброд с джемом	20/5/15.	2008	ТК № 2	1,20		4,30		22,00		132,00			
Макароньы, запеченные с яйцом с маслом сливочным	150/5	2012	ТК № 208	5,20		12,20		29,10		247,20			
Чай с сахаром и лимоном	200/10	2012	ТК № 393	0,09		0,01		9,44		38,57			
Дблоко печеное	100	2008	ТК № 423	0,46		0,46		39,12		164,78			
Итого за прием пищи:	505			6,95		16,97		99,66		582,55			
Обед													
Салат из квашеной капусты с луком зеленым	100	2008	ТК № 40	1,60		5,11		7,72		83,17			
Свекольник с говядиной и сметаной	200/20/10.	2014	ТК № 65	8,00		10,50		14,50		188,80			
Запеканка картофельная с субпродуктами (печенью) с соусом сметанным	250 (200/50)	2013	ТК № 210	15,75		24,60		28,70		416,30			
Напиток из шиповника	200	УСП	ТК № 102	0,70		0,30		24,40		103,00			
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	30	УСП	ТК № 056	2,00		0,30		12,70		61,20			
Батон обогащенный микроэлементами	15	УСП	ТК № 004	1,10		0,40		7,70		39,30			
Итого за прием пищи:	875			29,15		41,21		95,72		891,77			
Всего за день:				36,10		58,18		195,38		1474,32			

**Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (завтрак, обед)
 для предоставления питания учащимся в возрасте (7-11 лет) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга
 с компенсацией его стоимости за счет средств бюджета Санкт-Петербурга**

Наименование	Вес блюда, г.*	Технологи- ческая и норматив-ная документа-ция /сборник рецептур/*	№ рецептуры или технологическ ой карты	Белки			Жиры			Угле-води,			Энер-гети- ческая цен- ность, ккал.
				Всего	г		Всего	г		Всего	г		
12 день													
Завтрак													
Бутерброд с маслом	5/15.	УСП	ТК № 118	1,10		4,40		7,70		75,60			
Пудинг из творога (запеченный)	150	2012	ТК № 235	23,50		16,90		36,80		397,80			
Чай с вареньем	200	УСП	ТК № 126	0,10		0,00		7,40		29,10			
Апельсин свежий	150	УСП	ТК № 100	1,40		0,30		12,20		64,50			
Итого за прием пищи:	520			26,10		21,60		64,10		567,00			
Обед													
Салат картофельный с сельдью	100	2008	ТК № 45	4,70		14,10		9,60		184,00			
Бульон с гречками, курой и зеленью петрушки	200/20/20/1.	УСП	ТК № 104	8,00		1,60		16,40		112,70			
Рыба припущенная	100	2012	ТК № 245	16,90		0,65		0,31		75,00			
Рагу из овощей	180	2014	ТК № 145	9,10		10,90		15,80		198,00			
Напиток из замороженных ягод черной смородины	200	УСП	ТК № 105	0,10		0,10		24,90		103,00			
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	30	УСП	ТК № 056	2,00		0,30		12,70		61,20			
Ватрушка с повидлом	50	2008	ТК № 453	3,10		1,70		31,70		153,80			
Итого за прием пищи:	901			43,90		29,35		111,41		887,70			
Всего за день:				70,00		50,95		175,51		1454,70			

Содержание белков, жиров и углеводов в % от калорийности						
Дни	Б, г	Ж,г	У, г	Э.П., ккал	Норма	
Всего за 1 день:	46,44	41,12	207,72	1394,17		
Всего за 2 день:	59,94	58,78	227,81	1426,38		
Всего за 3 день:	49,34	63,62	167,16	1447,50		
Всего за 4 день:	57,2	60,51	270,24	1399,31		
Всего за 5 день:	61,26	55,91	157,96	1418,56		
Всего за 6 день:	49,45	43,08	203,14	1376,60		
ИТОГО:	323,630	323,02	1234,03	8462,52		
В среднем за 1 день:	53,94	53,84	205,67	1410,42	1410	
Содержание белков, жиров и углеводов в % от калорийности	15,50%	35,00%	57,40%			
Всего 7 за день:	56,02	68,48	122,94	1355,04		
Всего за 8 день:	50,97	33,55	211,23	1386,75		
Всего за 9 день:	80,39	49,65	137,35	1418,81		
Всего за 10 день:	50,40	50,70	164,00	1367,84		
Всего за 11 день:	36,1	58,18	195,38	1474,32		
Всего за 12 день:	70,0	50,95	175,51	1454,70		
ИТОГО:	343,88	311,51	1006,41	8457,46		
В среднем за 1 день:	57,31	51,92	167,74	1409,58		
В среднем за 12 дней:	55,60	52,52	186,40	1411,70	1410	
Содержание белков, жиров и углеводов в % от калорийности	15,80%	33,50%	52,80%			

*Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Москва, Дели принт, 2011. Рекомендовано НИИ питания РАМН, редакция Могильного М.П., Тугельяна В.А. Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга, СПб, 2008, под редакцией Куткиной М.Н.; Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Москва Дели принт, 2012 г;

* Вес блюд соответствует СанПиН 2.3-2.4.3590-20

Допускаются отклонения в случае сбоя поставки в наименованиях по фруктам, джемам, напиткам, сезонные замены овощей и фруктов

