

14 декабря 2023г.



Утверждаю  
 Директор МКОУ Таловской СШ  
 /Орлова Ю.В.

10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием обучающихся возрастной группы 7-11 и 12-18 лет

№ рец. по сбор.	Наименование блюд	Цена руб	вес блюда		Пищевые вещества/г		Энергет. Ценность		тамины (мг)	
			7-11 лет	12-18 лет	Ж	У	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет
1	2		7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет

Вариант 8

Сборник рецептов под редакцией МП Могильного и В.А. Тугельяна, - 2017г- 544с; Сборник рецептов и

кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. Под

редакцией В.Т. Лапшиной.-М. 2004- 640с; Таблицы Химического состава и колорийности российских

продуктов питания: Справочник.-М.; ДеЛи Принт, 2008.-276с. Скуртгин И.М., Тугельман В.А

№ рец. по сбор.	Наименование блюд	Цена руб	вес блюда		Пищевые вещества/г		Энергет. Ценность		тамины (мг)	
			7-11 лет	12-18 лет	Ж	У	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет
282/332/2017м	оладьи из пшеницы с морковью и соусом сметанным с луком	32,00	100	100	10,33	10,33	17,66	226,33	7,64	7,64
310/2017м	картофель отварной	18	150	180	0,6	0,72	23,7	112,2	21,75	21,75
52/2017м	свекла отварная с растительным маслом	12	60	100	3,6	6,01	4,96	55,68	3,99	6,65
701/2017м	хлеб пшеничный	5,25	30	40	0,72	0,96	16,02	79,80	0,00	0,00
378/2017м	чай с молоком	15	200	200	1,35	1,35	15,9	81	1,33	1,33
	Итого	82,25	540	620	16,6	19,37	78,24	555,01	34,71	37,37
	Норма завтрака по СанПиН 3096-25% ± 5%		500	550	15,8-19,75	18-23	67-83,75	470-587,5		544-680