

Взвешивание с погрешностью	6,3	2,5	1,5	30,6	145,5	0,05	0,05	0,03	132,0	23,0	1,00
Итого:	18,73	25,76	93,19	679,69	0,27	0,45	2,45	603,56	60,10	3,59	
День 11											
Десерт фруктовый (Яблоко)	150	0,00	0,00	12,11	48,45	0,11	0,00	16,50	90,00	8,21	0,41
Салат «Рубовое зернышко» (свежая отв., зел. горошек, масло раст.)	100	1,70	5,00	7,90	82,50	0,03	0,00	7,40	30,60	35,00	1,15
ТТК-996											
ТТК-653к	Зразы "Любимые с сыром" с маслом	2/60/5	13,25	21,90	7,23	279,50	0,09	0,15	0,94	141,24	34,51
216/2004	Картофель тушеный	180	3,36	12,12	29,16	247,92	0,20	0,23	4,13	33,72	4,36
ТТК475	Чай полусладкий	200	0,18	0,00	4,78	19,90	0,01	0,00	0,04	5,25	4,40
	Хлеб пшеничный	30	2,63	0,18	18,30	85,34	0,06	0,00	0,00	11,10	4,20
Итого:			21,12	29,60	90,88	714,00	0,50	0,38	14,01	311,91	89,48
День 12											
Десерт фруктовый (Апельсин)	150	0,58	0,00	16,08	63,00	0,05	0,00	29,25	34,00	13,00	0,30
ТТК-130	Салат "Метелка" (капуста св., морковь св., свежая отв., масло раст.)	100	1,00	4,00	8,00	70,00	0,06	0,00	7,16	27,90	18,50
ТТК-417	Плов "Золотой пестушок"	50/150	14,60	15,50	50,49	399,86	0,07	0,06	0,51	55,00	23,56
686/04	Чай с сахаром с лимоном	200/7	0,30	0,00	15,20	60,00	0,01	0,00	2,83	8,45	1,36
	Хлеб пшеничный	30	2,63	0,18	18,30	85,34	0,06	0,00	0,00	11,10	4,20
Итого:			19,11	19,68	108,07	678,20	0,25	0,30	24,75	148,45	60,62
	Итого за 12 дней		271,08	289,84	1111,21	8153,08	4,27	2,68	219,19	3533,2	945,0
	Средняя величина за 12 дней		22,59	24,15	92,60	679,42	0,36	0,22	18,27	294,4	78,75
	Соотношение белков жиров и углеводов		1,00	1,00	4,00						4,32

Примечание: при составлении меню использованы

1. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общ. питания при общеобразовательных школах. Под общей редакцией В. Т. Лапиной, 2004 г. г. Москва
2. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов, блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. Под общей редакцией М.П. Могильного и В.А. Тугельяна, 2010 г. г. Москва
3. Технико-технологические карты, разработанные ООО "Школьное питание".
4. Примерное меню при его практическом использовании может корректироваться с учетом социально-демографических факторов, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ.
5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

Исполнитель:

Мартынова Г.Н.  
т. 53-72-48

