







№11.2	ФЛОДОВ Хлеб	40	3,0	1,16	20,56	104	8,0	5,6	0,44	0,044	0,044	0
<b>Итого за день:</b>			<b>27,65</b>	<b>36,26</b>	<b>65,59</b>	<b>663</b>	<b>124,56</b>	<b>86,0</b>	<b>3,37</b>	<b>0,304</b>	<b>0,344</b>	<b>17,31</b>
<b>8 день</b>												
<b>обед</b>												
№13	Салат из свежих помидор	80	0,7	3,6	3,6	51	11,43	10,50	0,50	0,03	0,02	5,52
№414	Макаронные изделия отварные	200	7,34	5,85	48,8	282	14,98	11,24	4,28	0,12	0,14	0
№451	Котлета мясная	100	10,55	11,55	15,70	228	43,75	32,13	1,50	0,10	0,12	0,15
№943	Чай сладкий	200	0,2	0	14,00	28	6,00	0	0,40	0	0	0
№11.2	Хлеб	40	3,0	1,16	20,56	104	8,00	5,6	0,44	0,044	0,044	0
<b>Итого за день:</b>			<b>21,79</b>	<b>22,16</b>	<b>107,16</b>	<b>693</b>	<b>98,45</b>	<b>72,6</b>	<b>7,75</b>	<b>0,324</b>	<b>0,344</b>	<b>12,57</b>
<b>9 день</b>												
<b>обед</b>												
№299	Картофельное пюре	200	4,08	6,40	27,26	183	49,30	37,00	1,34	0,18	0,20	22,22
№№233	Соус томатный	30	0,4	1,3	2,0	21	1,74	2,68	0,12	0,01	0,01	0,82
№79	Рыба припущенная	120	27,1	8,6	0,7	188	22,39	32,41	0,71	0,21	0,19	0,30
№377	Чай с лимоном	200	0,13	0,02	15,2	62	14,2	2,4	0,36	0	0	2,86
№11.2	Хлеб	40	3,0	1,16	20,56	104	8,0	5,6	0,44	0,044	0,044	0
№	Йогурт 2,5%	100	1,2	2,5	16,0	85	150	17,5	0	0	0,2	0,9
<b>Итого за день</b>			<b>34,71</b>	<b>19,98</b>	<b>81,72</b>	<b>643</b>	<b>245,63</b>	<b>97,59</b>	<b>2,97</b>	<b>0,444</b>	<b>0,644</b>	<b>27,1</b>
<b>10 день</b>												
<b>обед</b>												
№15	Салат из свежих огурцов и помидор	80	0,6	3,8	2,9	48	12,0	9,66	0,45	0,02	0,02	4,56
№304	Рис отварной	200	4,87	7,17	48,8	280	3,2	25,33	0,7	0,08	0,10	0

№437	Гуляши из отварного мяса	50/50	13,6	11,15	3,28	116	16,8	17,94	1,6	0,12	0,14	0,88
№639	Компот из сухофруктов	200	0,4	0	24,76	94	6,40	0	0,18	0,01	0,01	1,08
№11.2	Хлеб	40	3,0	1,16	20,56	104	8,0	5,6	0,44	0,044	0,044	0
<b>Итого за день</b>			<b>2,47</b>	<b>23,28</b>	<b>100,3</b>	<b>642</b>	<b>46,4</b>	<b>58,53</b>	<b>3,37</b>	<b>0,274</b>	<b>0,314</b>	<b>6,52</b>

**При составлении перспективного десятидневного меню использовались:**

1. Сборник технических нормативов-Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий питания при общеобразовательных школах/Под ред. В.Т. Данишиной.-М.:Хлебпродинформ,2004,
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, - К.: ООО Издательство Арий, М.: Дада, 2010
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А. С. К.,2010.
4. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех общеобразовательных учреждениях под.ред.М.П.Могильного и В.А.Тутельяна.-М.:ДеЛи плюс,2015
5. Сборник для общеобразовательных школ 2004г. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех общеобразовательных учреждениях под.ред.М.П.Могильного и В.А.Тутельяна.-М.:ДеЛи плюс,2010
6. Химический состав пищевых продуктов И.М.Скирухин,В.А.Тутельян.
7. Постановление Главного санитарного врача РФ от 23.07.2008 года №45 СанПиН 2.4.5.2409-08.