





Пром.	Хлеб пшеничный	60	60	4,6	0,5	29,5	140,6								
	<b>Итого за день:</b>	<b>750</b>	<b>890</b>	<b>29,2</b>	<b>30,68</b>	<b>120,89</b>	<b>891,21</b>								
	<b>5 день</b>														
№6 2004	Винегрет овощной	80	100	1,3	1,3	8,67	56,67								
№59 2004	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	250	1,19	2	18,82	111,68								
54-11г- 2020	Картофельное пюре	150	200	4,8	7,4	26,9	189,96								
54-21м- 2020	Курица отварная	60	80	18,7	19,28	17,6	311								
54-2хн- 2020	Компот из чернослив	200	200	0,5	0,2	19,4	81,3								
Пром.	Хлеб пшеничный	60	60	4,6	0,5	29,5	140,6								
	<b>Итого за день:</b>	<b>770</b>	<b>910</b>	<b>31,9</b>	<b>30,68</b>	<b>120,89</b>	<b>891,21</b>								
	<b>Средняя сбалансированность:</b>														
	<b>6 день</b>														
54-8з- 2020	Салат из белокочанной капусты с морковью	80	100	1	6,1	5,8	81,5								
№54-3с- 2020	Рассольник Ленинградский	200	250	4,8	5,8	13,6	125,5								
54-1г- 2020	Плов из отварной говядины	200	250	15,3	14,7	38,6	348,2								
№291 2004	Кисель из концентрата	200	200	0	0	20	76								
Пром.	Хлеб пшеничный	60	60	4,6	0,5	29,5	140,6								
	<b>Итого за день:</b>	<b>740</b>	<b>860</b>	<b>25,7</b>	<b>27,1</b>	<b>107,5</b>	<b>771,8</b>								
	<b>Средняя сбалансированность:</b>														
	<b>7 день</b>														
54-23з- 2020	Маринад овощной с томатом	60	80	0,9	5,3	5,8	74,7								
54-18с- 2020	Свекольник со сметаной	200	250	1,8	4,3	10,7	88,3								



54-3з-2020	Овощи в нарезке (помидоры)	60	80	0,7	0,1	2,3	12,8								
54-8с-2020	Суп гороховый	200	250	6,7	4,6	16,3	133,1								
54-9м-2020	Жаркое по- домашнему	200	250	20,1	18,8	17,2	317,9								
Пром.	Хлеб пшеничный	60	60	4,6	0,5	29,5	140,6								
54-1хн-2020	Компот из сухофруктов	200	200	0,5	0	19,8	81								
	<b>Итого за день:</b>	<b>720</b>	<b>840</b>	<b>34,2</b>	<b>24,00</b>	<b>85,1</b>	<b>685,4</b>								
	<b>Средняя сбалансированность:</b>														
	11 день														
54-2з-2020	Овощи в нарезке (огурцы)	60	80	0,5	0,1	1,5	8,5								
54-10с-2020	Суп крестьянский с крупой	200	250	5,1	5,8	10,8	115,6								
54-10г-2020	Картофель отварной в молоке	150	180	4,5	5,5	26,5	173,7								
54-14р-2020	Котлета рыбная любительская	100	150	12,8	4,1	6,1	112,3								
54-5соус-2020	Соус молочный	30	60	1,2	2,2	2,9	35,7								
54-2хн-2020	Компот из чернослив	200	200	0,5	0,2	19,4	81,3								
Пром.	Хлеб пшеничный	60	60	4,6	0,5	29,5	140,6								
Пром.	<b>хлеб ржаной</b>	30	30	<b>2</b>	<b>0,4</b>	<b>10</b>	51,2								
	<b>Итого за день:</b>	<b>830</b>	<b>1010</b>	<b>30</b>	<b>18,8</b>	<b>106,7</b>	<b>718,9</b>								
	<b>Средняя сбалансированность:</b>														
	12 день														
54-27з-2020	Морковь отварная дольками	60	80	0,8	2	4,1	37,6								

54-2с-2020	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	200	250	4,7	5,7	10,1	110,4								
54-10м-2020	<b>Капуста тушеная с мясом</b>	<b>200</b>	<b>250</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>13,3</b>	<b>339,4</b>								
54-32хн-2020	Компот из св.яблок	200	200	0,2	0,1	9,9	41,6								
Пром.	Хлеб пшеничный	60	60	4,6	0,5	29,5	140,6								
Пром.	<b>хлеб ржаной</b>	30	30	<b>2</b>	<b>0,4</b>	<b>10</b>	51,2								
	<b>Итого за день:</b>	750	870	34,3	30,7	76,9	750,8								
	<b>Средняя сбалансированность:</b>														

1.Источник (сборник): **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г.**

2.**Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для школьного питания - Уфа**

3.Компьютерная программа «Школа: Питание» ( **Соответствует СанПиН 2.4.5.2409-08**)

4. **Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий - Пермь, 2013**