Утверждаю
Директор школы Р.И. Сидиканова

/10 день/

Наименование блюд	№ рец-ов	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг.цен.Ккал	Цена
Завтрак (7-11 лет)							
Пудинг из творога	222	180	25,02	17,28	36,17	400,32	замена
Молоко сгущеное с сахаром 5,0% жирности		20	1,42	1	11,04	58,84	–
Компот из смеси сухофруктов	349	200	1,16	0,3	47,26	196,38	3-98
Хлеб пшеничный		40	3,16	0,4	19,32	93,52	1-58
какао напиток							4-17
Итого:			**30,76**	**18,98**	**113,79**	**749,06**	
Обед (7-11 лет)							
Салат из белокач. капусты с морковью	45	60	1,33	6,08	8,52	94,12	1-43
Суп картофельный с бобовыми	102	200	4,9	5,33	19,23	144,43	10-32
Котлеты рубленные из птицы	295	90	12,16	10,88	10,8	189,76	20-88
Пюре картофельное	312	150	3,08	2,33	19,13	109,73	8-62
Чай с сахаром	376	200/15	0,07	0,02	15	60	1-14
Хлеб пшеничный		60	4,74	0,6	28,98	140,28	2-37
баранки							7-15
сок							17-50
Итого:			**26,24**	**25,24**	**101,66**	**770**	
Всего:			**27,57**	**31,32**	**110,18**	**864,12**	
Завтрак (12-18 лет)							
Пудинг из творога	222	200	27,8	19,2	40,2	444,8	замена
Молоко сгущеное с сахаром 5,0% жирности		20	1,42	1	11,04	58,84	–
Компот из св. ягод	375	200	0,52	0,18	24,84	102,9	3-98
Хлеб пшеничный		40	3,16	0,4	19,32	93,52	1-58
какао напиток							4-17
Итого:			**32,9**	**20,78**	**95,4**	**700,06**	
Обед (12-18 лет)							
Салат из белокач. капусты с морковью	45	100	1,33	6,08	8,52	94,12	1-42
Суп картофельный с бобовыми	102	300	5,88	6,39	23,07	173,31	–
Котлеты рубленные из птицы	295	100	15,2	13,6	13,5	237,2	29-27
Пюре картофельное	312	200	4,1	3,1	25,5	146,3	6-87
Чай с сахаром	376	200/15	0,07	0,02	15	60	1-14
Хлеб ржано-пшеничный		60	3,36	0,66	29,64	137,94	2-37
Хлеб пшеничный		30	2,37	0,3	14,49	70,14	
печенье							10-79
Итого:			**25,1**	**17,68**	**98,13**	**651,58**	
Всего:			**26,43**	**23,76**	**106,65**	**745,7**	
						Повар	**А.Г.Минуллова**

«Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных