

Составлено:  
 Директор \_\_\_\_\_ (И.О. директора)  
 Дата \_\_\_\_\_ г.



**Месяц на 27.09.2024 года для формирования годового плана образовательных мероприятий**  
**Возрастная категория: с 7 – 18 лет.**  
**Отрасль: зимний сезон.**

№ по СП	Наименование блюда	Выход (г/п)	Цена, руб.	Питательная ценность						Витаминный и минеральный состав							
				Ккал	Белок	Жиры	Углеводы(г)	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe			
162	Каша пшеничная с маслом	210(10/200)	39,9	195,71	9,19	11,73	36,83	0,03	1,3	0,06	0,1	121,18	19,07	13,88	0,73		
178	Индейский салат с маслом	200	30,88	146,3	3,17	2,51	38,87	0,04	1,0	0,03	0	120	90	14	0,1		
Закуска	Хлеб пшеничный	40	3,8	95,3	3,04	0,32	19,44	0,04	0	0	0,04	8	16	5,6	0,44		
118	макаронные изделия	100	23,6	40	0,8	0,3	6,1	0,04	0,01	0,2	35	17	23	0,1			
	<b>Итого</b>	<b>650</b>	<b>64,18</b>	<b>577,21</b>	<b>16,12</b>	<b>14,86</b>	<b>69,66</b>	<b>0,17</b>	<b>40,6</b>	<b>0,09</b>	<b>0,34</b>	<b>284,18</b>	<b>215,07</b>	<b>46,46</b>	<b>0,76</b>		
52	Салат из свеклы	60	3	53,31	0,81	3,88	6,77	0,01	5,7	0	1,64	21,08	24,01	12,34	0,8		
	Суп картофельный с макаронами																
100	картошка	200	6,41	97,29	2,27	2,21	18,73	0,09	17,28	0,06	1,38	21,98	14,0	22,64	0,86		
280	Пюре картофельное с маслом	100(50/50)	25,11	113,9	16,42	19,99	3,95	0,01	0,00	0,01	0,87	18,60	8,98	1,61	0,05		
301	Паста трюфельная растительная	300	17,7	343,82	11,18	8,14	55,20	0,27	0	0,01	0,79	19,21	60,67	127,03	5,94		
340	Хлеб из пш. муки	200	7,7	198,98	0,16	0,16	27,87	0,01	3,0	0	0,34	4	3,2	0,8	0,4		
	Хлеб ржаной-пшеничный	40	3,8	75,4	2,92	0,53	14,2	0,07	0	0	0,58	14,8	71,0	17	1,08		
	<b>Итого</b>	<b>800</b>	<b>62,72</b>	<b>793,42</b>	<b>31,74</b>	<b>34,69</b>	<b>121,49</b>	<b>0,46</b>	<b>26,64</b>	<b>0,8</b>	<b>5,3</b>	<b>97,16</b>	<b>226,17</b>	<b>236,62</b>	<b>9,12</b>		
	Суп картофельный с макаронами																
обед	100(обеденный с маслом)	300(30)	11,58	97,56	3,25	2,76	18,73	0,09	17,28	0,06	1,38	21,98	14,0	22,64	0,86		