



«Утверждаю»  
Головодитель МОУ-СОШ с. Каменка  
Андрей С. А.

### Перспективное меню

**МОУ-СОШ с. Каменка Марковского района  
для учащихся от 12 лет и старше**

**День: Понедельник**

**Неделя:** первая

**Сезон:** Осенне-зимний

**Возрастная категория:** от 7 лет до 11 лет

№ реи. 1	Прием пищи, наименование блюда	Выход	Цена	Пищевые вещества (		Энергет. (ККАЛ)	Витамины ( мг )		Минеральные вещества ( мг )				
				Б	Ж		С	Е	Са	Р	Mg	Fe	
2				4	5	7	8	9	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>													
173	каша молоч. пшеничная с мас.сл.	250		7,90	7,90	240,80	0,20	0,80	0,30	134,00	201,00	38,90	2,10
32	Бутерброд с маслом	45/10	6,44	17,50	225,00	0,07	0,00	0,50	171,20	163,80	12,50	1,75	
382	Какао на молоке	200	3,60	2,67	155,20	0,03	1,47		158,67	132,00	29,33	2,40	
	Фрукты сезонные	100											
	<b>Итого</b>	<b>595</b>		<b>17,94</b>	<b>28,07</b>	<b>621,00</b>	<b>0,30</b>	<b>2,27</b>	<b>0,80</b>	<b>463,87</b>	<b>496,80</b>	<b>80,73</b>	<b>6,25</b>
<b>Обед</b>													
	Зеленый горошек консервированный	50		1,55	0,10	10,00	0,03	0,38	0,01	10,00	31,25	10,50	0,38
102	Суп из овощей с фасолью м/к бульон	250	9,27	8,64	173,96	0,00	3,50	0,33	60,70	2,30	23,50	1,60	
246	Гуляш из отварной гов	100	11,42	9,19	140,00	0,04	0,44	0,33	2,15	0,00	0,00	0,84	
302	Каша гречневая	230	5,43	4,45	187,68	0	0,00	0,77	19,29	158,25	19,41	0,00	
349	Компот из с/ф	200	0,60	0,00	128,00	0,00	6,80	0,60	7,00	20,00	8,00	0,15	
	Хлеб пшеничный	30	2,30	0,90	78,48	0,50	0,00	0,52	6,67	25,76	10,00	0,60	
	Хлеб ржаной - пш.	40	2,64	0,48	69,60	0,70	0,00	0,56	14,00	63,20	18,80	1,56	
	<b>Итого:</b>	<b>900</b>	<b>33,21</b>	<b>23,76</b>	<b>787,72</b>	<b>1,27</b>	<b>11,12</b>	<b>3,12</b>	<b>119,81</b>	<b>300,76</b>	<b>90,21</b>	<b>5,13</b>	
	<b>Итого:</b>	<b>51,15</b>	<b>51,83</b>	<b>1408,72</b>	<b>1,57</b>	<b>13,39</b>	<b>3,92</b>	<b>583,68</b>	<b>797,56</b>	<b>170,94</b>	<b>11,38</b>		

**Примечание:**

Массы порций таб. 14 стр 42. - Сборник Дели плюс. - 2017г.  
Сборник тех. нормативов, рецептур блод для общеобразов. учреждений - г.Пермь - 2008г.

**День: Вторник**

**Нодоля: Первая  
Сезон Осенне-зимний  
Возрастная категория: от 7 лет до 11 лет**

№ расч. 1	Прием пищи, наименование блюда	Выход	Цена	Пищевые вещества			Энергет. ценность			Витамины ( мг )			Минеральные вещества (мг)			
				Б	Ж	(ККАП)	В <sub>1</sub>	С	Е	Са	Р	Мg	Са	12	13	14
<b>Завтрак</b>																
	Запеканка из творога со сгущ.															
11	молоком	200	21,80	18,08	298,70	0,08	0,54	0,30	249,80	302,60	15,80	1,18				
32	Бутерброд с маслом	45/10	6,44	17,50	225,00	0,0700	0,00	0,50	171,20	163,80	12,50	1,75				
16	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	38,00	0,04	0,00	0,00	16,30	0,04	4,00	0,04				
	Фрукты сезонные	100														
	<b>Итого</b>	<b>555</b>	<b>28,24</b>	<b>35,58</b>	<b>561,70</b>	<b>0,19</b>	<b>0,54</b>	<b>0,80</b>	<b>437,30</b>	<b>466,44</b>	<b>32,30</b>	<b>2,97</b>				
<b>Обед</b>																
	Кукуруза консервированная	50	1,30	0,10	29,00	1,92	0,05	16,80	22,00	29,00	15,00	0,60				
	Борщ на мясном бульоне с капустой и картофелем со сметаной	250/10	1,81	4,91	102,50	0,05	10,29	0,10	44,38	53,23	22,25	1,19				
32	Птица запеченная	100	22,06	18,22	276,25	0,06	0,02	0,15	98,02	429,11	25,38	2,02				
293	Рис отварной	200	7,73	0,11	206,67	0,08	0,02	1,73	7,60	204,00	28,00	1,07				
202	Компот из с/ф	200	0,60	0,00	128,00	0,00	6,80	0,60	7,00	20,00	8,00	0,15				
349	Хлеб пшеничный	30	2,30	0,90	78,48	0,05	0,00	0,52	6,67	25,76	10,00	0,60				
	Хлеб ржаной-пшен.	40	2,64	0,48	69,60	0,07	0,00	0,56	14,00	63,20	18,80	1,56				
	<b>Итого</b>	<b>880</b>	<b>38,44</b>	<b>24,72</b>	<b>890,50</b>	<b>2,23</b>	<b>17,17</b>	<b>20,46</b>	<b>199,67</b>	<b>824,30</b>	<b>127,43</b>	<b>7,19</b>				
	<b>ИТОГО:</b>															
	Примечание:															
	Массы порций табл. 14 стр.42 - Сборник Дели плюс. - 2017г.															
	Сборник тех. нормативов, рецептур блюд для общеобразов. учреждений - г.Пермь - 2008г.															

**День: Среда  
Нодоля: первая**

**Союз Осенне-зимний**  
**Возрастная категория:** от 7 лет до 11 лет

№ рнц.	Прием пиши, наименование блюда	Выход	Цена	Пищевые вещества (		Энергет. ценность (ККАЛ)	В 8	Витамины ( мг )			Минеральные вещества (мг )		
				Б	Ж			С	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	4	5	7	9	11	12	13	14	15			
<b>Завтрак</b>													
27	Каша жид. молочная манная	250	6,00	10,25	277,50	0,40	11,14	1,20	115,30	2,60	22,28	0,62	
14	Масло сливочное порц.	10	0,10	7,20	66,72	0,0000	0,10	2,40	3,00				
15	Сыр порционный	30	6,96	8,85	107,49	0,01	0,21	15,00	264,00	150,00	10,50	0,30	
16	Чай с сахар лимон.	200/10	0,53		41,60		2,13		15,33	23,20	12,27	2,13	
	Хлеб пшеничный	50	3,95	0,50	116,90	0,05		0,65	11,50	43,50	16,50	0,55	
	<b>Итого</b>	<b>550</b>	<b>17,54</b>	<b>26,80</b>	<b>610,21</b>	<b>0,46</b>	<b>13,48</b>	<b>16,95</b>	<b>408,53</b>	<b>222,30</b>	<b>61,55</b>	<b>3,60</b>	
<b>Обед</b>													
73	Икра кабачковая т/o	80	0,94	4,11	66,81	0,00	8,92	0,45	23,51	0,00	7,21	0,30	
	Суп картофельный с крупой(пшено) на м/к	250	2,18	2,84	91,50	0,11	8,25	0,31	24,00	67,70	26,65	0,96	
101	Картофель тушенный с луком	200	4,27	6,93	201,81	0,00	29,00	0,67	24,00	240,01	44,27	1,60	
145	Рыба с тушенными овощами	100	14,38	11,00	127,50	0,02	0,62	0,00	57,50	2,00	15,38	0,50	
234	Компот из смеси сухофруктов	200	0,60	0,00	128,00	0,01	0,73	0,60	32,48	20,00	8,00	0,03	
349	Хлеб пшеничный	30	2,30	0,90	78,48	0,05	0,00	0,52	6,67	25,76	10,00	0,60	
	Хлеб ржаной-пшен.	40	2,64	0,48	69,60	0,07	0,00	0,56	14,00	63,20	18,80	1,56	
	<b>Итого</b>	<b>900</b>	<b>27,31</b>	<b>26,26</b>	<b>763,70</b>	<b>0,26</b>	<b>47,52</b>	<b>3,11</b>	<b>182,16</b>	<b>418,67</b>	<b>130,30</b>	<b>5,55</b>	
	<b>ИТОГО:</b>		<b>44,85</b>	<b>53,06</b>	<b>1373,91</b>	<b>0,72</b>	<b>61,00</b>	<b>20,06</b>	<b>590,69</b>	<b>640,97</b>	<b>191,85</b>	<b>9,15</b>	

Массы порций таб. 14 стр.42. - Сборник Дели плюс. - Учреждений - г.Пермь - 2008г.  
 Сборник тех. нормативов, рецептур блод для общеобразов. учреждений

**День:** Четверг  
**Неделя:** первая  
**Союз Осенне-зимний**  
**Возрастная категория:** от 7 лет до 11 лет

**№  
п/п**

Прием пищи, наименование блюда .	Выход	Цена	Пищевые вещества (			Энергет. ценность			Витамины ( мг )			Минеральные вещества (мг )		
			Б	Ж	(ККАЛ)	В	С	Е	Са	Р	Mg	Fe		
2		4	5	7	8	9	11	12	13	14	15			
<b>Завтрак</b>														
16 Омлет натуральный	200,00	18,99	28,33	345,90	0,12	0,33	1,36	136,80	297,00	24,80	3,91			
14 Масло сливочное порч.	10	0,10	7,20	66,72	0,0000	0,10	2,40	3,00						
16 Сыр порционный	30	6,96	8,85	107,49	0,01	0,21	15,00	264,00	150,00	10,50	0,30			
382 Какао на молоке	200	3,60	2,67	155,20	0,03	1,47	158,67	132,00	29,33	2,40				
Хлеб пшеничный	50	3,95	0,50	116,90	0,05	0,65	11,50	43,50	16,50	0,55				
Фрукты сезонные	100													
<b>Итого</b>	<b>590</b>	<b>33,60</b>	<b>47,55</b>	<b>792,21</b>	<b>0,21</b>	<b>2,01</b>	<b>17,11</b>	<b>573,37</b>	<b>625,50</b>	<b>81,13</b>	<b>7,16</b>			
<b>Обед</b>														
73 Икра кабачковая т/o	80	0,94	4,11	66,81	0,00	8,92	0,45	23,51	0,00	7,21	0,30			
108/10 Суп с клецками на м/к бул.	250/50	5,49	5,28	134,75	0,00	5,81	0,80	38,08	87,18	35,30	2,03			
14,3 Жаркое по домашнему	200	27,53	7,47	265,00	0,00	8,71	0,90	31,10	3,37	65,70	4,03			
349 Компот из смеси сухофруктов	200	0,60	0,00	128,00	0,01	0,73	0,60	32,48	20,00	8,00	0,03			
Хлеб пшеничный	30	2,30	0,90	78,48	0,05	0,00	0,52	6,67	25,76	10,00	0,60			
Хлеб ржаной-пшен.	40	2,64	0,48	69,60	0,07	0,00	0,56	14,00	63,20	18,80	1,56			
<b>Итого</b>	<b>850</b>	<b>39,50</b>	<b>18,24</b>	<b>742,64</b>	<b>0,13</b>	<b>24,17</b>	<b>3,83</b>	<b>145,84</b>	<b>199,51</b>	<b>145,01</b>	<b>8,55</b>			
Масса 1 кг нормативов, рецептур блог для общеобразовательных учреждений - г.Пермь - 2008г.														
<b>Итого:</b>		<b>73,10</b>	<b>65,79</b>	<b>1534,85</b>	<b>0,34</b>	<b>26,18</b>	<b>20,94</b>	<b>719,21</b>	<b>825,01</b>	<b>226,14</b>	<b>15,71</b>			

Сборник тех. нормативов, рецептур блог для общеобразовательных учреждений - г.Пермь - 2008г.

**Люб. Пицница**

**Надежда Петровая**

**София Осиповна-зимний**

**Нина Галина Категория:** от 7 лет до 11 лет

Сборник нормативов рецептур опиод для общеобразов. учреждений - г. Пермь - 2008г.

Geophys. Res.

Леонид Понсельник

Eduardo Gómez

Сентябрь-зимний

**Национальная категория:** от 7 лет и старше

№ п/п	Прием пищи, наименование блюда	Выход	Цена	Пищевые вещества ( ценност )		Энергет. (ККАЛ)			Витамины ( мг )			Минеральные вещества (мг )		
				Б	Ж	8	9	С	Е	Са	Р	Mg	Fe	
2			4	5	7	8	9	11	12	13	14	14	15	
	<b>Завтрак</b>													
17.1	Каша вязкая молоч. геркулес	220	8,31	13,12	342,00	0,18	0,96	0,04	149,92	234,98	70,82	1,76		
14	Масло сливочное порц.	10	0,10	7,20	66,72	0,0000	0,10	2,40	3,00					
377	Чай с/с лимон	200	0,53	41,60		2,13		15,33	23,20	12,27	2,13			
	Хлеб пшеничн	50	3,95	0,50	116,90	0,05		0,65	11,50	43,50	16,50	0,55		
	Фрукты сезонные	100												
	<b>Итого</b>	<b>580</b>	<b>12,89</b>	<b>20,82</b>	<b>567,22</b>	<b>0,23</b>	<b>3,09</b>	<b>0,79</b>	<b>179,15</b>	<b>304,68</b>	<b>99,59</b>	<b>4,44</b>		
	<b>Обед</b>													
306	Кукуруза консервированная	80	2,08	0,16	46,40	3,07	0,08	26,88	35,20	46,40	24,00	0,96		
	Суп с Макаронными изделиями													
111	Суп с Макаронными изделиями	250	3,22	3,06	129,74	0,04	1,03	219,51	37,26	219,51	17,01	0,60		
287	Ленивые голубцы	200/60	18,11	11,60	280,86	0,00	2,48	1,18	76,95	377,05	56,55	2,10		
388	Напиток из шиповника	200	0,40	0,20	75,76	0,01	100,00	0,00	21,34	15,60	2,72	0,40		
	Хлеб пшеничный	30	2,30	0,90	78,48	0,05	0,00	0,52	6,67	25,76	10,00	0,60		
	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,64	0,48	69,60	0,07	0,00	0,56	14,00	63,20	18,80	1,56		
	<b>Итого:</b>	<b>860</b>	<b>28,75</b>	<b>16,40</b>	<b>680,84</b>	<b>3,24</b>	<b>103,59</b>	<b>248,65</b>	<b>191,42</b>	<b>747,52</b>	<b>129,08</b>	<b>6,22</b>		
	<b>Итого:</b>													
	Масса:													
	<b>Сторнич тех. нормативов, рецептур блюдов для общеборазов. Учреждений - г. Пермь - 2008г.</b>													
№ п/п	Прием пищи, наименование			Пищевые вещества ( ценност )		Энергет.		Витамины ( мг )		Минеральные вещества (мг )				
1				вещества ( ценност )		Энергет.		Витамины ( мг )		Минеральные вещества (мг )				

**День: Вторник**  
**Неделя: Вторая**  
**Сезон: осенне-зимний**  
**Возрастная категория:** от 7 лет и старше

Сторнич тех. нормативов, рецептур блюдов для общеборазов. Учреждений - г. Пермь - 2008г.

блюда	Выход	Цена	Б	Ж	(ККАЛ)	В <sub>о</sub>	С	Е	Са	Р	Mg	Fe
2		4	5	7	8	9	11	12	13	14	15	
<b>Завтрак</b>												
219 Сырники со сгущенным молоком	200	35,9	29,56	423,80	0,08	0,54	1,90	256,80	382,86	40,40	1,18	
32 Булерброд с маслом	40/10	6,44	17,50	225,00	0,0700	0,00	0,50	171,20	163,80	12,50	1,75	
16 Чай с сахаром	200	0,00	0,00	38,00	0,04	0,00	0,00	16,30	0,04	4,00	0,04	
Фрукты сезонные												
100	550											
<b>Итого</b>		<b>42,34</b>	<b>47,06</b>	<b>686,80</b>	<b>0,19</b>	<b>0,54</b>	<b>2,40</b>	<b>444,30</b>	<b>546,70</b>	<b>56,90</b>	<b>2,97</b>	
<b>Обед</b>												
73 Икра кабачковая т/о	100	1,01	4,85	69,26	0,04	6,51	2,39	98,42	55,67	17,27	0,69	
Рассольник ленинградский на курином бульоне												
96 250/25	3,30	6,80	113,30	0,10	8,30	0,00	23,50	0,00	12,30	1,30		
291 Плов из курицы	18,99	24,71	367,04	0,06	11,08	1,95	46,63	95,69	21,91	1,09		
349 Компот из с/ф	200	0,60	0,00	128,00	0,01	0,73	0,60	32,48	20,00	8,00	0,03	
Хлеб пшеничный												
30 Хлеб ржано-пшеничный	2,30	0,90	78,48	0,05	0,00	0,52	6,67	25,76	10,00	0,60		
40 Хлеб ржано-пшеничный	2,64	0,48	69,60	0,07	0,00	0,56	14,00	63,20	18,80	1,56		
<b>Итого</b>		<b>28,84</b>	<b>37,74</b>	<b>825,68</b>	<b>0,33</b>	<b>26,62</b>	<b>6,02</b>	<b>221,70</b>	<b>260,32</b>	<b>88,28</b>	<b>5,27</b>	
<b>ИТОГО:</b>		<b>71,18</b>	<b>84,80</b>	<b>1512,48</b>	<b>0,52</b>	<b>27,16</b>	<b>8,42</b>	<b>666,00</b>	<b>807,02</b>	<b>145,18</b>	<b>8,24</b>	

Спорник тех. нормативов, рецептур блюд для общебраззов. Учреждений - г.Пермь - 2008г.

День: Среда  
Неделя: вторая  
Сезон: осенне-зимний  
Возрастная категория: от 7 лет и старше

№	Приим пищи, наименование блюда	Выход	Цена	Пищевые вещества		Энергет. ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)		
				Б	Ж		В <sub>о</sub>	С	Е	Са	Р	Mg
2		4	5	7	8	9	11	12	13	14	15	

<b>Завтрак</b>	
Каша вязк. молочная пшеничная	250
Масло сливочное порц.	10
Сыр порции	30
Капкао на молоке	200
Хлеб пшенич.	50
Фрукты сезонные	100
<b>Итого</b>	<b>640</b>
	<b>24,61</b>
	<b>29,79</b>
	<b>816,22</b>
	<b>0,24</b>
	<b>2,64</b>
	<b>1,17</b>
	<b>340,75</b>
	<b>559,09</b>
	<b>102,93</b>
	<b>5,54</b>

**Обед**

Кукуруза консервированная	50	1,30	0,10	29,00	1,92	0,05	16,80	22,00	29,00	15,00	0,60
Суп гороховый на м/к бульоне	250	2,21	5,06	120,25	0,05	0,50	0,15	19,70	0,50	0,30	0,58
Макаронные изделия отварные	180	7,92	8,64	272,76	0,02	1,44	0,36	1,70	145,20	8,16	5,40
Котлета рыбная	100	14,38	11,00	127,50	0,02	0,62	0,00	57,50	2,00	15,38	0,50
Напиток из шиповника	200	0,40	0,20	75,76	0,01	100,00	0,00	21,34	15,60	2,72	0,40
Хлеб пшеничный	30	2,30	0,90	78,48	0,05	0,00	0,52	6,67	25,76	10,00	0,60
Хлеб рожано-пшеничный	40	2,64	0,48	69,60	0,07	0,00	0,56	14,00	63,20	18,80	1,56
<b>Итого</b>	<b>850</b>	<b>31,15</b>	<b>26,38</b>	<b>773,35</b>	<b>2,14</b>	<b>102,61</b>	<b>18,39</b>	<b>142,91</b>	<b>281,26</b>	<b>70,36</b>	<b>9,64</b>
<b>ИТОГО:</b>		<b>55,76</b>	<b>56,17</b>	<b>1589,57</b>	<b>2,38</b>	<b>105,25</b>	<b>19,56</b>	<b>483,66</b>	<b>840,35</b>	<b>173,29</b>	<b>15,18</b>

Масса 1  
Сборник тех. нормативов, рецептур блюд для общеобразов. учреждений - г.Пермь - 2008г.

**День: Четверг**

**Неделя: вторая**

**Сезон: осенне-зимний**

**Возрастная категория:** от 7 лет до 11 лет

№ рнц. 1	Прием пищи, наименование блюда	Выход	Цена	Б	Ж	(ККАЛ)	В <sub>Q</sub>	С	Е	Витамины ( мг )			Минеральные вещества (мг)			
										В <sub>Q</sub>	С	Е	Са	P	Mg	Fe
	<b>Завтрак</b>			4	5	7	8	9	11	12	13	14	15			
	Запеканка из творога со сгущ. молоком	200	21,80	18,08	298,70	0,08	0,54	0,30	249,80	302,60	15,80	1,18				

12	Лукеррод с маслом	45/10	6,44	17,50	225,00	0,0700	0,00	0,50	171,20	163,80	12,50	1,75
10	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	38,00	0,04	0,00	0,00	16,30	0,04	4,00	0,04
10	Фрукты сезонные	100										
	<b>Итого</b>	<b>555</b>	<b>28,24</b>	<b>35,58</b>	<b>561,70</b>	<b>0,19</b>	<b>0,54</b>	<b>0,80</b>	<b>437,30</b>	<b>466,44</b>	<b>32,30</b>	<b>2,97</b>
	<b>Обед</b>											
71	Икра из кабачков т/о	80	0,94	4,11	66,82	0,00	8,92	0,45	23,51	0,00	7,21	0,30
Борщи с капустой на мясном												
02	Сульяне со сметаной	250	1,81	4,91	102,50	0,05	10,29	0,10	44,38	53,23	22,25	1,19
102	Каша гречневая рассыпчатая	180	6,96	0,09	186,00	0,07	0,02	1,56	6,84	183,60	25,20	0,96
268	Котлета мясная говяжья	100	23,50	17,62	238,75	0,04	4,00	0,05	2,00	17,87	21,37	6,62
349	Компот из с/ф	200	0,60	0,00	128,00	0,01	0,73	0,60	32,48	20,00	8,00	0,03
Хлеб пшеничный												
30		2,30	0,90	78,48	0,05	0,00	0,52	6,67	25,76	10,00	0,60	
40		2,64	0,48	69,60	0,07	0,00	0,56	14,00	63,20	18,80	1,56	
Хлеб ржано-пшеничный												
880	<b>ИТОГО:</b>	<b>38,75</b>	<b>28,11</b>	<b>870,15</b>	<b>0,29</b>	<b>23,95</b>	<b>3,84</b>	<b>129,88</b>	<b>363,66</b>	<b>112,83</b>	<b>11,26</b>	
Масло	<b>ИТОГО:</b>	<b>66,99</b>	<b>63,69</b>	<b>1431,85</b>	<b>0,48</b>	<b>24,49</b>	<b>4,64</b>	<b>567,18</b>	<b>830,10</b>	<b>145,13</b>	<b>14,23</b>	

Сборник тех. нормативов, рецептур блюд для общебраззов Учреждений - г.Пермь - 2008г.

**Донь: Пятница**  
**Наделя: вторая**  
**Сезон: осенне-зимний**  
**Возрастная категория: от 7 лет до 11 лет**

№ пн. 1	Прием пищи, наименование блюда	Выход	Цена	Б	Ж	(ККАД)	В	С	Е	Витамины ( мг )			Минеральные вещества ( мг )					
										4	5	7	8	9	11	12	13	14
<b>Заптрак</b>																		
174	Каша пшечная молочная рисовая	220	6,00	10,85	334,00	0,06	0,96	0,76	130,97	157,44	36,46	0,63						
11	Масло сливочное порц.	10	0,10	7,20	66,72	0,0000	0,10	2,40	3,00									
11	Кефир и/и молоко	200	3,60	2,67	155,20	0,03	1,47		158,67	132,00	29,33	2,40						
11	Хлеб пшеничный	50	3,95	0,50	116,90	0,05	0,65	11,50	43,50	16,50	0,55							

фрукты сезонные	100								
<b>Итого</b>	<b>580</b>		<b>13,65</b>	<b>21,22</b>	<b>672,82</b>	<b>0,14</b>	<b>2,43</b>	<b>1,51</b>	<b>303,54</b>
<b>Обед</b>									
Зеленый горошек консервированный	50	1,55	0,10	10,00	0,03	0,38	0,01	10,00	31,25
Суп картофельный с мясными прикадельками	1/250/25	7,29	5,70	148,50	0,15	9,70	1,20	33,37	129,96
Грица отварная	100	35,90	9,74	345,65	0,00	11,36	0,90	40,56	4,39
Рагу из овощей	200	3,20	5,87	237,33	0,20	3,33	0,00	56,00	120,00
Напиток из шиповника	200	0,40	0,20	75,76	0,01	100,00	0,00	21,34	15,60
Хлеб пшеничный	30	2,30	0,90	78,48	0,05	0,00	0,52	6,67	25,76
Хлеб ржано-пшеничный	40	2,64	0,48	69,60	0,07	0,00	0,56	14,00	63,20
<b>Итого:</b>	<b>895</b>		<b>53,28</b>	<b>22,99</b>	<b>965,32</b>	<b>0,51</b>	<b>124,77</b>	<b>3,19</b>	<b>181,94</b>
<b>Итого</b>		<b>66,93</b>	<b>44,21</b>	<b>1638,14</b>	<b>0,65</b>	<b>127,20</b>	<b>4,70</b>	<b>485,48</b>	<b>726,10</b>
Масло									

Сборник тех. нормативов, рецептур блюд для общебюджетных учреждений г. Пермь - 2008г.

Пронумеровано,  
прошнуровано и скреплено  
печатью на 1 листах  
Директор школы: С.А. Терешин

