

прием пищи	Наименование блюда	вес блюда	Белки	Жиры	Угледо- ды	энергетическая ценность	рецептур ы	
Завтрак								
	Биточки рубленые из птицы	100	13,98	13,35	10,17	217,02	220,35	39,77
	Соус томатный	30	0,41	1,62	2,25	25,58	854,01	1,52
	Каша гречневая вязкая	150	4,57	5,09	20,61	146,33	826	7,5
	Салат из белокачанной капусты с морковью	60	1	6,1	5,8	81,5	26,04	9,75
	Хлеб пшеничный йодированный	30	2,31	0,9	11,4	78,45	600,06	1,93
	Хлеб "Любительский" ржано-пшеничный	20	1,42	0,2	9,2	42	600,07	1,44
	Чай с лимоном и сахаром	200	0,3	0,04	15	60	300,18	2,39
Итого за Завтрак		590	23,99	27,3	74,43	650,88		64,3

Неделя: 2

День: пятница

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энерге- тическая ценность	№ рецептур ы	
			Белки	Жиры	Угледо- ды			
Завтрак								
	Гуляш из мяса птицы	60/60	12,44	12,42	3,43	175,46	220,95	38,54
	Каша пшенная вязкая	150	4,18	5,24	23,99	162,15	194	4,27
	Икра свекольная	40	0,85	3,24	4,75	56,02	865,02	5,54
	Хлеб пшеничный йодированный	30	2,31	0,9	11,4	78,45	600,06	1,93
	Хлеб "Любительский" ржано-пшеничный	20	1,42	0,2	9,2	42	600,07	1,44
	Кофейный напиток на молоке	200	4,2	4,6	26,5	159	300,2	12,58
Итого за Завтрак		560	25,4	26,6	79,27	673,08		64,3
Итого за период		5 505	232	264	888	6 858		643
Среднее значение за период			23,168	26,36	88,823	685,799		64,3

При составлении меню использовалась литература:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания под редакцией В.Р.Кучмы 2016г
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ПООП при общеобразовательных школах под редакцией В.Т. Лапшиной 2004г "Хлебпродинформ"
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ПООП при общеобразовательных школах под редакцией Ф.Л.Марчука 1996 г
4. Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста. Новосибирск - 2021г