

3 день, пазерь

Применение пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамины										Минеральные вещества										№ рецептур	Сборщик рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводск., г		Е1, мг	С, мг	А, мкг	В1, мкг	В2, мкг	Св, мкг	Кв, мкг	Р, мкг	Са, мкг	К, мкг	Л, мкг	Ф, мкг	Со, мкг									
Завтрак																											
Котлета "Морской" с соусом	100	11,45	2,21	12,4	72,55	0,03	12,5	0,09	0,02	7	13	10	0,5	145	1					ТТК	Форм						
Рис отварной	180	4,6	7	48,58	272,70	0,05			0,02	7,04	10,56	27,2	0,64	41,92	1,15					ТТК	Форм						
Хлеб пшеничный	20	1,3	0	9,38	44,78				0,03	20,6	11,7	14,3	2,88	361,4	2,6	0,01											
Хлеб ржаной	65	4,29	1	27,11	125,70	0,04	13													ТТК	Форм						
Напиток на шиповнике	200	0,26	0	21,44	81,75																						
Сок в индивидуальной упаковке	200	1,00	0	21,00	86,80																						
Итого за Завтрак	755	22,95	10	139,89	684,28	0,19	31,05	1,48	0,44	63,13	65,03	216,71	7,08	866,52	49,4	0,03											
Обед																											
Салат из отварного картофеля с соевым маслом	40	0,51	2,45	4,01	39,94	0,14	16,69	11,06	0,01	0,41	36,85	27,59	79,97	1,5	493,13	85,3	0,04	0,07		ТТК	Форм						
Суп гороховый	250	7,78	8,62	23,94	199,30	0,16	18,69	2,14	0,46	0,18	54,3	79,88	265,79	3,69	573,87	164,45	0,02	17,03		16/2	Форм						
Соус "Альфредо"	100	9,7	11,90	7,17	174,00		0,1			0,01	5,25	4,4	8,24	0,82	25,25					ТТК	Форм						
Каша гречневая рассыпчатая	180	10,61	5,17	55,51	296,90	0,04			0,02	4,32	4,56	20,89	0,96	32,04	1,34					330/1	2016						
Хлеб ржаной	32,5	2,2	0,39	13,55	62,85																						
Компот из сухофруктов	200	1,0	0,06	32,96	124,80															241	2022						
Фрукт	150	0,1	0,60	17,40	73,02															231	2022						
Вагрушка с творогом	75	6,9	3,83	21,34	148,60																						
Итого за день:	1792,5	38,74	33,02	175,9	1119,41	0,37	35,48	13,2	0,47	0,63	105,12	123,03	391,88	7,37	1151,09	251,81	0,06	17,1									

ИТОГО ПО ОСНОВНОМУ МЕНЮ

	Пищевые вещества			Энерг. ценность	Витамины										Минеральные вещества					
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		ккал	В1, мг	С, мг	А, мкг	Д, мкг	В2, мг	Са, мг	Мg, мг	Р, мг	Fe, мг	К, мг	І, мг	Ca, мг	Na, мг		
Итого за весь период	252,79	282	1 502,65	7 892	9,7	654,08	1 725,04	14,08	12,72	3 833,42	2 092,19	7 711,05	190,66	24 548,57	3 202,47	1,44	175,13			
Среднее значение за период	50,52	57,8	291,96	1 559,8	0,97	65,41	172,5	1,41	1,27	383,34	209,22	771,11	19,07	2 454,86	320,25	0,14	17,51			

Нормативная документация:

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях "Дети плюс" под ред. Мельникова М.П., Тугельяна В.А. 2015 г.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах под ред. В.Т. Давыдовой 2004г.