Утверждаю
Ворощенков В.В. Директор

Школа МБОУ СОШ №19 Отд./корп Дата 15.01

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
	овощи натур	70	Соленые помидоры	60	4	14	0,7	0,1	2,2
Обед	1 блюдо	102	Суп картофельный с бобовыми	250	3,6	140,7	5,6	5,4	17,5
	2 блюдо	268	Биточки из говядины с маслом сливочным	90/9	29,9	314,9	16,5	24,2	14,3
	гарнир	309	Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	180	5	166,5	5,4	0,7	34,7
	хлеб бел		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	1	116,9	3,95	0,5	24,2
	хлеб ржан		ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	1,5	129	4,3	1,65	21,25
	3 блюдо	349	Компот из смеси сухофруктов	200	4	77,4	0	0	19,4
			Итого за прием пищи	889	49,00	959,40	36,45	32,55	133,55
полдник	блюдо из творога	188	Запеканка рисовая с творогом и молоком сгущенным	200/80	23,6	320	9,3	7,2	53,6
	3 блюдо	382	Какао с молоком	200	5	134	2,9	2,5	28,8
	хлеб бел.		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	1	116,9	3,95	0,5	24,2
	хлеб черн.		ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	1,5	129	4,3	1,65	21,25
	гастр	14	Масло сливочное Крестьянское	10	8,9	75	0,1	8,3	0,1
			Итого за прием пищи	590	40,00	774,90	20,55	20,15	127,95
			Итого за день	1479	89,00	1734,30	57,00	52,70	261,50

2015 год Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией Тутельян В.А.и Могильный М.П.

Экономист по ценам Миргородская Л.А.

Зав.производством Пуликико О.И