

ПР	Хлеб пшеничный	30	2,96	0,375	18,11	87,68	0,038	0	0	0,487	8,625	32,62	12,37	0,413
	Итого		11,41	8,255	61,51	369,78	124,233	26,66	116	2,457	42,785	54,746	42,75	2,593

Четверг 2 неделя

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетич еская ценность (ккал)	Витамины (мг)							Минеральные в-ва (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe				
103	Комплексный завтрак	200	2,18	2,24	16,36	94,32	0,086	0,052	6,88	9,76	1,434	13,8	54,6	20,8				
ПР	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	1	0,2	20,2	86,6	0,02	4	0	0,2	14	14	8	2,8				
ПР	Сок фруктовый	30	2,96	0,375	18,11	87,68	0,038	0	0	0,487	8,625	32,62	12,37	0,413				
	Хлеб пшеничный	30	6,14	2,815	54,67	268,6	0,144	4,052	6,88	10,447	24,059	60,42	74,97	24,013				
	Итого																	

Пятница 2 неделя

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетич еская ценность (ккал)	Витамины (мг)							Минеральные в-ва (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe				
88	Комплексный завтрак	200	1,44	3,98	6,5	67,58	0,036	0,03	10,76	112,2	0,646	26,6	30	15,2				
349	Ци из свежей капусты с картофелем	200	1,16	0,3	47,26	196,38	0,02	0,8	0	0,2	5,84	46	33	0,96				
ПР	Компот из смеси сухофруктов	30	2,96	0,375	18,11	87,68	0,038	0	0	0,487	8,625	32,62	12,37	0,413				
	Хлеб пшеничный	30	5,56	4,655	71,87	351,64	0,094	0,83	10,76	112,887	15,111	105,22	75,37	16,573				
	Итого																	

*Меню составлено в соответствии со сборником рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. М.Г. Могильного и В.А. Тугельяна. - М.: Делта плюс. 2017г.