

Суп картофельный с бобовыми (горохом) на курином бульоне 235/15	250	8,70	6,37	21,20	178,73	139
Рагу из птицы (60/140)	200	12,60	9,80	19,40	222,00	489
Компот из смеси сухофруктов с витамином С	200	0,60	0,00	31,40	124,00	639
Хлеб пшеничный	25	1,90	0,23	11,55	55,25	Кулинарный совет
Хлеб ржано-пшеничный	15	0,71	0,11	7,47	32,10	Кулинарный совет
Сок фруктовый, т/п	200	1,00	0,00	21,20	88,00	707
Шоколад Аленка	15	1,04	5,35	7,86	82,05	
Итого за прием пищи:	1005	27,75	22,05	123,88	806,13	
Итого завтрак и обед:	1652	57,75	40,24	239,59	1557,25	

Итого по меню:	29771	1034,83	1131,61	4594,81	32344,26	
среднее значение	1653,94	57,49	62,87	255,27	1796,90	
в т. итого за завтрак	12577	468,26	570,97	2156,15	15338,60	
среднее значение за завтрак	698,72	26,01	31,72	119,79	852,14	
итого за обед	17194	566,56	560,63	2438,66	17005,66	
среднее значение за обед	955,22	31,48	31,15	135,48	944,76	
Потребность (суточная) в пищевых веществах, энергии для обучающихся		90	92	383	2720	
Выполнение (от суточной потребности) % (при норме завтрак 20-25% + обед 30-35% +10%) в среднем 65%		64	68	67	66	

Использованная литература:

1. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях Могильный М.П. изд. Делу плюс, 2017г.

2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах Лапшиной В.Т. изд. Хлебпродинформ, 2004 г.

3. Таблицы химического состава и колорийности продуктов российского питания Скурихин И.М., Тутельян В.А. 2007г. ООО "Делу принт" 2007г.