День 8 (27.12.2022г.)
Сезон: осень-зима

№ рецептуры, сборник	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамины					Минеральные вещества							
			Белки	Жиры	Углеводы		Ca	Mg	P	Fe	B 1	C	A	B 2	D	K	I	Se	F
Обед																			
т/к № 197*	*Рассольник петербургский со сметаной*	250	5,5	12,8	21,33	182,75	21,16	20,72	57,56	0,78	0,08	6,03	0,00	0	0	0	0	0	0
т/к № 608*	*Котлеты соус красный основной*	100	11,84	9,68	22,96	183	35,00	25,70	133,10	1,20	0,08	0,12	23,00	0	0	0	0	0	0
т/к № 47*** № рецепт.943***	*гарнир: пюре картофельное*	180	2,47	8,16	24,54	164,7	1,22	0,03	162,0	2,43	0,11	0,00	0,02	0	0	0	0	0	0
т/к № 47*** № рецепт.943***	*Чай с сахаром*	200	0,20	0,00	14,00	28,0	6,0	0	0	0,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0
т/к № 878***	*Хлеб пшеничный*	40	3,28	0,56	0,52	78	13,2	0,03	0,015	1,68	0,09	6,9	16,1	0,036	0,13	9,9	0,001	0,0009	0,005
т/к № 879***	*Хлеб ржано-пшеничный*	20	1,72	0.31	0,31	47,06	7,0	0,045	0,03	0,78	0,036	10,5	31,4	0,016	0,4	10,5	0,0084	0	0,2
	Всего: за 8-й день:	**790**	**25,01**	**31,2**	**83,66**	**683,51**	**83,58**	**46,525**	**352,705**	**7,27**	**0,396**	**23,55**	**70,52**	**0,812**	**0,53**	**20,4**	**0,0094**	**0,0009**	0

* - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей школьных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010
**Сборник рецептур блюд во всех образовательньтх учреждениях Москва Дели плюс 2011
***Сборник рецептур блюд и кулинар. изд. для предпр. обществ. питания при общеобразоват. школах- М: Хлебпродинформ, 2004 г.; ТТК; Под ред. В.Т.Лапшиной. – М.: Хлебпродинформ, 2004
*** Сборник рецептур блюд и кулинар. изд. для предпр. обществ. питания при общеобразоват. школах – Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005