

Сезон: зимний (февраль 2023г.)

№ рецептуры, сборник	Наименование Блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамины/ Минеральные вещества													
			Белки	Жиры	Углеводы		Ca	Mg	P	Fe	B1	C	A	B2	D	K	I	Se	F	
Обед																				
т/к № 779 из Серия программ «Питание»	Суп картофельный с клецками на мясном бульоне	250	6,74	6,76	22,24	159,50	11,07	0	0	0,74	0,0367	2,212	0	0,0466	0	0	0	0	0	-
т/к № 532**	Мясо отварное	100	10	3,06	4,45	120	11,48	16,10	0	1,0	0	3,78	0	0	0	0	0	0	0	0
т/к № 321, рецептура 321*	Рагу из овощей	180	2,75	19,2	23,33	211,20	28,68	33,36	74,16	0,98	0,07	8,67	31,0	0	0	0	0	0	0	0
т/к № 47***	Чай с сахаром	200	0,2	0	14	28	6,0	0	0	0,4	0	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 ржаной	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	
	Итого обед:	790	24,69	29,89	64,85	643,76	77,43	49,535	74,205	5,58	0,233	32,062	78,5	0,0986	0,53	20,4	0,0094	0,0009	0,205	

* - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей школьных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: Дели принт, 2010

**Сборник рецептов блюд во всех образовательных учреждениях Москва Дели плюс 2011

***Сборник рецептов 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 рецептов 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