

Сезон: зимний (февраль 2023г.)

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 № 82*** № рецепт. 82/106**	Суп картофельный с макаронами на мясном бульоне	250	2,0	5,11	16,93	121,75	25,04	27,44	0	1,1	0	8,56	0,00	0	0	0	0	0	0	0
т/к № 61 № рецептуры 370**	Печень (куриная) тушенная соус сметано-томатный	100	5,28	6,21	10,96	116,8	11,48	16,10	0	1,0	0	3,78	0	0	0	0	0	0	0	0
т/к № 694***	гарнир: пюре картофельное	180	3,67	5,76	24,54	164,70	36,98	27,75	86,60	1,01	0,14	18,17	25,50	0	0	0	0	0	0	0
т/к № 382* № рецепт. 382*	Кисель из смеси сухофруктов	200	0,2	0	32,6	132	152,22	21,34	0	0,48	0	1,59	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	0,045	0,03	0,78	0,036	10,5	31,4	0,016	0,4	10,5	0,0084	0	0,2	
	Итого обед:	790	16,15	17,95	85,86	660,31	245,92	92,705	86,645	6,05	0,266	49,5	73	0,052	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