



«Утверждаю» *Мельниченко* Мельниченко Ю.П.
Руководитель МОУ-СОШ с.Подлесное Марковского р-н
приказ № 60 от 31.01.2024.

Десятидневное меню
С 12-17 лет

Филиал МОУ-СОШ с.Подлесное Марковского р-на-ООШ с.Ястребовка Марковского р-на

Неделя: первая

Сезон: Осенне-зимний

Возрастная категория: от 12 лет до 17 лет

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Выход	Цена	Пищевые вещества (г)		Энергет. ценность (ККАЛ)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
				Б	Ж		В	С	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2			4	5	7	8	9	11	12	13	14	15
Завтрак													
8	Каша вязкая молочная из риса и пшена	250		10,00	11,11	124,50	0,26	1,20	0,60	1,60	257,30	21,30	0,40
53	Ватрушка с творогом	100		10,50	9,10	285,00	0,30	0,50	2,20	147,00	150,00	17,00	1,10
35	Кофейный напиток	200		2,24	2,10	100,60	0,02	0,45	0,10	125,78	168,00	6,00	0,13
	ИТОГО:	550		22,74	22,31	510,10	0,58	2,15	2,90	274,38	575,30	44,3	1,63
Обед													
63	Салат из моркови с курагой	100		1,66	4,18	77,10	0,05	9,80	0,00	27,93	41,96	18,56	1,31
82	Борщ на мясном бульоне с капустой и картофелем со сметаной	250/10		1,81	4,91	102,50	0,05	10,29	0,10	44,38	53,23	22,25	1,19
293	Птица запеченная	200		7,73	0,11	331,50	0,08	0,02	0,18	117,63	386,20	30,45	2,43
202-203	Рис отварной	180		5,80	0,08	155,00	0,06	0,02	1,30	5,70	153,00	21,00	0,80
342	Компот из свежих яблок	200		0,16	0,16	97,60	0,01	1,80	0,00	6,40	4,40	3,60	0,18
ПР	Хлеб пшеничный	30		2,30	0,90	78,48	0,05	0,00	0,52	6,67	25,76	10,00	0,60
ПР	Хлеб ржаной-пшен.	40		2,64	0,48	69,60	0,07	0,00	0,56	14,00	63,20	18,80	1,56
	Итого	1010		22,10	10,82	911,78	0,37	21,93	2,66	222,71	727,75	124,66	8,07
	Итого			44,84	33,13	1421,88	0,95	24,08	5,56	497,09	1303,05	168,96	9,70

Примечание:

Масса порций таб. 14 стр.42. - Сборник Дели плюс. - 2017г.

Сборник тех. нормативов, рецептур блюд для общеобразов. Учреждений - г.Пермь - 2008г.

Неделя: первая

Сезон: осенне-зимний

Возрастная категория: от 12 лет до 17 лет

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Выход	Цена	Пищевые вещества (г)		Энергет. ценность (ККАЛ)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
				Б	Ж		В	С	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2			4	5	7	8	9	11	12	13	14	15
Завтрак													
27	Каша молочная манная	250		6,00	10,25	277,50	0,40	11,14	1,20	115,30	2,60	22,28	0,62
14	Бутерброд с маслом и сыром	35/10/20		11,64	28,70	593,00	0,11	0,18	0,12	381,20	408,50	34,20	2,15
17	Чай с лимоном.	200		0,10	0,00	42,30	0,00	2,80	0,02	16,00	7,00	0,00	0,00
	ИТОГО:			17,74	38,95	912,80	0,51	14,12	1,34	512,50	418,10	56,48	2,77
Обед													
14	Салат из моркови с раст. маслом т/о	100		0,33	3,33	59,33	0,05	3,82	0,50	25,67	38,63	14,50	0,83
103	Суп с макаронными изделиями	250		2,98	2,88	120,13	0,04	0,95	203,25	34,50	203,25	15,75	0,55
287	Ленивые голубцы	300/50		25,16	16,11	390,09	0,00	3,45	1,65	106,88	523,70	78,56	2,91
388	Напиток из шиповника	200		0,40	0,20	75,76	0,01	100,00	0,00	21,34	15,60	2,72	0,40
ПР	Хлеб пшеничный	30		2,30	0,90	78,48	0,05	0,00	0,52	6,67	25,76	10,00	0,60
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	40		2,64	0,48	69,60	0,07	0,00	0,56	14,00	63,20	18,80	1,56
	ИТОГО:	920		33,48	20,52	734,06	0,17	104,40	205,98	183,39	831,51	125,83	6,02
	ИТОГО:			51,22	59,47	1646,86	0,68	118,52	207,32	695,89	1249,61	182,31	8,79

Примечание:

Масса порции таб. 14 стр.42.- Сборник Дели плюс. -2017г.

Сборник тех. нормативов, рецептур блюд для общеобразов. Учреждений - г.Пермь - 2008г.

INTERNAL ERROR - FALSE

POSITION : 0x1ec27 (125991)

SYSTEM : h6fwsim_mono/xl_image

LINE : 132

VERSTON : QPDL 5.04 04-25-2005

Неделя: первая

Сезон: Осенне-зимний

Возрастная категория: от 12 лет до 17 лет

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Выход	Цена	Пищевые вещества (г)		Энергет. ценность (ККАЛ)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
				Б	Ж		В	С	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2			4	5	7	8	9	11	12	13	14	15
Завтрак													
53	Макароны запеченные с яйцом	250		16,60	10,10	230,10	0,50	0,90	1,50	56,80	106,10	8,95	1,60
32	Бутерброд с маслом	35/10		6,44	17,50	225,00	0,07	0,00	0,50	171,20	163,80	12,50	1,75
35	Кофейный напиток	200		2,24	2,10	100,60	0,02	0,45	0,10	125,78	168,00	6,00	0,13
	ИТОГО:			25,28	29,70	555,70	0,59	1,35	2,10	353,78	437,90	27,45	3,48
Обед													
63	Салат из белокочанной капусты т/о	100		1,06	3,81	65,55	0,07	7,13	0,23	28,03	94,50	11,38	0,38
102	Суп из овсей с фасолью м/к бульон	250		9,27	8,64	173,96	0,00	3,50	0,33	60,70	2,30	23,50	1,60
246	Гуляц из отварной гов.	100		10,28	8,27	126,00	0,04	0,40	0,30	1,94	0,00	0,00	0,76
302	Каша гречневая	200		8,80	9,60	303,07	0	0,00	0,50	12,58	103,21	12,66	0,00
349	Компот из с/ф	200		0,60	0,00	128,00	0,00	6,80	0,60	7,00	20,00	8,00	0,15
ПР	Хлеб пшеничный	30		2,30	0,90	78,48	0,50	0,00	0,52	6,67	25,76	10,00	0,60
ПР	Хлеб ржаной - пш.	40		2,64	0,48	69,60	0,70	0,00	0,56	14,00	63,20	18,80	1,56
	ИТОГО:	900		29,48	31,70	944,66	0,22	17,83	3,04	130,92	308,97	84,34	5,05
	ИТОГО:			54,76	61,40	1500,36	0,81	19,18	5,14	484,70	746,87	111,79	8,53

Примечание:

Масса порций таб. 14 стр.42. - Сборник Дели плюс. - 2017г.

Сборник тех. нормативов, рецептур блюд для общеобразов: Учреждений -г.Пермь - 2008г.

INTERNAL ERROR - FALSE

POSITION : 0x324a (12874)

SYSTEM : h6fwsim_mono/xl_image

LINE : 132

VERSION : OPDL 5.04 04-25-2005

Неделя: первая

Сезон: осенне-зимний

Возрастная категория: от 12 лет до 17 лет

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Выход	Цена	Пищевые вещества (г)		Энергет. ценность (ККАЛ)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
				Б	Ж		В	С	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2			4	5	7	8	9	11	12	13	14	15
Завтрак													
219	Сырники со сгущенным молоком	200		35,90	29,56	423,80	0,08	0,54	1,90	256,80	382,86	40,40	1,18
32	Бутерброд с маслом	35/10		6,44	17,50	225,00	0,07	0,00	0,50	171,20	163,80	12,50	1,75
16	Чай с сахаром	200		0,00	0,00	38,00	0,04	0,00	0,00	16,30	0,04	4,00	0,04
	Итого			42,34	47,06	686,80	0,19	0,54	2,40	444,30	546,70	56,90	2,97
Обед													
53	Салат из свеклы с зеленым горошком	100		0,50	3,14	57,83	0,04	4,85	1,50	33,45	31,48	13,93	0,99
102	Суп гороховый на м/к бульоне	250		2,21	5,06	120,25	0,05	0,50	0,15	19,70	0,50	0,30	0,58
202/203	Макаронные изделия отварные	200		7,73	0,11	206,67	0,02	1,20	0,30	1,42	121,00	6,80	4,50
234	Котлета рыбная	100		14,38	11,00	127,50	0,02	0,56	0,00	51,75	1,80	13,84	0,45
349	Компот из яблок	200		0,60	0,00	128,00	0,01	0,73	0,60	32,48	20,00	8,00	0,03
ПР	Хлеб пшеничный	30		2,30	0,90	78,48	0,05	0,00	0,52	6,67	25,76	10,00	0,60
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	40		2,64	0,48	69,60	0,07	0,00	0,56	14,00	63,20	18,80	1,56
	Итого	900		30,36	20,68	788,32	0,26	7,84	3,63	159,47	263,74	71,66	8,71
	Итого			72,70	67,74	1475,12	0,45	8,38	6,03	603,77	810,44	128,56	11,68

Примечание:

Масса порций таб. 14 стр.42. - Сборник Дели плюс. - 2017г.

Сборник тех. нормативов, рецептур блюд для общеобразов. Учреждений - г.Пермь - 2008г.

Неделя: первая

Сезон: Осенне-зимний

Возрастная категория: от 12 лет до 17 лет

№ рецеп.	Прием пищи, наименование блюда	Выход	Цена	Пищевые вещества (г)		Энергет. ценность (ККАЛ)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
				Б	Ж		В	С	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2			4	5	7	8	9	11	12	13	14	15
Завтрак													
26	Макаронны запеченные с сыром	200		10,70	11,30	301,70	0,14	0,27	1,09	168,70	152,40	20,30	1,30
32	Бутерброд с маслом	35/10		6,44	17,50	225,00	0,07	0,00	0,50	171,20	163,80	12,50	1,75
16	Чай с сахаром	200		0,00	0,00	38,00	0,04	0,60	0,00	16,30	0,04	4,00	0,04
	ИТОГО:			17,14	28,80	564,70	0,25	0,27	1,59	356,20	316,24	36,80	3,09
Обед													
63	Салат из моркови с курагой	100		0,01	3,14	57,83	0,04	7,35	1,63	33,45	31,48	13,93	0,99
104/105	Суп картофельный с мясными фрикадельками	1/250/25		7,29	5,70	148,50	0,15	9,70	1,20	33,37	129,96	36,69	1,61
228	Птица отварная	100		39,89	10,82	384,06	6,25	10,22	0,81	36,50	3,95	77,12	5,25
143	Рагу из овощей	230		3,68	6,75	272,93	0,15	2,50	0,00	42,00	90,00	32,00	1,20
368	Напиток из шиповника	200		0,40	0,20	75,76	0,01	100,00	0,00	21,34	15,60	2,72	0,40
ПР	Хлеб пшеничный	30		2,30	0,90	78,48	0,05	0,00	0,52	6,67	25,76	10,00	0,60
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	40		2,64	0,48	69,60	0,07	0,00	0,56	14,00	63,20	18,80	1,56
	ИТОГО:	975		56,21	27,99	1087,15	6,72	129,77	4,72	187,33	359,95	191,26	11,61
	ИТОГО:			73,35	56,79	1651,85	6,97	130,04	6,31	543,53	676,19	228,06	14,70

Примечание:

Масса порций та же, как в 14 стр.42. - Сборник Дели плюс. - 2017г.

Сборник тех. нормативов, рецептур блюд для общеобразов. Учреждений - г.Пермь - 2008г.

INTERNAL ERROR - FALSE

POSITION : 0x7cc19 (51100)

SYSTEM : h6fwsim_mono/x/image

LINE : 132

VERSION : QPDL 5.04 04-23-2005

Неделя: вторая

Сезон: Осенне-зимний

Возрастная категория: от 12 лет до 17 лет

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Выход	Цена	Пищевые вещества (г)		Энергет. ценность (ККАЛ)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
				Б	Ж		В	С	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2			4	5	7	8	9	11	12	13	14	15
Завтрак													
37	Каша молочная пшеничная с маслом сливочным	250		7,90	7,90	240,80	0,20	0,80	0,30	134,00	201,00	38,90	2,10
14	Бутерброд с маслом и сыром	35/10/20		11,64	28,70	593,00	0,11	0,18	0,12	381,20	408,50	34,20	2,15
35	Чай с лимоном	200		0,10	0,00	42,30	0,00	2,80	0,02	16,00	7,00	0,00	0,00
	ИТОГО:			19,64	36,60	876,10	0,31	3,78	0,44	531,20	616,50	73,10	4,25
Обед													
Обед													
83	Икра из кабачков ТО	100		1,5625	6,85	111,36	0,00	14,86	0,75	39,19	0,00	12,01	0,50
82	Борщи с капустой и мясным бульоном со сметаной	250		1,81	4,91	102,50	0,05	10,29	0,10	44,38	53,23	22,25	1,19
302	Каша гречневая рассыпчатая	200		8,80	9,60	303,07	0,06	0,02	1,30	5,70	153,00	21,00	0,80
268	Котлета мясная говяжья	100		23,50	17,62	238,75	0,04	4,00	0,05	2,00	17,87	21,37	6,62
348	Компот из с/ф	200		0,60	0,00	128,00	0,01	0,73	0,60	32,48	20,00	8,00	0,03
ПР	Хлеб пшеничный	30		2,30	0,90	78,48	0,05	0,00	0,52	6,67	25,76	10,00	0,60
ПР	Хлеб ржано-пшеничный	40		2,64	0,48	69,60	0,07	0,00	0,56	14,00	63,20	18,80	1,56
ПР	ИТОГО:	920		41,21	40,36	1031,76	0,28	29,90	3,88	144,42	333,06	113,43	11,30
	ИТОГО:			60,85	76,96	1907,86	0,59	33,68	4,32	675,62	949,56	186,53	15,55

Примечание:

Масса порций таб. 14 стр. 42. - Сборник Дели плюс. - 2017г.

Сборник тех. нормативов, рецептов блюд для общеобразов. Учреждений - г.Пермь - 2008г.

INTERNAL ERROR - FALSE

POSITION : 0x567c1 (35)

SYSTEM : h6fwsim_mon_x1

LINE : 132

VERSION : QPDL 5.04 01-2-2005

Неделя: вторая

Сезон: осенне-зимний

Возрастная категория: от 12 лет до 17 лет

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Выход	Цена	Пищевые вещества (г)		Энергет. ценность (ККАЛ)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
				Б	Ж		В	С	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2			4	5	7	8	9	11	12	13	14	15
Завтрак													
15	Омлет натуратный	200		18,99	28,33	345,90	0,12	0,33	1,36	136,80	297,00	24,80	3,91
14	Бутерброд с маслом и сыром	35/10/20		11,64	28,70	593,00	0,11	0,18	0,12	381,20	408,50	34,20	2,15
35	Кофейный напиток	200		2,24	2,10	100,60	0,02	0,45	0,10	125,78	168,00	6,00	0,13
	ИТОГО:			32,87	59,13	1039,50	0,25	0,96	1,58	643,78	873,50	65,00	6,19
Обед													
	Обед												
23	Салат из капусты с горошком т/о	100		1,13	3,81	68,38	0,07	7,38	0,25	42,56	96,00	11,63	0,38
96	Рапсовый ленинградский на курином бульоне	250/25		3,30	6,80	113,30	0,10	8,30	0,00	23,50	0,00	12,30	1,30
291	Плов из курицы	300		20,34	26,47	393,26	0,05	9,10	1,60	38,30	78,60	18,00	0,90
349	Компот из с/ф	200		0,60	0,00	128,00	0,01	0,73	0,60	32,48	20,00	8,00	0,03
ПР	Хлеб пшеничный	30		2,30	0,90	78,48	0,05	0,00	0,52	6,67	25,76	10,00	0,60
ПР	Хлеб ржане-пшеничный	40		2,64	0,48	69,60	0,07	0,00	0,56	14,00	63,20	18,80	1,56
	Итого	920		30,31	38,46	851,02	0,35	25,51	3,53	157,51	283,56	78,73	4,77
	Итого			63,18	97,59	1890,52	0,60	26,47	5,11	801,29	1157,06	143,73	10,96

Примечание:

Масса порций таб. 14 стр.42. - Сборник Дели плюс. - 2017г.

Сборник тех. нормативов, рецептур блюд для общеобразов. Учреждений - г.Пермь - 2008г.

Неделя: вторая
 Сезон: Осенне-зимний
 Возрастная категория: от 12 лет до 17 лет

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Выход	Цена	Пищевые вещества (г)		Энергет. ценность (ККАЛ)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
				Б	Ж		В	С	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2			4	5	7	8	9	11	12	13	14	15
Завтрак													
27	Каша молочная манная	250		6,00	10,25	277,50	0,30	11,14	1,90	115,30	128,00	22,28	0,62
34	бутерброд с повидлом	30/5/20		13,78	12,64	158,30	0,17	0,00	0,10	216,00	217,00	13,00	1,74
35	Чай с лимоном	200		0,10	0,00	42,30	0,00	2,80	0,02	16,00	7,00	0,00	0,00
	ИТОГО:			19,88	22,89	478,10	0,47	13,94	2,02	347,30	352,00	35,28	2,36
Обед													
	Обед												
73	Икра кабачковая т/о	100		1,56	6,85	111,35	0,00	14,86	0,75	39,19	0,00	12,01	0,50
108-109	Суп с клецками на м/к бул.	250/50		5,49	5,28	137,75	0,00	5,81	0,80	38,08	87,18	35,30	2,03
259	Жаркое по домашнему	300		41,30	17,21	307,50	0,00	8,71	0,90	31,10	3,37	65,70	4,03
349	Компот из смеси сухофруктов	200		0,60	0,00	128,00	0,01	0,73	0,60	32,48	20,00	8,00	0,03
ПР	Хлеб пшеничный	30		2,30	0,90	75,48	0,05	0,00	0,52	6,67	25,76	10,00	0,60
ПР	Хлеб ржаной-пшен.	40		2,64	0,48	69,60	0,07	0,00	0,56	14,00	63,20	18,80	1,56
	Итого	920		53,89	24,52	919,68	0,13	30,11	4,13	161,52	199,51	149,81	8,75
	Итого:			73,77	47,61	1397,78	0,60	44,05	6,15	508,82	551,51	185,09	11,11

Примечание:

Масса порций таб. 14, стр. 42. Сборник Дели плюс - 2017г.

Сборник тех. нормативов, рецептур блюд для общеобразов. Учреждений - г.Пермь - 2008г.

INTERNAL ERROR - FALSE

POSITION : 0x39104 (233732)

SYSTEM : h6fwsim_mono/xl_image

LINE : 132

VERSION : QPDL 5.04 04-25-2005

Неделя: вторая
 Сезон: Осенне-зимний
 Возрастная категория: от 12 лет до 17 лет

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Выход	Цена	Пищевые вещества (г)		Энергет. ценность (ККАЛ)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
				Б	Ж		В	С	Е	Ca	P	Mg	Fe
				4	5	7	8	9	11	12	13	14	15
Завтрак													
11	Запеканка из творога со сгущенным	200		21,80	18,08	298,70	0,08	0,54	0,30	249,80	302,60	15,80	1,18
32	Бутерброд с маслом	35/10		6,44	17,50	225,00	0,07	0,00	0,50	171,20	163,80	12,50	1,75
16	Чай с сахаром	200		0,00	0,00	38,00	0,04	0,00	0,00	16,30	0,04	4,00	0,04
	ИТОГО:			28,24	35,58	561,70	0,19	0,54	0,80	437,30	466,44	32,30	2,97
Обед													
53	Салат из свеклы с зеленым горошком	100		0,50	3,14	57,83	0,04	4,85	1,63	33,45	31,48	13,93	0,99
101	Суп картофельный с крупой (пшено) на мук	250		2,18	2,84	91,50	0,11	8,25	0,31	24,00	67,70	26,65	0,96
125	Картофель тушеный с луком	200		4,27	6,93	201,81	0,00	21,75	0,50	18,00	180,01	33,20	1,20
229	Рыба с тушеными овощами	100		14,38	11,00	127,50	0,03	0,63	0,00	57,50	2,00	15,38	0,50
349	Компот из смеси сухофруктов	200		0,60	0,00	128,00	0,01	0,73	0,60	32,48	20,00	8,00	0,03
ПР	Хлеб пшеничный	30		2,30	0,90	78,48	0,05	0,00	0,52	6,67	25,76	10,00	0,60
ПР	Хлеб ржаной-пшен.	40		2,64	0,48	69,60	0,07	0,00	0,56	14,00	63,20	18,80	1,56
	Итого	920		26,86	25,29	754,72	0,30	36,21	4,12	186,10	390,15	125,95	5,84
	Итого			55,10	60,87	1316,42	0,49	36,75	4,92	623,40	856,59	158,25	8,81

Примечание: Масса порций таб. 14 стр.42. - Сборник Дели плюс. - 2017г.

Сборник тех. нормативов, рецептур блюд для общеобразов. Учреждений - г.Пермь - 2008г.

INTERNAL ERROR - FALSE

POSITION : 0x16d8b (93579)

SYSTEM : h6fwsim_mono/xl_image

LINE : 132

VERSION : QPDL 5.04 04-25-2005

Страница: 10/10

Сезон: Осенне-зимний

Возрастная категория: от 12 лет до 17 лет

№ рецеп.	Прием пищи, наименование блюда	Выход	Цена	Пищевые вещества (г)		Энергет. ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)			
				Б	Ж		В	С	Е	Са	Р	Mg	Fe
				4	5	7	8	9	11	12	13	14	15
Завтрак													
39	Ленивые вареники со сгущенным мол.	200/40		22,90	24,80	312,10	0,00	0,80	1,80	168,40	185,00	23,40	0,90
14	Бутерброд с маслом и сыром	35/10/20		3,90	0,46	278,00	0,14	0,60	1,20	248,00	75,20	18,90	2,60
35	Кофейный напиток	200		0,10	0,00	42,30	0,00	2,80	0,02	16,00	7,00	0,00	0,00
	ИТОГО:			26,90	25,06	632,40	0,14	4,20	3,02	432,40	267,20	42,30	3,50
Обед													
75	Икра свекольная	100		0,90	1,73	40,00	0,15	3,86	1,71	13,50	0,15	0,03	0,45
87	Щи из свежей капусты со сметаной на м.к.бульоне	250/10		1,75	4,89	74,78	0,05	14,77	0,00	34,66	38,10	17,80	0,64
279	Тестели говядина	100		14,73	16,13	278,70	0,07	1,27	56,70	0,00	64,98	158,40	31,95
202/203	Макаронные изделия отварные	200		8,80	9,60	303,07	0,02	1,20	0,60	1,42	121,00	6,80	4,50
342	Компот из свежих яблок	200		0,60	0,00	128,00	0,01	0,73	0,60	32,48	20,00	8,00	0,03
ПР	Хлеб пшеничный	30		2,30	0,90	78,48	0,05	0,00	0,52	6,67	25,76	10,00	0,60
ПР	Хлеб ржаной-пшен.	40		2,64	0,48	69,60	0,07	0,00	0,56	14,00	63,20	18,80	1,56
	Итого:	920		31,72	33,73	972,63	0,42	21,83	60,69	102,73	333,19	219,83	39,73
	Итого:			58,62	58,79	1605,03	0,56	26,03	63,71	535,13	600,39	262,13	43,23

Примечание:

Масса порций таб. 14 стр.42. - Сборник Дели плюс. - 2017г.

Сборник тех. нормативов, рецептур блюд для общеобразов. Учреждений - г.Пермь - 2008г.