





День																			
завтрак																			
Ланчонет рыбные	ТТК 1377	114	7,42	7,20	17,76	154,20	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Ланчонет картофельное	ТТК 589	185	1,54	4,20	30,53	152,11	49,64	35,61	1,31	0,00	16,83	0,15	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	12,88
Кап с лимонном	ТТК 614	200	0,23	0,39	7,09	27,80	2,55	0,69	0,08	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1,04
Салат столичный из ражено-поджаренной муки	ТТК 609	25	1,67	0,25	11,03	54,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Салат "Грибурезный", обогащенный йодом	ТТК 607	30	2,21	0,59	15,38	75,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>Итого за прием</b>		<b>554</b>	<b>13,07</b>	<b>12,63</b>	<b>81,79</b>	<b>463,11</b>	<b>52,19</b>	<b>36,30</b>	<b>1,39</b>	<b>0,00</b>	<b>16,83</b>	<b>0,15</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>13,92</b>
<b>среднедневное значение за 2 недели</b>		<b>557</b>	<b>17,53</b>	<b>20,25</b>	<b>78,01</b>	<b>574,78</b>	<b>121,11</b>	<b>31,56</b>	<b>1,71</b>	<b>58,52</b>	<b>28,90</b>	<b>0,12</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>4,77</b>
<b>среднедневное значение за 2 недели</b>		<b>574</b>	<b>17,63</b>	<b>20,48</b>	<b>80,13</b>	<b>571,25</b>	<b>119,11</b>	<b>49,31</b>	<b>2,32</b>	<b>86,61</b>	<b>32,83</b>	<b>0,17</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>7,12</b>

Стоимость питания 146 руб. в день

Основание: СанПиН 2.3.12.4.3590-20

1. 8.1.2.3. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице №3 приложение № 10 к настоящим Правилам, по каждому приему пищи.

1. 8.1.4. Допускается замена одного вида пищевой продукции, биод и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, биод кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение № 11 к настоящим Правилам).

Сборник рецептов биод и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах "Хлебпродлинформ" Москва 2004 г.

Сборник рецептов биод и кулинарных изделий для предприятий общественного питания "Хлебпродлинформ" Москва, Дели Принт 2008 г.

И.М.Скуржин, В.А.Тугельян. Таблица химического состава и калорийности российских продуктов питания. Москва, Дели Принт 2008 г.

В случае если возникла необходимость замены пищи, один на другой.

И.о. руководителя производственной службы

И.М.Боролина

