

22 мая 2024 г.

Порция (вес, количество тарелок)	Масса порции (г, шт)	Полное количество (г)				Жиры (г)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				Соль
		Б	К	У	С		А	В1	В2	В6	С	Р	Мg	Ca	
Завтрак (среднее количество человек 100 чел)															
Уголь: 94,26	94	4,18	10,12	2,11	17,11	0,24	4,42			1,25	15,48	21,70	7,41		
Молоко топленое стерилизованное 100г	100	3,30	6,90	0,90	14,10	0,37	21,30			1,00	15,70	16,11	2,40		
Чай с сахаром 100г	100			0,06	0,06					0,05					
Среднее количество обучающихся	100	7,48	17,02	3,01	31,21	0,61	25,72			2,30	31,18	37,81	9,81		
Обед (среднее количество человек 100 чел)															
Суп мясной с картофелем 200г	200	1,04	2,11	0,24	4,24		18,21			0,24	14,21	18,21	2,41		
Суп картофельный 200г	200	1,04	2,11	0,24	4,24		18,21			0,24	14,21	18,21	2,41		
Среднее количество обучающихся	100	2,08	4,22	0,48	8,48		36,42			0,48	28,42	36,42	4,82		
Ужин (среднее количество человек 100 чел)															
Суп мясной с картофелем 200г	200	1,04	2,11	0,24	4,24		18,21			0,24	14,21	18,21	2,41		
Суп картофельный 200г	200	1,04	2,11	0,24	4,24		18,21			0,24	14,21	18,21	2,41		
Среднее количество обучающихся	100	2,08	4,22	0,48	8,48		36,42			0,48	28,42	36,42	4,82		



Утверждение меню, для предоставления информации от питания

№ от 2017 г.

Наименование блюд	Количество порций	Ингредиенты (г)			Вес порции (г)	Калорийность		Минеральный состав (мг)						Жиры
		Б	Ж	У		к	д	с	р	в	к	с	с	
Суп куриный с овощами	100	100	5	10	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Рис с овощами	150	150	10	20	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150
Хлеб	100	100	10	10	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Чай	100	100	5	10	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100

