

"УТВЕРЖДАЮ"
 Директор
 ООО "КДП "ЗДОРОВ И СЫТ"

Волошко К.Ю.

"СОГЛАСОВАНО"
 Директор школы № 761400111

Согласовано

ГБОУ СОШ с. Степняки Приволжье (ОВЗ)

МЕНЮ

на 13.04.2021

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
Винегрет овощной		60	75
Котлеты рыбные с соусом		50/50	104
Пюре картофельное		150	137
Чай с лимоном		200/3,5	61
Батон порционно		30	81
Итого:	59,10		458
Обед			
Салат из квашеной капусты*		60	51
Суп картофельный с фасолью, мясом птицы и зеленью		10/200/1	111
Гуляш мясной*		50/50	308
Рис отварной		150	210
Напиток из смородины + С витамин		200	107
Хлеб пшеничный		40	118
Хлеб ржаной*		30	78
Итого:	76,40		982
Всего:	135,50		1 441

Для всего меню

Белки	В граммах Жиры	Углеводы	Витамины в миллиграммах		
39,31	60,84	184,06	витPP - 1,57	витE - 1,62	витA - 1,19
			витB2 - 0,13	витB1 - 1,01	витC - 61,16

Минеральные вещества в миллиграммах

Ca - 722,33 Mg - 161,91 Fe - 13,77 K - 870,1

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ Дмитриева О.А.

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

N	Наименование	День 2 Неделя 1				
		Винегрет овощной	Котлеты рыбные с соусом	Пюре картофельное	Чай с лимоном	Батон лордженно
		/ 1.0г	/ 1.0г	/ 1.0г	/ 1.0г	/ 1.0г
1	Батон в/с					0,03000
2	Вода		0,01300		0,20000	
3	Картофель	0,01940		0,19731		
4	Лимон				0,00400	
5	Лук репчатый	0,01128				
6	Масло подсолнечное	0,00500	0,00500			
7	Масло сливочное			0,00500		
8	Мятай		0,06100			
9	Молоко			0,02370		
10	Морковь	0,00758				
11	Огурцы консервированные	0,02258				
12	Сахар				0,01500	
13	Свежета	0,01146				
14	Соль поваренная пищевая йодированная	0,00100		0,00100		
15	Сухожм панировочный		0,00300			
16	Хлеб пшеничный		0,00900			
17	Чай				0,00100	
18	Лук репчатый*		0,00120			
19	Масло подсолнечное 1 л (0.920 кг) *		0,00100			
20	Морковь*		0,00500			
21	Мука в/с*		0,00250			
22	Сахар-песок*		0,00075			
23	Соль йодированная*		0,00060			
24	Томатная паста*		0,00200			

Расход продуктов по блюдам - Обед

N	Наименование	День 2 Неделя 1						
		Салат из кашанной капусты* <th>Суп картофельный с фасолью, мясом птицы и зеленью <th>Гуляш мясной <th>Рис отварной <th>Напиток из смородины + С витамин <th>Хлеб пшеничный <th>Хлеб ржаной* </th></th></th></th></th></th>	Суп картофельный с фасолью, мясом птицы и зеленью <th>Гуляш мясной <th>Рис отварной <th>Напиток из смородины + С витамин <th>Хлеб пшеничный <th>Хлеб ржаной* </th></th></th></th></th>	Гуляш мясной <th>Рис отварной <th>Напиток из смородины + С витамин <th>Хлеб пшеничный <th>Хлеб ржаной* </th></th></th></th>	Рис отварной <th>Напиток из смородины + С витамин <th>Хлеб пшеничный <th>Хлеб ржаной* </th></th></th>	Напиток из смородины + С витамин <th>Хлеб пшеничный <th>Хлеб ржаной* </th></th>	Хлеб пшеничный <th>Хлеб ржаной* </th>	Хлеб ржаной*
		/ 1.0г	/ 1.0г	/ 1.0г	/ 1.0г	/ 1.0г	/ 1.0г	/ 1.0г
1	Аскорбиновая кислота							0,00002
2	Варенье черная смородина							0,02000
3	Вода		0,11600		0,32800		0,20000	
4	Капуста белокочанная кашанная	0,06940						
5	Картофель		0,06154					
6	Лук репчатый	0,00714	0,01120	0,01200				
7	Масло подсолнечное	0,00300	0,00400	0,00500				
8	Масло сливочное				0,00500			
9	Масса			0,05000				
10	Масса соуса			0,05000				
11	Морковь		0,01200					
12	Мука			0,00200				
13	Мясо свиное			0,07400				
14	Мясо цыпленок-бройлеров		0,01280					
15	Паста томатная			0,00320				
16	Рис							
17	Сахар	0,00300			0,05400			
18	Соль поваренная пищевая йодированная		0,00160	0,00100	0,00300			0,01200
19	Уксус		0,00100					
20	Фасоль консервированная		0,02880					
21	Хлеб пшеничный						0,04000	
22	Хлеб ржаной							0,03000

Зав. производством

(Буликана Л.А.)

Калькулятор

Дмитриева О.А.