

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "КДЛ "ЗДОРОВ И СЫТ"

Волошко К.Ю.



"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №



ГБОУ СОШ с. Степняки Приволжье (ОВЗ)

М Е Н Ю

на 20.04.2021

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
Икра кабачковая..		60	74
Ветчина отварная с соусом		50/50	164
Макаронные изделия отварные ;		150	168
Чай с лимоном		200/3,5	61
Батон порционно.		30	81
Итого:	59,10		548
Обед			
Салат из соленых огурцов, зеленого горошка с луком репч		60	41
Щи из св.капусты с картофелем, сметаной и зеленью..		200/5/1	77
Фрикадельки из рыбы с томатным соусом.		50/50	70
Пюре картофельное ;		150	137
Компот из смеси сухофруктов + С витамин		200	133
Хлеб пшеничный ;		40	118
Хлеб ржаной*		30	78
Итого:	76,40		655
Всего:	135,50		1 203

Для всего меню

В граммах				Витамины в миллиграммах	
Белки	Жиры	Углеводы	витРР - 1,7	витЕ - 2,13	витА - 6,8
40,34	39,78	170,27	витВ2 - 0,14	витВ1 - 0,74	витС - 58,23
Минеральные вещества в миллиграммах					
Са - 457,51	Mg - 173,56	Fe - 15,81	К - 1 029,98		

Зав. производством Куликова Л.А. (Куликова Л.А.)

Калькулятор Дмитриева О.А. Дмитриева О.А.

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

N	Наименование	День 2 Неделя 2				
		Икра кабачковая / 1.0'	Ветчина отварная с соусом / 1.0'	Макаронные изделия отварные / 1.0'	Чай с лимоном / 1.0'	Батон порционный / 1.0'
1	Ветчина		0,05100			
2	Батон в/с					0,03000
3	Вода				0,20000	
4	Икра кабачковая	0,06200				
5	Лимон				0,00400	
6	Макаронные изделия			0,05090		
7	Масло сливочное			0,00500		
8	Сахар				0,01500	
9	Соль поваренная пищевая иодированная			0,00150		
10	Чай				0,00100	
11	Лук репчатый*		0,00120			
12	Масло подсолнечное 1 л (0,920 кг)*		0,00100			
13	Морковь*		0,00500			
14	Мука в/с*		0,00200			
15	Сахар-песок*		0,00075			
16	Соль иодированная*		0,00060			
17	Томатная паста*		0,00200			

Расход продуктов по блюдам - Обед

N	Наименование	День 2 Неделя 2						
		Салат из соевых стручков, авокадо по порциям с луком репчатым* / 1.0'	Ци из св. капусты с картофелем сметаной и зеленью / 1.0'	Фрикадельки из Гюре рыбы с томатным соусом / 1.0'	Компот из Гюре картофельное / 1.0'	Компот из смеси сухофруктов + С витамин / 1.0'	Хлеб пшеничный / 1.0'	Хлеб ржаной* / 1.0'
1	Аскорбиновая кислота					0,00002		
2	Вода		0,16000	0,01000		0,20000		
3	Горох, консервированный	0,01572						
4	Капуста белокачанная		0,05000					
5	Картофель		0,03690		0,19731			
6	Компотная смесь					0,02500		
7	Лимонная кислота					0,00020		
8	Лук репчатый*	0,01074	0,00960	0,00900				
9	Масло подсолнечное	0,00300	0,00400					
10	Масло сливочное				0,00800			
11	Мята			0,00500				
12	Молоко				0,02370			
13	Морковь*		0,01000					
14	Стручки консервированные	0,06078						
15	Паста томатная		0,00080					
16	Сахар					0,02000		
17	Сметана		0,00500					
18	Соль поваренная пищевая иодированная		0,00160		0,00150			
19	Укроп		0,00100					
20	Хлеб пшеничный			0,00700			0,04000	
21	Хлеб ржаной*							0,03000
22	Яйца							
23	Лук репчатый*			0,10000				
24	Масло подсолнечное 1 л (0,920 кг)*			0,00120				
25	Морковь*			0,00100				
26	Мука в/с*			0,00500				
27	Сахар-песок*			0,00250				
28	Сахар-песок*			0,00075				
29	Соль иодированная*			0,00060				
30	Томатная паста*			0,00200				

Зав. производством

(Куликова Л. А.)

Калькулятор

Дмитриева О. А.