

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор  
ООО "КДП "ЗДОРОВ И СЫТ"

Волошко К.Ю.

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №

1085

*Barbula* *M. Barbula*

ГБОУ СОШ с. Степняки Приволжье (ОВЗ)

МЕНЮ

на 20.05.2021

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
<b>Завтрак</b>			
Салат из свеклы отварной		60	56
Котлеты рубленные из птицы с соусом.		50/50	185
Каша гречневая		150	145
Кисель + С витамин		200	128
Батон порционно.		30	81
Итого:	59,10	540	595
<b>Обед</b>			
Салат из свежих огурцов, лука, масла растительного		60	40
Суп картофельный с клецками, мясом цыпленка и зелень		10/200/1	139
Жаркое из птицы.		250	283
Компот из св.яблок + С витамин		200	115
Хлеб пшеничный,		40	118
Хлеб ржаной*		30	78
Итого:	76,40	791	773
Всего:	135,50	1 331	1 368

Для всего меню

Белки	В граммах	Углеводы	Витамины в миллиграммах
40,81	Жиры	193,57	витЕ - 0,84
	47,88		витА - 0,28
			витВ1 - 0,93
Минеральные вещества в миллиграммах			
Са - 411,25	Mg - 211,37	Fe - 11,43	К - 77,4

Зав. производством

*Куликова Л.А.*  
(Куликова Л.А.)

Калькулятор

*Дмитриева О.А.*  
Дмитриева О.А.

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

N	Наименование	День 4 Неделя 2				
		Салат из свежых отварной	Котлеты рубленные из птицы с соусом.	Каша гречневая	Кисель + С витамин	Батон порционно.
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Аскорбиновая кислота				0,00002	
2	Батон в/с					0,03000
3	Вода		0,00760			
4	Вода			0,12000	0,19000	
5	Кисель				0,02400	
6	Крупа гречневая			0,04400		
7	Лук репчатый		0,00530			
8	Масло подсолнечное	0,00400	0,00300			
9	Масло сливочное			0,00500		
10	Мясо цыплят-бройлеров		0,06400			
11	Сахар				0,01000	
12	Свекла	0,07100				
13	Соль поваренная пищевая иодированная	0,00200	0,00100	0,00150		
14	Сухари панировочные		0,00500			
15	Хлеб пшеничный		0,00800			
16	Лук репчатый*		0,00120			
17	Масло подсолнечное 1 л (0.920 кг) и 09л		0,00100			
18	Морковь*		0,00500			
19	Мука в/с*		0,00250			
20	Сахар-песок*		0,00075			
21	Соль йодированная*		0,00060			
22	Томатная паста*		0,00200			

Расход продуктов по блюдам - Обед

N	Наименование	День 4 Неделя 2					
		Салат из свежих огурцов, лука, масла растительного	Суп картофельный с клецками, мясом цыпленка и зеленью*	Жаркое из птицы.	Компот из св.яблок + С витамин	Хлеб пшеничный ;	Хлеб ржаной*
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Аскорбиновая кислота				0,00002		
2	Вода				0,17200		
3	Картофель		0,17512				
4	Лимонная кислота		0,06154	0,21333			
5	Лук репчатый				0,00020		
6	Масло подсолнечное	0,01200	0,00880	0,01920			
7	Масло сливочное	0,00360	0,00200	0,00800			
8	Морковь		0,00960				
9	Мука		0,01600				
10	Мясо цыплят-бройлеров		0,01280	0,06400			
11	Огурцы свежие	0,05870					
12	Паста томатная			0,00380			
13	Сахар				0,02400		
14	Соль поваренная пищевая иодированная		0,00208	0,00120			
15	Укроп		0,00100				
16	Хлеб пшеничный					0,04000	
17	Хлеб ржаной						0,03000
18	Яблоки компот				0,04540		
19	Яйца		0,08000				

Зав. производством

(Куликова П.А.)

Калькулятор

Дмитриева О.А.