

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

Волошко К.Ю.

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №

С.А. Куликова / *О.А. Дмитриева*

ГБОУ СОШ с. Степняки Приволжье (ОВЗ)

МЕНЮ

на 21.05.2021

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
Салат из квашеной капусты*		60	51
Филе птицы тушеное в соусе		50/50	137
Пюре картофельное		150	137
Чай с сахаром		200	61
Батон порционно		30	81
Итого:	59,10	540	468
Обед			
Винегрет овощной		60	75
Суп картофельный с бобовыми (горохом), мясом птицы и сосиски отварные с соусом		10/200/2	150
Рис отварной		50/50	154
Компот из кураги +С витамин		150	210
Хлеб пшеничный		200	115
Хлеб ржаной*		40	118
		30	78
Итого:	76,40	792	900
Всего:	135,50	1 332	1 368

Для всего меню

Белки	В граммах	Жиры	Углеводы	Витамины в миллиграммах
42,83		51,95	181,84	витРР - 1,55 витЕ - 1,72 витВ1 - 0,94 витА - 16,26 витС - 54,31
Минеральные вещества в миллиграммах				
Са - 779,61	Mg - 164,87	Fe - 14,22	К - 841,14	

Зав. производством

Куликова Л.А.
(Куликова Л.А.)

Калькулятор

Дмитриева О.А.
Дмитриева О.А.

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

N	Наименование	День 5 Неделя 2				
		Салат из каштанной капусты*	Филе птицы тушеное в соусе	Пюре картофельное	Чай с сахаром	Батон порционно
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Батон в/с					0,03000
2	Вода				0,21000	
3	Капуста белокачанная квашеная	0,06940				
4	Картофель			0,21375		
5	Лук репчатый	0,00714	0,00200			
6	Масло подсолнечное	0,00300				
7	Масло сливочное			0,00500		
8	Масса готового мяса птицы		0,05000			
9	Молоко			0,02370		
10	Сахар	0,00300			0,01500	
11	Соль поваренная пищевая йодированная		0,00100	0,00150		
12	Филе куриное		0,07000			
13	Чай				0,00100	
14	Лук репчатый*		0,00120			
15	Масло подсолнечное 1 л (0.920 кг) и 09л (0,00100			
16	Морковь*		0,00500			
17	Мука в/с*		0,00250			
18	Сахар-песок*		0,00075			
19	Соль йодированная*		0,00080			
20	Томатная паста*		0,00200			

Расход продуктов по блюдам - Обед

N	Наименование	День 5 Неделя 2						
		Винегрет овощной	Суп картофельный с бобовыми (горохом) мясом птицы и зеленью	Соусы картофельные с соусом	Рис отварной	Компот из фруктов +С витамин	Хлеб пшеничный	Хлеб ржаной*
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Аскорбиновая кислота					0,00002		
2	Вода		0,14000		0,32800	0,20300		
3	Горох		0,01620					
4	Картофель	0,02100	0,06154					
5	Курата					0,02000		
6	Лимонная кислота					0,00020		
7	Лук репчатый	0,01128	0,00964					
8	Масло подсолнечное	0,00600	0,00400					
9	Масло сливочное				0,00500			
10	Морковь	0,00756	0,01000					
11	Мясо цыплят-бройлеров		0,01280					
12	Огурцы консервированные	0,02256						
13	Рис				0,05400			
14	Сахар					0,02000		
15	Свекла	0,01148						
16	Соль поваренная пищевая йодированная	0,00100	0,00200		0,00300			
17	Соусы			0,05100				
18	Укроп		0,00200					
19	Хлеб пшеничный						0,04000	
20	Хлеб ржаной							0,03000
21	Лук репчатый*			0,00120				
22	Масло подсолнечное 1 л (0.920 кг) и 09л (0,00100				
23	Морковь*			0,00500				
24	Мука в/с*			0,00250				
25	Сахар-песок*			0,00075				
26	Соль йодированная*			0,00080				
27	Томатная паста*			0,00200				

Зав. производством  Куликова (I.A.)Калькулятор  Дмитриева О.А.