

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

Волошко К.Ю.

"СОГЛАСОВАНО"
 Директор школы № 160/0000

М.П. Волошко К.Ю.

ГБОУ СОШ с. Степняки Приволжье (ОВЗ)

МЕНЮ

на 27.04.2021

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

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	витРР - 1,57	витЕ - 1,62	витА - 1,19
39,31	60,84	184,06	витВ2 - 0,13	витВ1 - 1,01	витС - 61,16
Минеральные вещества в миллиграммах					
Са - 722,33	Мg - 161,91	Fe - 13,77	К - 870,1		

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ Дмитриева О.А.

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

N	Наименование	День 2 Неделя 1				
		Омлет овсяной / 1.0/	Котлеты рыбные с оусом / 1.0/	Пюре картофельное / 1.0/	Чай с лимон / 1.0/	Битон порционно / 1.0/
1	Битон 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	0,00600	0,00500			
7	Масло сливочное			0,00500		
8	Минтай		0,05100			
9	Молоко			0,02370		
10	Морковь	0,00750				
11	Огурцы консервированные	0,02250				
12	Сахар				0,01500	
13	Сметана	0,01140				
14	Соль поваренная пищевая иодированная	0,00100		0,00150		
15	Сухари панировочные		0,00500			
16	Хлеб пшеничный		0,00900			
17	Чай				0,00100	
18	Лук репчатый*		0,00120			
19	Масло подсолнечное Т.п. (0,920 кг)*		0,00100			
20	Морковь*		0,00500			
21	Мука в/с*		0,00250			
22	Сахар-песок*		0,00075			
23	Соль иодированная*		0,00050			
24	Томатная паста*		0,00200			

Расход продуктов по блюдам - Обед

N	Наименование	День 2 Неделя 1						
		Салат из капустной капусты* <th>Суп картофельный с фасолью, мясом птицы и зеленью. <th>Гуляш мясной* <th>Рис отварной <th>Напиток из смородины + С витамины <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 витамины <th>Хлеб пшеничный <th>Хлеб ржаной* </th></th></th></th></th>	Гуляш мясной* <th>Рис отварной <th>Напиток из смородины + С витамины <th>Хлеб пшеничный <th>Хлеб ржаной* </th></th></th></th>	Рис отварной <th>Напиток из смородины + С витамины <th>Хлеб пшеничный <th>Хлеб ржаной* </th></th></th>	Напиток из смородины + С витамины <th>Хлеб пшеничный <th>Хлеб ржаной* </th></th>	Хлеб пшеничный <th>Хлеб ржаной* </th>	Хлеб ржаной*
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Аскорбиновая кислота					0,00002		
2	Варенье черная смородина					0,02000		
3	Вода		0,11600		0,32800	0,20000		
4	Капуста белокочанная кешуенка	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				0,00300			
9	Масса			0,05000				
10	Масса соус*			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				0,05400			
17	Сахар	0,00300				0,01200		
18	Соль поваренная пищевая иодированная		0,00150	0,00100	0,00300			
19	Укроп		0,00100					
20	Фасоль консервированная		0,02800					
21	Хлеб пшеничный					0,04000		
22	Хлеб ржаной*						0,03000	

Зав. производством

Ирина

Дуликова Л.А.

Калькулятор

Олеся

Дмитриева О.А.