

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

Волошко К.Ю.

"СОГЛАСОВАНО"
Директор школы № ГБОУ СОШ
им. Степаньки
Якушева И.С.

ГБОУ СОШ с Степаньки Приволжье (ОВЗ)

М Е Н Ю

на 28.04.2021

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
Салат из свежих огурцов, лука, масла растительного		60	40
Сосиски отварные с соусом.		50/50	154
Каша гречневая		150	145
Компот из свежемороженой вишни + С витамин		200	71
Батон порционно.		30	81
Итого:	59,10		492
Обед			
Икра морковная.		60	55
Борщ из свежей капусты с картофелем и сметаной и зеле		200/5/2	91
Кнели куриные с соусом		50/50	173
Горох отварной.		150	232
Компот из св.яблок + С витамин		200	115
Хлеб пшеничный		40	118
Хлеб ржаной*		30	78
Итого:	76,40		861
Всего:	135,50		1 352

Для всего меню

Белки	В граммах	Углеводы	Витамины в миллиграммах
45,6	Жиры 47,86	184,87	витРР - 0,03 витВ2 - 0,01
			витЕ - 5,36 витВ1 - 1,23
			витА - 6,17 витС - 63,79

Минеральные вещества в миллиграммах

Са - 521,05 Mg - 239,94 Fe - 14,43 К - 83,2

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ Дмитриева О.А.

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

День 3 Неделя 1

N	Наименование	День 3 Неделя 1				
		Салат из свежих овощей, лука, масла растительного / 1.0/	Сосиски отварные соусом / 1.0/	Каша гречневая / 1.0/	Компот из свежемороженой вишни + С витамин / 1.0/	Батон порционно / 1.0/
1	Аскорбиновая кислота				0,00002	
2	Батон ас					0,03000
3	Видля свежемороженая ягода				0,02100	
4	Вода			0,12000	0,17300	
5	Крупа гречневая			0,04400		
6	Лук репчатый	0,01200				
7	Масло подсолнечное	0,00300				
8	Масло сливочное			0,00500		
9	Опунцы свежие	0,00870				
10	Сахар				0,01500	
11	Соль поваренная пищевая йодированная			0,00150		
12	Сосиски		0,05100			
13	Лук репчатый*		0,00120			
14	Масло подсолнечное 1 л (0,920 кг) *		0,00100			
15	Морковь*		0,00500			
16	Мука ас*		0,00250			
17	Сахар-песок*		0,00075			
18	Соль йодированная*		0,00080			
19	Томатная паста*		0,00200			

Расход продуктов по блюдам - Обед

День 3 Неделя 1

N	Наименование	День 3 Неделя 1						
		Утка морская / 1.0/	Сорня из свежей капусты с картофелем и свеклой и зеленью / 1.0/	Каша куриная с соусом / 1.0/	Горох отварной / 1.0/	Компот из св. яблок + С витамин / 1.0/	Хлеб пшеничный / 1.0/	Хлеб ржаной* / 1.0/
1	Аскорбиновая кислота					0,00002		
2	Вода		0,16000	0,00500		0,17200		
3	Горох				0,07000			
4	Капуста белокочанная		0,02000					
5	Картофель		0,02462					
6	Лимонная кислота					0,00070		
7	Лук репчатый	0,01200	0,01071					
8	Масло подсолнечное	0,00450	0,00400	0,00050				
9	Масло сливочное			0,00187	0,00500			
10	Морковь	0,05700	0,01125					
11	Мясо цыплет-бройлерное			0,05700				
12	Паста томатная	0,00600	0,00200					
13	Рис			0,00438				
14	Сахар	0,00100	0,00200			0,02400		
15	Свекла		0,04000					
16	Свеклана		0,00500					
17	Соль поваренная пищевая йодированная	0,00100	0,00200	0,00200	0,00150			
18	Укроп		0,00200					
19	Хлеб пшеничный						0,04000	
20	Хлеб ржаной							0,03000
21	Яблоки холмол*					0,04540		
22	Лук репчатый*			0,00120				
23	Масло подсолнечное 1 л (0,920 кг) *			0,00100				
24	Морковь*			0,00500				
25	Мука ас*			0,00250				
26	Сахар-песок*			0,00075				
27	Соль йодированная*			0,00080				
28	Томатная паста*			0,00200				

Зав. производством

(Куткина П.А.)

Калькулятор

Дмитриева О.А.