

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "ККДП - СЕВЕР"

Кузнецова Е.В.

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы № _____

Кузнецова Е.В.

ГБОУ СОШ с. Черновка ОВЗ

МЕНЮ

на 08.04.2021

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
Салат из свеклы отварной		60	56
Котлеты рубленные из птицы с соусом.		50/50	185
Горох отварной.,		150	232
Кисель + С витамин		200	128
Батон порционнно.		30	81
Итого:	59,10		681
Обед			
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	405
Компот из св.яблок + С витамин		200	115
Хлеб пшеничный ,		40	118
Хлеб ржаной*		30	78
Итого:	76,40		895
Всего:	135,50		1 576

Для всего меню

Белки
50,4

В граммах
Жиры
60,5

Углеводы
208

витЕ - 0,84

Витамины в миллиграмма:

вита - 0,3

витВ1 - 1,29

Минеральные вещества в миллиграммах

Са - 493,81

Mg - 198,98

Fe - 13,54

К - 77,4

Зав. производством _____

(Куликова Л.А)

Калькулятор _____

Дмитриева О.А.

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "ККДП - СЕВЕР"

Кузнецова Е.В.

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы № _____

Кузнецова Е.В.

ГБОУ СОШ с. Черновка-ОВЗ

МЕНЮ

на 08.04.2021

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
Салат из свеклы отварной		60	56
Котлеты рубленные из птицы с соусом.		50/50	185
Горох отварной.,		150	232
Кисель + С витамин		200	128
Батон порционнo.		30	81
Итого:	59,10		681
Обед			
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	405
Компот из св.яблок + С витамин		200	115
Хлеб пшеничный,		40	118
Хлеб ржаной*		30	78
Итого:	76,40		895
Всего:	135,50		1 576

Для всего меню

Белки	В граммах	Жиры	Углеводы	Витамины в миллиграммах
50,4	60,5	208	витаЕ - 0,84	витаА - 0,3 витВ1 - 1,29
Минеральные вещества в миллиграммах				
Са - 493,81	Mg - 198,98	Fe - 13,54	К - 77,4	

Зав. производством _____ (Куликова Л.А)

Калькулятор _____ Дмитриева О.А.

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

День 4 Неделя 2

N	Наименование	Салат из свеклы отварной	Котлеты рубленые из птицы с соусом.	Горох отварной.,	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				0,19000	
5	Горох			0,07033		
6	Кисель				0,02400	
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 йодированная	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) *		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

День 4 Неделя 2

N	Наименование	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		0,17512		0,17200		
3	Картофель		0,06154	0,21333			
4	Лимонная кислота				0,00020		
5	Лук репчатый	0,01200	0,00880	0,01920			
6	Масло подсолнечное	0,00360	0,00200	0,00800			
7	Масло сливочное		0,00184				
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 йодированная		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 Л.А)

Калькулятор _____ Дмитриева О.А.