



"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "ККДГ - СЕВЕР"

Кузнецова Е.В.



"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы № _____

Кузнецова И.В.

ГБОУ СОШ с. Черновка СВЗ

М Е Н Ю

на 09.04.2021

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
Салат из квашеной капусты*		60	51
Мясо тушеное		50/50	306
Пюре картофельное ,		150	137
Чай с сахаром		200	61
Батон порционнo.		30	81
Итого:	59,10		637
Обед			
Винегрет овощной ,		60	75
Суп картофельный с бобовыми (горохом) . мясом птицы и		10/200/2	150
Сосиски отварные с соусом,		50/50	154
Каша гречневая		150	145
Компот из кураги +С витамин		200	115
Хлеб пшеничный ,		40	118
Хлеб ржаной*		30	78
Итого:	76,40		836
Всего:	135,50		1 472

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	витРР - 1,55	витЕ - 1,78	вита - 1,22
42,83	71,09	164,93	витВ2 - 0,12	витВ1 - 1,26	витС - 51,87

Минеральные вещества в миллиграммах

Са - 465,46 Mg - 238,18 Fe - 16,66 К - 841,14

Зав. производством _____ (Куликова Л.А)

Калькулятор _____ Дмитриева О.А.

"УТВЕРЖДАЮ"
 Директор
 ООО "ККДП-СЕВЕР"



Кузнецова Е.В.

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы № _____

А.В. Мухомов



ГБОУ СОШ с. Черновка ОВЗ

М Е Н Ю

на 09.04.2021

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
Салат из квашеной капусты*		60	51
Мясо тушеное		50/50	306
Пюре картофельное ,		150	137
Чай с сахаром		200	61
Батон порционнo.		30	81
Итого:	59,10		637
Обед			
Винегрет овощной ,		60	75
Суп картофельный с бобовыми (горохом) . мясом птицы и		10/200/2	150
Сосиски отварные с соусом,		50/50	154
Каша гречневая		150	145
Компот из кураги +С витамин		200	115
Хлеб пшеничный ,		40	118
Хлеб ржаной*		30	78
Итого:	76,40		836
Всего:	135,50		1 472

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	витРР - 1,55	витЕ - 1,78	вита - 1,22
42,83	71,09	164,93	витВ2 - 0,12	витВ1 - 1,26	витС - 51,87

Минеральные вещества в миллиграммах

Са - 465,46 Mg - 238,18 Fe - 16,66 К - 841,14

Зав. производством _____ (Куликова Л.А)

Калькулятор _____ Дмитриева О.А.

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

		День 5 Неделя 2				
N	Наименование	Салат из квашеной капусты*	Мясо тушеное	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 белокочанная квашеная	0,06940				
4	Картофель			0,19731		
5	Лук репчатый	0,00714	0,00500			
6	Масло подсолнечное	0,00300	0,00500			
7	Масло сливочное			0,00500		
8	Молоко			0,02370		
9	Морковь		0,00500			
10	Мука		0,00200			
11	Мясо свинины		0,07400			
12	Паста томатная		0,00300			
13	Сахар	0,00300			0,01500	
14	Соль поваренная пищевая йодированная		0,00200	0,00150		
15	Чай				0,00100	

Расход продуктов по блюдам - Обед

		День 5 Неделя 2						
N	Наименование	Винегрет овощной	Суп картофельный с бобовыми (горохом) мясом птицы и зеленью.	Сосиски отварные с соусом,	Каша гречневая	Компот из кураги +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		0,12000	0,20300		
3	Горох		0,01620					
4	Картофель	0,01940	0,06154					
5	Крупа гречневая				0,04400			
6	Курага					0,02000		
7	Лимонная кислота					0,00020		
8	Лук репчатый	0,01128	0,00964					
9	Масло подсолнечное	0,00600	0,00400					
10	Масло сливочное				0,00500			
11	Морковь	0,00756	0,01000					
12	Мясо цыплят-бройлеров		0,01280					
13	Огурцы консервированные	0,02256						
14	Сахар					0,02000		
15	Свекла	0,01146						
16	Соль поваренная пищевая йодированная	0,00100	0,00200		0,00150			
17	Сосиски			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) *			0,00100				
23	Морковь*			0,00500				
24	Мука в/с*			0,00250				
25	Сахар-песок*			0,00075				
26	Соль йодированная*			0,00060				
27	Томатная паста*			0,00200				

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ Дмитриева О.А.