

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

ООО "ЖДП - СЕВЕР"



Кузнецова Е.В.

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы № _____



И.В. Демидов

ГБОУ СОШ с. Черновка

МЕНЮ ОБЗ

на 13.04.2021

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
Винегрет овощной ,		60	75
Сосиски отварные с соусом,		50/50	154
Каша гречневая		150	145
Чай с лимоном		200/3,5	61
Батон порционнo.		30	81
Итого:	59,10		517
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		1 499

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	витРР - 0,21	витЕ - 1,4	вита - 1,2
40,37	69,44	178,28	витВ2 - 0,02	витВ1 - 0,99	витС - 42,89
Минеральные вещества в миллиграммах					
Са - 691,53	Mg - 198,34	Fe - 11,35	К - 221,65		

Зав. производством _____ (Куликова Л.А)

Калькулятор _____ Дмитриева О.А.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор
ООО "КДП "СЕВЕР"

Для документов №1

Кузнецова Е.В.

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы № _____

Митрофанова И.В.

ГБОУ СОШ с. Черновка

МЕНЮ ОБЗ

на 13.04.2021

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
Винегрет овощной ,		60	75
Сосиски отварные с соусом,		50/50	154
Каша гречневая		150	145
Чай с лимоном		200/3,5	61
Батон порционно.		30	81
Итого:	59,10		517
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		1 499

Для всего меню

Белки	Жиры	Углеводы	Витамины в миллиграммах		
40,37	69,44	178,28	витРР - 0,21	витЕ - 1,4	вита - 1,2
			витВ2 - 0,02	витВ1 - 0,99	витС - 42,89

Минеральные вещества в миллиграммах

Са - 691,53 Mg - 198,34 Fe - 11,35 К - 221,65

Зав. производством _____ (Куликова Л.А)

Калькулятор _____ Дмитриева О.А.

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

N	Наименование	День 2 Неделя 1				
		Винегрет овощной	Сосиски отварные с соусом	Каша гречневая	Чай с лимоном	Батон порционно
1	Батон в/с	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
2	Вода			0,12000	0,20000	0,03000
3	Картофель	0,01940				
4	Крупа гречневая			0,04400		
5	Лимоны				0,00400	
6	Лук репчатый	0,01128				
7	Масло подсолнечное	0,00600				
8	Масло сливочное			0,00500		
9	Морковь	0,00756				
10	Огурцы консервированные	0,02256				
11	Сахар				0,01500	
12	Свекла	0,01146				
13	Соль поваренная пищевая йодированная	0,00100		0,00150		
14	Сосиски		0,05100			
15	Чай				0,00100	
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

N	Наименование	День 2 Неделя 1						
		Салат из квашеной капусты*	Суп картофельный с фасолью, мясом птицы и зеленью.	Гуляш мясной*	Рис отварной	Напиток из смородины + С витамин	Хлеб пшеничный	Хлеб ржаной*
1	Аскорбиновая кислота	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
2	Варенье черная смородина					0,00002		
3	Вода		0,11600		0,32800	0,02000		
4	Капуста белокочанная квашеная	0,06940				0,20000		
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				0,00500			
9	Масса			0,05000				
10	Масса соуса			0,05000				
11	Морковь		0,01200					
12	Мука			0,00200				
13	Мясо свинины			0,07400				
14	Мясо цыплят-бройлеров		0,01280					
15	Паста томатная			0,00320				
16	Рис				0,05400			
17	Сахар	0,00300				0,01200		
18	Соль поваренная пищевая йодированная		0,00160	0,00100	0,00300			
19	Укроп		0,00100					
20	Фасоль консервированная		0,02880					
21	Хлеб пшеничный						0,04000	
22	Хлеб ржаной							0,03000

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ Дмитриева О.А.