

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор  
ООО "КДП - СЕВЕР"

Кузнецова Е.В.

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы № \_\_\_\_\_

*Минюкова Л.А.*

ГБОУ СОШ с. Черновка

**МЕНЮ ОБЗ**

на 12.05.2021

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
<b>Завтрак</b>			
Салат из свежих огурцов. лука. масла растительного		60	40
Котлеты рыбные с соусом.		50/50	104
Пюре картофельное ,		150	137
Напиток лимонный		200	101
Батон порционно.		30	81
Итого:	59,10	540	463
<b>Обед</b>			
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	787	861
Всего:	135,50	1 327	1 324

Для всего меню

Белки	Жиры	Углеводы	Витамины в миллиграммах		
44,48	39,2	197,59	витРР - 1,39	витЕ - 5,58	витА - 6,16
			витВ2 - 0,12	витВ1 - 1,26	витС - 48,46
Минеральные вещества в миллиграммах					
Са - 558,43	Mg - 205,43	Fe - 16,97	К - 731,65		

Зав. производством \_\_\_\_\_ (Куликова Л.А.)

Калькулятор \_\_\_\_\_ Дмитриева О.А.



Кузнецова Е.В.



ГБОУ СОШ с. Черновка

**МЕНЮ ОВЗ**

на 12.05.2021

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
<b>Завтрак</b>			
Салат из свежих огурцов. лука. масла растительного		60	40
Котлеты рыбные с соусом.		50/50	104
Пюре картофельное ,		150	137
Напиток лимонный		200	101
Батон порционно.		30	81
Итого:	59,10	540	463
<b>Обед</b>			
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	787	861
Всего:	135,50	1 327	1 324

Для всего меню

Белки	Жиры	Углеводы	Витамины в миллиграммах		
44,48	39,2	197,59	витРР - 1,39	витЕ - 5,58	вита - 6,16
			витВ2 - 0,12	витВ1 - 1,26	витС - 48,46
Минеральные вещества в миллиграммах					
Са - 558,43	Mg - 205,43	Fe - 16,97	К - 731,65		

Зав. производством \_\_\_\_\_ (Куликова Л.А.)

Калькулятор \_\_\_\_\_ Дмитриева О.А.

## Расход продуктов по блюдам - Завтрак

		День 3 Неделя 1				
N	Наименование	Салат из свежих огурцов, лука, масла растительного / 1.0/	Котлеты рыбные с соусом. / 1.0/	Пюре картофельное, / 1.0/	Напиток лимонный / 1.0/	Батон порционно. / 1.0/
1	Батон в/с					0,03000
2	Вода		0,01300		0,21400	
3	Картофель			0,21375		
4	Лимоны				0,01800	
5	Лук репчатый	0,01200				
6	Масло подсолнечное	0,00360	0,00500			
7	Масло сливочное			0,00500		
8	Минтай		0,05100			
9	Молоко			0,02370		
10	Огурцы свежие	0,05870				
11	Сахар				0,02400	
12	Соль поваренная пищевая иодированная			0,00150		
13	Сухари панировочные		0,00500			
14	Хлеб пшеничный		0,00900			
15	Лук репчатый*		0,00120			
16	Масло подсолнечное 1 л (0.920 кг) и 09л (		0,00100			
17	Морковь*		0,00500			
18	Мука в/с*		0,00250			
19	Сахар-песок*		0,00075			
20	Соль йодированная*		0,00060			
21	Томатная паста*		0,00200			

## Расход продуктов по блюдам - Обед

		День 3 Неделя 1						
N	Наименование	Икра морковная: / 1.0/	Борщ из свежей капусты с картофелем и зеленью, / 1.0/	Кнели куриные 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				0,07033			
4	Капуста белокочанная		0,02000					
5	Картофель		0,02462					
6	Лимонная кислота					0,00020		
7	Лук репчатый	0,01200	0,01071					
8	Масло подсолнечное	0,00450	0,00400	0,00060				
9	Масло сливочное			0,00187	0,00500			
10	Морковь	0,05700	0,01125					
11	Мясо цыплят-бройлеров			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	Сметана		0,00500					
17	Соль поваренная пищевая иодированная	0,00100	0,00200	0,00200	0,00150			
18	Укроп		0,00200				0,04000	
19	Хлеб пшеничный							0,03000
20	Хлеб ржаной					0,04540		
21	Яблоки компот							
22	Лук репчатый*			0,00120				
23	Масло подсолнечное 1 л (0.920 кг) и 09л (			0,00100				
24	Морковь*			0,00500				
25	Мука в/с*			0,00250				
26	Сахар-песок*			0,00075				
27	Соль йодированная*			0,00060				
28	Томатная паста*			0,00200				

Зав. производством \_\_\_\_\_ (Куликова Л.А)

Калькулятор \_\_\_\_\_ Дмитриева О.А.