

"УТВЕРЖДАЮ"
 Директор
 ООО КДП "ЗДОРОВ И СЫТ"



Волошко К.Ю.
 ГБОУ СОШ с.Сколково (1-4 класс)



МЕНЮ на 27.10.2022

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Витаминизация			
Апельсины*		100	40
Итого:	19,09	100	40
Завтрак			
Икра свекольная		60	66
Птица тушеная в соусе		50/50	142
Макаронные изделия отварные **		150	188
Кисель + С витамин.		200	130
Хлеб пшеничный		30	70
Итого:	62,20	540	597
Обед			
Винегрет овощной .		60	73
Суп картофельный с вермишелью и зеленью на бульоне		200/1	91
Кнели куриные с соусом		50/50	149
Пюре из бобовых с м/растит.		150	217
Напиток лимонный		200	98
Хлеб пшеничный		30	70
Хлеб ржаной		30	78
Итого:	87,10	771	776
Всего:	168,39	1 411	1 413

Для всего меню

Белки	В граммах	Углеводы	Витамины в миллиграммах	
49,39	Жиры	209,59	витЕ - 0,77	вита - 291,95
	42,62		витВ1 - 0,77	витВ2 - 0,62
				витС - 91,77
				витD - 8,82

Минеральные вещества в миллиграммах			
Ca - 325,59	I - 334,28	P - 595,73	Na - 3 233,83
F - 305,37	Se - 30,8	Mg - 172,02	Fe - 10,65

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ стажер кальк.

Расход продуктов по блюдам - Витаминизация

День 4 Неделя 1

N	Наименование	Апельсины*
		/ 1.0/
1	Апельсины	0,10000

Расход продуктов по Блюдам - Завтрак

День 4 Неделя 1

N	Наименование	Икра свекольная	Птица тушеная в соусе	Макаронные изделия отварные **	Кисель + С витамин.	Хлеб пшеничный
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Аскорбиновая кислота				0,00002	
2	Вода				0,19000	
3	Кисель				0,02400	
4	Лук репчатый	0,01248				
5	Макаронные изделия			0,05090		
6	Масло подсолнечное	0,00450	0,00200			
7	Масло сливочное 72.5% жир			0,00800		
9	Мясо цыплят-бройлеров		0,07100			
10	Паста томатная	0,00600				
11	Сахар-песок	0,00072			0,01000	
12	Свекла	0,05742				
13	Соль поваренная пищевая йодированная		0,00100	0,00150		
14	Хлеб пшеничный					0,03000
15	Лук репчатый*		0,00120			
16	Масло подсолнечное 1 л (0.820 кг) и 09л 1		0,00100			
17	Морковь*		0,00600			
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 4 Неделя 1

N	Наименование	Витнегрет овощной	Суп картофельный с вермишелью и запечен на бульоне	Кнели куриные с соусом	Пюре из бобовых с маслом	Напиток лимонный	Хлеб пшеничный	Хлеб ржаной
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вермишель		0,00800					
2	Вода		0,14000					
3	Вода			0,00500	0,17640	0,21400		
4	Горох				0,07056			
5	Картофель	0,01880	0,09231				0,01800	
6	Лимоны							
7	Лук репчатый	0,01128	0,00960					
8	Масло подсолнечное	0,00600	0,00200		0,00300			
9	Масло сливочное 72.5% жир			0,00187				
13	Морковь	0,00786	0,01000					
14	Мясо цыплят-бройлеров			0,06376				
15	Огурцы консервированные 3л(1,5 кг)	0,02256						
16	Рис			0,00438		0,02400		
17	Сахар-песок							
18	Свекла	0,01148						
19	Соль поваренная пищевая йодированная	0,00100	0,00200	0,00200	0,00150			
20	Укроп		0,00100					
21	Хлеб пшеничный						0,03000	
22	Хлеб ржаной							0,03000
23	Лук репчатый*			0,00120				
24	Масло подсолнечное 1 л (0.820 кг) и 09л 1			0,00100				
25	Морковь*			0,00500				
26	Мука в/с*			0,00250				
27	Сахар-песок*			0,00075				
28	Соль йодированная*			0,00060				
29	Томатная паста*			0,00200				

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ створка кален.