



Волошко К.Ю.
 ГБОУ СОШ Новый Сарбай (1-4 классы)

"СОГЛАСОВАНО"
 Директор школы № _____
 И.И. Лукьянова

М Е Н Ю

на 06.05.2022

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
Салат из зеленого горошка консервированного		60	55
Биточки из мяса с соусом		50/50	202
Макаронные изделия отварные с маслом растительным		150	186
Напиток лимонный		200	98
Хлеб пшеничный		40	94
Итого:	62,20	550	634
Обед			
Печенье		36	153
Рассольник Ленинградский на курином бульоне со сметанс		200/5	84
Рыба, тушенная с овощами		50/50	108
Пюре картофельное с маслом растительным		150	121
Кисель + С витамин		200	130
Хлеб пшеничный		30	70
Хлеб ржаной		30	78
Итого:	87,10	751	744
Витаминация			
Фрукт		120	42
Итого:	16,55	120	42
Всего:	165,85	1 421	1 420

Для всего меню

Белки	Жиры	Углеводы	Витамины в миллиграммах		
40,01	40,03	228,45	витЕ - 10,3	витА - 688,75	витD - 8,97
			витВ2 - 0,71	витВ1 - 0,82	витС - 44,76
Минеральные вещества в миллиграммах					
Са - 247,54	І - 257,76	Р - 583,41	Na - 2 075,42		
F - 514,24	Se - 25,09	Mg - 157,35	Fe - 10,55		

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ Касаткина Я.Ю.

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

День 4 Неделя 2

N	Наименование	Салат из зеленого горошка консервированного	Биточки из мяса с соусом	Макаронные изделия отварные с маслом растительным	Напиток лимонный	Хлеб пшеничный
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вода		0,00600		0,21400	
2	Горох, консервированный	0,08800				
3	Лимоны				0,01800	
4	Лук репчатый	0,00700	0,00714			
5	Макаронные изделия			0,05090		
6	Масло подсолнечное	0,00300	0,00300	0,00300		
7	Масса полуфабриката		0,06200			
8	Мясо свинины		0,03700			
9	Сахар				0,02400	
10	Соль поваренная пищевая йодированная			0,00150		
11	Сухари панировочные		0,00500			
12	Хлеб пшеничный		0,00900			0,04000
13	Лук репчатый*		0,00120			
14	Масло подсолнечное		0,00100			
15	Морковь*		0,00500			
16	Мука в/с*		0,00250			
17	Сахар-песок*		0,00075			
18	Соль йодированная*		0,00060			
19	Томатная паста*		0,00200			

Расход продуктов по блюдам - Обед

День 4 Неделя 2

N	Наименование	Печенье	Рассольник Ленинградский на курином бульоне со сметаной	Рыба, тушеная с овощами	Пюре картофельное с маслом растительным	Кисель + 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		0,13600			0,19000		
3	Вода			0,01900				
4	Картофель		0,06900		0,19728			
5	Кисель					0,02400		
6	Крупа перловая		0,00600					
7	Лавровый лист сухой			0,00001				
8	Лимонная кислота			0,00010				
9	Лук репчатый		0,01500	0,01200				
10	Масло подсолнечное		0,00300	0,00500	0,00300			
11	Масса готовой рыбы с тушеными овощам			0,10000				
12	Масса тушеной рыбы			0,05000				
13	Минтай			0,08670				
14	Молоко				0,02370			
15	Морковь		0,01600	0,02250				
16	Огурцы консервированные		0,02500					
17	Паста томатная			0,00400				
18	Печенье	0,03600						
19	Сахар			0,00200		0,01000		
20	Сметана		0,00500					
21	Соль поваренная пищевая йодированная			0,00150	0,00150			
22	Хлеб пшеничный						0,03000	
23	Хлеб ржаной							0,03000

Расход продуктов по блюдам - Витаминизация

День 4 Неделя 2

N	Наименование	Фрукт.*
		/ 1.0/
1	Яблоки	0,12000

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ Касаткина Я.Ю.