

"УТВЕРЖДАЮ"  
 Директор  
 ООО "ДП "ЗДОРОВ И СЫТ"



Соскова К.Ю.

"СОГЛАСОВАНО"  
 Директор школы № \_\_\_\_\_



ГБОУ СОШ Сырейка (дети мобилизованных родителей 1-4 класс)

**МЕНЮ**

на 15.04.2024

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
<b>Завтрак</b>			
№ПР Печенье		60	260
№268 Котлеты из мяса с соусом.		100	196
№171 Каша перловая рассыпчатая с маслом сливочным		150	170
№376 Чай с сахаром		200	93
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
<b>Итого:</b>	<b>74,58</b>	<b>540</b>	<b>800</b>
<b>Обед</b>			
№75 Икра морковная		60	69
№388 Уха рыбацкая		15/200/1	308
№243/759 Сосиски отварные с томатным соусом		100	149
№202/309 Макароны изделия отварные		150	168
№342 Компот из свежих яблок + С витамин		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
<b>Итого:</b>	<b>104,43</b>	<b>786</b>	<b>957</b>
<b>Всего:</b>	<b>179,01</b>	<b>1 326</b>	<b>1 757</b>

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	ВИТА - 1	витВ1 - 0,61	витВ2 - 0,56
40,78	78,93	216,24	017,44	0,36	0,51
			ВИТС - 15,65		

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 2 079,57	K - 842,11	Ca - 168,84	Mg - 124,43
P - 592,79	Fe - 9,63	I - 215,85	Se - 35,68

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

Калькулятор \_\_\_\_\_ Фролова Л.Г



## Расход продуктов по блюдам - Завтрак

День 1 Неделя 2

N	Наименование	День 1 Неделя 2				
		Печенье,...	Котлеты из мяса с соусом.	Каша перловая рассыпчатая с маслом сливочным	Чай с сахаром	Хлеб пшеничный
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вода*		0,05600	0,12000	0,21000	
2	Лук репчатый*		0,00720			
3	Масло подсолнечное 1 л *		0,00400			
4	Масло сливочное крестьянское 72,5% по			0,00500		
6	Морковь*		0,00500			
7	Мука в/с*		0,00250			
8	Мясо свинины*		0,03700			
9	Перловка весовая*			0,04890		
10	Печенье весовое*	0,06000				
11	Сахар-песок*		0,00075		0,01500	
12	Соль йодированная*		0,00060	0,00150		
13	Сухари панировочные*		0,00500			
14	Томатная паста*		0,00200			
15	Хлеб пшеничный*		0,00900			0,03000
16	Чай *				0,00100	

## Расход продуктов по блюдам - Обед

День 1 Неделя 2

N	Наименование	День 1 Неделя 2						
		Икра морковная:	Уха рыбацкая	Сосиски отварные с томатным соусом	Макаронные изделия отварные **	Компот из свежих яблок + С витамин	Хлеб пшеничный	Хлеб ржано пшеничный
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Аскорбиновая кислота *					0,00002		
2	Вода*		0,22000	0,05000		0,17200		
3	Горбуша ,с/м , б/г ,потрошенная п\ф*		0,04260					
4	Картофель*		0,09200					
5	Лимонная к-та*					0,00020		
6	Лук репчатый*	0,01248	0,01460	0,00120				
7	Макаронные изделия в ассортименте*				0,05090			
8	Масло подсолнечное 1 л *	0,00450	0,00260	0,00100				
9	Масло сливочное крестьянское 72,5% по				0,00500			
10	Морковь*	0,05700		0,00500				
11	Мука в/с*			0,00250				
12	Сахар-песок*	0,00100		0,00075		0,02400		
13	Соль йодированная*	0,00100	0,00100	0,00060	0,00150			
14	Сосиски *			0,05100				
15	Томатная паста*	0,00600		0,00200				
16	Укроп свежий*		0,00120					
17	Хлеб пшеничный*						0,03000	
18	Хлеб ржано пшеничный*							0,03000
19	Яблоки КОМПОТ*					0,04540		

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

Калькулятор \_\_\_\_\_ Фролова Л.Г