"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "КДП - СЕВЕР"
_____ Кузнецова Е.В.

"СОГЛАСОВАНО"
Начальник лагеря _____
Рахмазова А.Г.

ГБОУ СОШ № 1"ОЦ" ж.д. ст Шентала

М Е Н Ю на 21.06.2021

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
Яблоко		150	68
Омлет натуральный		150	290
Кисель + С витамин		200	128
Батон порционно.		50	135
Итого:		550	620
Обед			
Салат из белокачанной капусты с зеленью		60	53
Суп картофельный с клецками , мясом цыпленка и зелень		10/200/1	139
Гуляш из говядины		50/50	221
Каша пшеничная рассыпчатая		150	221
Компот из св.яблок + С витамин		200	115
Хлеб пшеничный		50	148
Хлеб ржаной		30	78
Итого:		801	973
Всего:	118,00	1 351	1 593

Для всего меню

В граммах

Белки	Жиры	Углеводы
53,9	59,58	210,24

Витамины в милиграммах

витРР - 0,04	витЕ - 1,3	витА - 326,04
витВ2 - 0,06	витВ1 - 0,85	витС - 52,32

Минеральные вещества в милиграммах

Ca - 459,66 Mg - 181,83 Fe - 17,54 K - 248,7

Зав. производством _____(Куликова Л.А)

Калькулятор _____Дмитриева О.А.

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

День 3 Неделя 1

N	Наименование	Яблоко* / 1.0/	Омлет натуральный : / 1.0/	Кисель + С витамин / 1.0/	Батон порционно.* / 1.0/
1	Аскорбиновая кислота			0,00002	
2	Батон в/с				0,05000
3	Вода			0,19000	
4	Кисель			0,02400	
5	Масло сливочное		0,01000		
6	Масса готового омлета		0,14500		
7	Масса омлетной смеси		0,15000		
8	Молоко		0,04100		
9	Сахар			0,01000	
10	Соль поваренная пищевая иодированная		0,00100		
11	Яблоки	0,15000			
12	Яйца		2,00000		

Расход продуктов по блюдам - Обед

День 3 Неделя 1

N	Наименование	Салат из белокачанной капусты с зеленью* / 1.0/	Суп картофельный с клецками , мясом цыпленка и зеленью* / 1.0/	Гуляш из говядины., / 1.0/	Каша пшеничная рассыпчатая / 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	0,00500	0,17512		0,10400	0,17200		
3	Капуста белокочанная	0,06000						
4	Картофель		0,05333					
5	Крупа пшеничная				0,06000			
6	Лимонная кислота	0,00001				0,00020		
7	Лук репчатый		0,00880	0,01200				
8	Масло подсолнечное	0,00300	0,00200	0,00500				
9	Масло сливочное		0,00184		0,00500			
10	Масса			0,05000				
11	Масса соуса			0,05000				
12	Морковь		0,00960					
13	Мука		0,01600	0,00200				
14	Мясо говядина п/ф			0,07900				
15	Мясо цыплят-бройлеров		0,01280					
16	Паста томатная			0,00320				
17	Сахар	0,00300				0,02400		
18	Соль поваренная пищевая иодированная	0,00100	0,00208	0,00300	0,00150			
19	Укроп	0,00100	0,00100					
20	Хлеб пшеничный						0,05000	
21	Хлеб ржаной							0,03000
22	Яблоки компот					0,04540		
23	Яйца		0,08000					

Зав. производством _____(Куликова Л.А)

Калькулятор _____Дмитриева О.А.