

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор
ООО "КОМБИНАТ ПИТАНИЯ "ЮЖНЫЙ"



Ларионова И.А.

ГБОУ СОШ с. Высокое (ОВЗ)



М Е Н Ю

на 02.09.2022

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
Салат из зеленого горошка консервированного .		60	55
Птица тушеная в соусе		50/50	142
Картофель отварной,		150	138
Чай с сахаром		200	61
Хлеб пшеничный	62,20	30	70
Итого:	62,20	540	467
Обед			
Яблоко,,,,,		110	49
Борщ из свежей капусты с картофелем сметаной зеленью		200/5/2	83
Шницель из мяса с соусом,		50/50	194
Рис отварной с м/сливочным		150	193
Компот из смеси сухофруктов + С витамин		200	124
Хлеб пшеничный		30	70
Хлеб ржаной	87,10	30	78
Итого:	87,10	827	792
Всего:	149,30	1 367	1 259

Для всего меню

Белки	Жиры	Углеводы	Витамины в миллиграммах		
34,39	41,08	189,89	витЕ - 0,37	вита - 374,68	витВ2 - 0,66
			витВ1 - 0,65	витС - 32,72	витD - 0,5
Минеральные вещества в миллиграммах					
Са - 221,27	К - 267,99	Р - 477,85	Na - 2 563,75		
F - 226,61	Se - 19,9	Mg - 137,89	Fe - 9,8		

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ стажер кальк.

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

День 5 Неделя 1

N	Наименование	Салат из зеленого горошка консервированного / 1.0/	Птица тушеная в соусе / 1.0/	Картофель отварной, / 1.0/	Чай с сахаром / 1.0/	Хлеб пшеничный / 1.0/
1	Вода				0,21000	
2	Горох, консервированный	0,08800				
3	Картофель			0,25750		
4	Лук репчатый	0,00700				
5	Масло подсолнечное	0,00300	0,00200			
6	Масло сливочное 72,5% жир			0,00500		
8	Мясо цыплят-бройлеров		0,07100			
9	Сахар- песок				0,01500	
10	Соль поваренная пищевая йодированная		0,00100	0,00150		
11	Хлеб пшеничный					0,03000
12	Чай				0,00100	
13	Лук репчатый*		0,00120			
14	Масло подсолнечное 1 л (0.920 кг) и 09л (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 5 Неделя 1

N	Наименование	Яблоко, ... / 1.0/	Борщ из свежей капусты с картофелем сметаной зеленью: / 1.0/	Шницель из мяса с соусом, / 1.0/	Рис отварной с м/сливочным / 1.0/	Компот из смеси сухофруктов + С витамин / 1.0/	Хлеб пшеничный / 1.0/	Хлеб ржаной / 1.0/
1	Аскорбиновая кислота					0,00002		
2	Вода		0,16000	0,00600	0,32800	0,20000		
3	Капуста белокочанная		0,02000					
4	Картофель		0,02130					
5	Компотная смесь					0,02000		
6	Лимонная кислота					0,00020		
7	Лук репчатый		0,01071	0,00600				
8	Масло подсолнечное		0,00400	0,00300				
9	Масло сливочное 72,5% жир				0,00500			
10	Морковь		0,01125					
11	Мясо свинины			0,03700				
12	Паста томатная		0,00200					
13	Рис				0,05400			
14	Сахар- песок		0,00200			0,02000		
15	Свекла		0,04000					
16	Сметана 15%		0,00500					
17	Соль поваренная пищевая йодированная		0,00100		0,00300			
18	Сухари панировочные			0,00500				
19	Укроп		0,00200					
20	Хлеб пшеничный			0,00900			0,03000	
21	Хлеб ржаной							0,03000
22	Яблоки	0,11000						
23	Лук репчатый*			0,00120				
24	Масло подсолнечное 1 л (0.920 кг) и 09л (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 _____ стажер кальк.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

ООО "КОМБИНАТ ПИТАНИЯ "ЮЖНЫЙ"



Ларионова И.А.

ГБОУ СОШ с. Высокое (ОВЗ)



МЕНЮ

на 01.09.2022

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
Икра свекольная		60	66
Биточки из мяса с соусом,		50/50	202
Макаронные изделия отварные **		150	188
Кисель + С витамин.		200	130
Хлеб пшеничный		30	70
Итого:	62,20	540	656
Обед			
Винегрет овощной .		60	73
Суп картофельный с вермишелью, зеленью		250/1	124
Колбаса отварная с соусом..		50/50	154
Пюре из бобовых с м/растит.		150	217
Напиток лимонный		200	98
Хлеб пшеничный		30	70
Хлеб ржаной		30	78
Итого:	87,10	821	816
Всего:	149,30	1 361	1 472

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	витЕ - 10,65	витА - 349,05	витВ2 - 0,56
45,31	50,13	210,86	витВ1 - 1,08	витС - 32,87	витD - 8,8
Минеральные вещества в миллиграммах			Na - 2 300,14		
Ca - 309,9	I - 227,09	P - 601,64	Fe - 11,48		
F - 110,78	Se - 19,94	Mg - 162,49			

Зав. производством _____ (Куликова Л.А)

Калькулятор _____ стажер кальк.

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

		День 4 Неделя 1				
N	Наименование	Икра свекольная	Биточки из мяса с соусом,	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		0,00600		0,19000	
3	Кисель				0,02400	
4	Лук репчатый	0,01248	0,00714			
5	Макаронные изделия			0,05090		
6	Масло подсолнечное	0,00450	0,00300			
7	Масло сливочное 72,5% жир			0,00500		
9	Мясо свинины		0,03700			
10	Паста томатная	0,00600				
11	Сахар- песок	0,00072			0,01000	
12	Свекла	0,05742				
13	Соль поваренная пищевая йодированная			0,00150		
14	Сухари панировочные		0,00500			
15	Хлеб пшеничный		0,00900			0,03000
16	Лук репчатый*		0,00120			
17	Масло подсолнечное 1 л (0.920 кг) и 09л (0,00100			
18	Морковь*		0,00500			
19	Мука в/с*		0,00250			
20	Сахар-песок*		0,00075			
21	Соль йодированная*		0,00060			
22	Томатная паста*		0,00200			

Расход продуктов по блюдам - Обед

		День 4 Неделя 1						
N	Наименование	Винегрет овощной	Суп картофельный с вермишелью, зеленью	Колбаса отварная с соусом..	Пюре из бобовых с м/растит.	Напиток лимонный	Хлеб пшеничный	Хлеб ржаной
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вермишель		0,01000					
2	Вода		0,17500					
3	Вода				0,17640	0,21400		
4	Горох				0,07056			
5	Картофель	0,01680	0,10000					
6	Колбаса вареная "Докторская"			0,05100				
7	Лимоны					0,01800		
8	Лук репчатый	0,01128	0,01200					
9	Масло подсолнечное	0,00600	0,00300		0,00300			
10	Морковь	0,00756	0,01300					
11	Огурцы консервированные 3л(1,6 кг)	0,02256						
12	Сахар- песок					0,02400		
13	Свекла	0,01146						
14	Соль поваренная пищевая йодированная	0,00100	0,00200		0,00150			
15	Укроп		0,00100					
16	Хлеб пшеничный						0,03000	
17	Хлеб ржаной							0,03000
18	Лук репчатый*			0,00120				
19	Масло подсолнечное 1 л (0.920 кг) и 09л (0,00100				
20	Морковь*			0,00500				
21	Мука в/с*			0,00250				
22	Сахар-песок*			0,00075				
23	Соль йодированная*			0,00060				
24	Томатная паста*			0,00200				

Зав. производством _____ (Куликова Л.А)

Калькулятор _____ стажер кальк.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

ООО "КОМБИНАТ ПИТАНИЯ "ЮЖНЫЙ"



Ларионова И.А.

ГБОУ СОШ с. Высокое (ОВЗ)



МЕНЮ

на 05.09.2022

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
Салат из моркови с сахаром,,		60	31
Сосиски отварные с соусом,		50/50	163
Макаронные изделия отварные **		150	188
Напиток из смородины		200	108
Хлеб пшеничный		30	70
Итого:	62,20	540	560
Обед			
Пряник.		40	142
Суп картофельный с рыбными консервами с зеленью		15/200/1	113
Тефтели тушеные в соусе "		50/50	207
Каша гречневая с маслом сливочным*		150	153
Компот из свежих яблок + С витамин		200	112
Хлеб пшеничный		30	70
Хлеб ржаной		30	78
Итого:	87,10	766	875
Всего:	149,30	1 306	1 435

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах	
Белки	Жиры	Углеводы	ВИТА -	ВИТВ -
63,31	45,42	219,17	ВИТЕ - 0,72	ВИТВ2 - 0,58
			ВИТВ1 - 0,61	ВИТС - 33,81
				ВИТD - 4,48
Минеральные вещества в миллиграммах				
Са - 165,68	И - 230,58	Р - 531,96	Na - 2 245,7	
F - 201,61	Se - 14,59	Mg - 174,27	Fe - 9,59	

Зав. производством _____ (Куликова Л.А)

Калькулятор _____ стажер кальк.

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

N	Наименование	День 1 Неделя 2				
		Салат из моркови с сахаром,, / 1.0/	Сосиски отварные с соусом, / 1.0/	Макаронные изделия отварные ** / 1.0/	Напиток из смородины / 1.0/	Хлеб пшеничный / 1.0/
1	Варенье черная смородина				0,02000	
2	Вода				0,20000	
3	Макаронные изделия			0,05090		
4	Масло сливочное 72,5% жир			0,00500		
5	Морковь	0,07200				
6	Сахар- песок	0,00300			0,01200	
7	Соль поваренная пищевая йодированная			0,00150		
8	Сосиски молочные		0,05100			
9	Хлеб пшеничный					0,03000
10	Лук репчатый*		0,00120			
11	Масло подсолнечное 1 л (0.920 кг) и 09л (0,00100			
12	Морковь*		0,00500			
13	Мука в/с*		0,00250			
14	Сахар-песок*		0,00075			
15	Соль йодированная*		0,00060			
16	Томатная паста*		0,00200			

Расход продуктов по блюдам - Обед

N	Наименование	День 1 Неделя 2					
		Пряник. / 1.0/	Суп картофельный с рыбными консервами с зеленью / 1.0/	Тефтели тушеные в соусе " / 1.0/	Каша гречневая с маслом сливочным* / 1.0/	Компот из свежих яблок + С витамин / 1.0/	Хлеб пшеничный / 1.0/
1	Аскорбиновая кислота					0,00002	
2	Вода		0,16000		0,12000	0,17200	
3	Картофель		0,07467				
4	Консервы рыбные		0,01500				
5	Крупа гречневая				0,04400		
6	Лимонная кислота					0,00020	
7	Лук репчатый		0,00760	0,02050			
8	Масло подсолнечное		0,00200	0,00500			
9	Масло сливочное 72,5% жир				0,00500		
10	Морковь		0,01600				
11	Мука в/с			0,00400			
12	Мясо свинины			0,03170			
13	Пряники	0,04000					
14	Пшено		0,00400				
15	Сахар- песок					0,02400	
16	Соль поваренная пищевая йодированная		0,00150	0,00100	0,00200		
17	Укроп		0,00100				
18	Хлеб пшеничный			0,00700			0,03000
19	Хлеб ржаной						0,03000
20	Яблоки компот					0,04540	
21	Лук репчатый*			0,00120			
22	Масло подсолнечное 1 л (0.920 кг) и 09л (0,00100			
23	Морковь*			0,00500			
24	Мука в/с*			0,00250			
25	Сахар-песок*			0,00075			
26	Соль йодированная*			0,00060			
27	Томатная паста*			0,00200			

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ стажер кальк.

"УТВЕРЖДАЮ"
 Директор
 ООО "КОМБИНАТ ПИТАНИЯ "ЮЖНЫЙ"



Ларионова И.А.

ГБОУ СОШ с. Высокое (1-4 класс)



МЕНЮ

на 01.09.2022

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
Икра свекольная		60	66
Биточки из мяса с соусом,		50/50	202
Макаронные изделия отварные **		150	188
Кисель + С витамин.		200	130
Хлеб пшеничный		30	70
Итого:	62,20	540	656
Обед			
Винегрет овощной .		60	73
Суп картофельный с вермишелью, зеленью		250/1	124
Колбаса отварная с соусом..		50/50	154
Пюре из бобовых с м/растит.		150	217
Напиток лимонный		200	98
Хлеб пшеничный		30	70
Хлеб ржаной		30	78
Итого:	87,10	821	816
Всего:	149,30	1 361	1 472

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	ВИТЕ - 10,65	ВИТА - 349,05	ВИТВ2 - 0,56
45,31	50,13	210,86	ВИТВ1 - 1,08	ВИТС - 32,87	ВИТD - 8,8
Минеральные вещества в миллиграммах					
Ca - 309,9	I - 227,09	P - 601,64	Na - 2 300,14		
F - 110,78	Se - 19,94	Mg - 162,49	Fe - 11,48		

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ стажер кальк.

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

День 4 Неделя 1

N	Наименование	Икра	Биточки из	Макаронные	Кисель + С	Хлеб
		свекольная	мяса с соусом,	изделия	витамин.	пшеничный
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Аскорбиновая кислота				0,00002	
2	Вода		0,00600		0,19000	
3	Кисель				0,02400	
4	Лук репчатый	0,01248	0,00714			
5	Макаронные изделия			0,05090		
6	Масло подсолнечное	0,00450	0,00300			
7	Масло сливочное 72,5% жир			0,00500		
9	Мясо свинины		0,03700			
10	Паста томатная	0,00600				
11	Сахар- песок	0,00072			0,01000	
12	Свекла	0,05742				
13	Соль поваренная пищевая йодированная			0,00150		
14	Сухари панировочные		0,00500			
15	Хлеб пшеничный		0,00900			0,03000
16	Лук репчатый*		0,00120			
17	Масло подсолнечное 1 л (0.920 кг) и 09л (0,00100			
18	Морковь*		0,00500			
19	Мука в/с*		0,00250			
20	Сахар-песок*		0,00075			
21	Соль йодированная*		0,00060			
22	Томатная паста*		0,00200			

Расход продуктов по блюдам - Обед

День 4 Неделя 1

N	Наименование	Винегрет	Суп	Колбаса	Пюре из	Напиток	Хлеб	Хлеб
		овощной .	картофельный	отварная с	бобовых с	лимонный	пшеничный	ржаной
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вермишель		0,01000					
2	Вода		0,17500					
3	Вода				0,17640	0,21400		
4	Горох				0,07056			
5	Картофель	0,01680	0,10000					
6	Колбаса вареная "Докторская"			0,05100				
7	Лимоны					0,01800		
8	Лук репчатый	0,01128	0,01200					
9	Масло подсолнечное	0,00600	0,00300		0,00300			
10	Морковь	0,00756	0,01300					
11	Огурцы консервированные 3л(1,6 кг)	0,02256						
12	Сахар- песок					0,02400		
13	Свекла	0,01146						
14	Соль поваренная пищевая йодированная	0,00100	0,00200		0,00150			
15	Укроп		0,00100					
16	Хлеб пшеничный						0,03000	
17	Хлеб ржаной							0,03000
18	Лук репчатый*			0,00120				
19	Масло подсолнечное 1 л (0.920 кг) и 09л (0,00100				
20	Морковь*			0,00500				
21	Мука в/с*			0,00250				
22	Сахар-песок*			0,00075				
23	Соль йодированная*			0,00060				
24	Томатная паста*			0,00200				

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ стажер кальк.

"УТВЕРЖДАЮ"
 Директор
 ООО "КОМБИНАТ ПИТАНИЯ "ЮЖНЫЙ"



Ларионова И.А.
 ГБОУ СОШ с. Высокое (1-4 класс)



МЕНЮ на 02.09.2022

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
Салат из зеленого горошка консервированного .		60	55
Птица тушеная в соусе		50/50	142
Картофель отварной,		150	138
Чай с сахаром		200	61
Хлеб пшеничный	62,20	30	70
Итого:	62,20	540	467
Обед			
Яблоко,,,,,		110	49
Борщ из свежей капусты с картофелем сметаной зеленък		200/5/2	83
Шницель из мяса с соусом,		50/50	194
Рис отварной с м/сливочным		150	193
Компот из смеси сухофруктов + С витамин		200	124
Хлеб пшеничный		30	70
Хлеб ржаной	87,10	30	78
Итого:	87,10	827	792
Всего:	149,30	1 367	1 259

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	ВИТЕ - 0,37	ВИТА - 374,68	ВИТВ2 - 0,66
34,39	41,08	189,89	ВИТВ1 - 0,65	ВИТС - 32,72	ВИТD - 0,5
Минеральные вещества в миллиграммах					
Са - 221,27	И - 267,99	Р - 477,85	Na - 2 563,75		
F - 226,61	Se - 19,9	Mg - 137,89	Fe - 9,8		

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)
 Калькулятор _____ стажер кальк.

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

День 5 Неделя 1

N	Наименование	Салат из зеленого горошка консервированного	Птица тушенная в соусе	Картофель отварной,	Чай с сахаром	Хлеб пшеничный
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вода				0,21000	
2	Горох, консервированный	0,08800				
3	Картофель			0,25750		
4	Лук репчатый	0,00700				
5	Масло подсолнечное	0,00300	0,00200			
6	Масло сливочное 72,5% жир			0,00500		
8	Мясо цыплят-бройлеров		0,07100			
9	Сахар- песок				0,01500	
10	Соль поваренная пищевая йодированная		0,00100	0,00150		
11	Хлеб пшеничный					0,03000
12	Чай				0,00100	
13	Лук репчатый*		0,00120			
14	Масло подсолнечное 1 л (0.920 кг) и 09л (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 5 Неделя 1

N	Наименование	Яблоко,....	Борщ из свежей капусты с картофелем сметаной зеленью:	Шницель из мяса с соусом,	Рис отварной с м/сливочным	Компот из смеси сухофруктов + 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		0,16000	0,00600	0,32800	0,20000		
3	Капуста белокочанная		0,02000					
4	Картофель		0,02130					
5	Компотная смесь					0,02000		
6	Лимонная кислота					0,00020		
7	Лук репчатый		0,01071	0,00600				
8	Масло подсолнечное		0,00400	0,00300				
9	Масло сливочное 72,5% жир				0,00500			
10	Морковь		0,01125					
11	Мясо свинины			0,03700				
12	Паста томатная		0,00200					
13	Рис				0,05400			
14	Сахар- песок		0,00200			0,02000		
15	Свекла		0,04000					
16	Сметана 15%		0,00500					
17	Соль поваренная пищевая йодированная		0,00100		0,00300			
18	Сухари панировочные			0,00500				
19	Укроп		0,00200					
20	Хлеб пшеничный			0,00900			0,03000	
21	Хлеб ржаной							0,03000
22	Яблоки	0,11000						
23	Лук репчатый*			0,00120				
24	Масло подсолнечное 1 л (0.920 кг) и 09л (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 _____ стажер кальк.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

ООО "КОМБИНАТ ПИТАНИЯ "ЮЖНЫЙ"



Ларионова И.А.

ГБОУ СОШ с. Высокое (1-4 класс)



СОГЛАСОВАНО"

Директор школы

МЕНЮ

на 05.09.2022

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
Салат из моркови с сахаром,,		60	31
Сосиски отварные с соусом,		50/50	163
Макаронные изделия отварные **		150	188
Напиток из смородины		200	108
Хлеб пшеничный		30	70
Итого:	62,20	540	560
Обед			
Пряник.		40	142
Суп картофельный с рыбными консервами с зеленью		15/200/1	113
Тефтели тушеные в соусе "		50/50	207
Каша гречневая с маслом сливочным*		150	153
Компот из свежих яблок + С витамин		200	112
Хлеб пшеничный		30	70
Хлеб ржаной		30	78
Итого:	87,10	766	875
Всего:	149,30	1 306	1 435

Для всего меню

Белки	Жиры	Углеводы	Витамины в миллиграммах	
63,31	45,42	219,17	ВИТ E - 0,72	ВИТ A - 1 446,26
			ВИТ B1 - 0,61	ВИТ B2 - 0,58
				ВИТ C - 33,81
				ВИТ D - 4,48
Минеральные вещества в миллиграммах				
Ca - 165,68	I - 230,58	P - 531,96	Na - 2 245,7	
F - 201,61	Se - 14,59	Mg - 174,27	Fe - 9,59	

Зав. производством _____ (Куликова Л.А)

Калькулятор _____ стажер кальк.

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

N	Наименование	День 1				Неделя 2
		Салат из моркови с сахаром,, / 1.0/	Сосиски отварные с соусом, / 1.0/	Макаронные изделия отварные ** / 1.0/	Напиток из смородины / 1.0/	Хлеб пшеничный / 1.0/
1	Варенье черная смородина				0,02000	
2	Вода				0,20000	
3	Макаронные изделия			0,05090		
4	Масло сливочное 72,5% жир			0,00500		
5	Морковь	0,07200				
6	Сахар- песок	0,00300			0,01200	
7	Соль поваренная пищевая йодированная			0,00150		
8	Сосиски молочные		0,05100			
9	Хлеб пшеничный					0,03000
10	Лук репчатый*		0,00120			
11	Масло подсолнечное 1 л (0.920 кг) и 09л (0,00100			
12	Морковь*		0,00500			
13	Мука в/с*		0,00250			
14	Сахар-песок*		0,00075			
15	Соль йодированная*		0,00060			
16	Томатная паста*		0,00200			

Расход продуктов по блюдам - Обед

N	Наименование	День 1						Неделя 2
		Пряник. / 1.0/	Суп картофельный с рыбными консервами с зеленью / 1.0/	Тефтели тушеные в соусе " / 1.0/	Каша гречневая с маслом сливочным* / 1.0/	Компот из свежих яблок + С витамин / 1.0/	Хлеб пшеничный / 1.0/	Хлеб ржаной / 1.0/
1	Аскорбиновая кислота					0,00002		
2	Вода		0,16000		0,12000	0,17200		
3	Картофель		0,07467					
4	Консервы рыбные		0,01500					
5	Крупа гречневая				0,04400			
6	Лимонная кислота					0,00020		
7	Лук репчатый		0,00760	0,02050				
8	Масло подсолнечное		0,00200	0,00500				
9	Масло сливочное 72,5% жир				0,00500			
10	Морковь		0,01600					
11	Мука в/с			0,00400				
12	Мясо свинины			0,03170				
13	Пряники	0,04000						
14	Пшено		0,00400					
15	Сахар- песок					0,02400		
16	Соль поваренная пищевая йодированная		0,00150	0,00100	0,00200			
17	Укроп		0,00100					
18	Хлеб пшеничный			0,00700			0,03000	
19	Хлеб ржаной						0,03000	
20	Яблоки компот					0,04540		
21	Лук репчатый*			0,00120				
22	Масло подсолнечное 1 л (0.920 кг) и 09л (0,00100				
23	Морковь*			0,00500				
24	Мука в/с*			0,00250				
25	Сахар-песок*			0,00075				
26	Соль йодированная*			0,00060				
27	Томатная паста*			0,00200				

Зав. производством _____ (Куликова Л.А)

Калькулятор _____ стажер кальк..