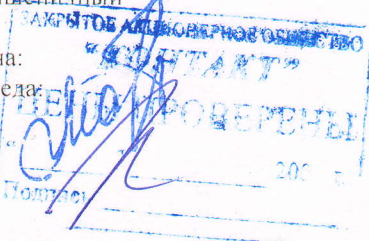




**Меню - раскладка на 07 сентября 2020 г.
По перспективному меню 7 день Школа № 32
Возраст с 7 до 11 лет**

Продукты	Количество		Выход	Белки Жиры Углев. Ккал.				
	Брутто	Нетто		Цена				
Завтрак :								
Сосиски «Докторские» отварные			50	22-31	5,55	11,95	0,8	133,0
Гречка отварная (рецепт. т/т/к)			150	9-61	2,75	3,45	40,73	181,5
Гречка	76,7	76,7						
Соус томатный с овощами (рец. т/т/к)			25	1-89	0,6	1,2	1,18	17,5
Мука	1,4	1,4						
Морковь св.	3,1	2,5						
Лук репч.	0,6	0,5						
Томат	1,2	1,2						
Масло сл..	1,3	1,3						
Сахар	0,3	0,3						
Сыр (порциями)			20	18-26	2,4	1,92	0,16	28,8
Какао с молоком (рецепт. т/т/к)			200	9-67	4,5	5,0	32,5	190,0
Какао	2,0	2,0						
Молоко	62,5	62,5						
Сахар	20,0	20,0						
Хлеб иодированный пшеничный			30	2-75	2,0	0,6	27,0	121,2
Расчётная цена:				64-49	17,8	24,12	102,37	672,0
Стоимость завтрака:				62-00				
Обед :								
Салат из свежей белок. капусты с раст. маслом (рец. т/т/к)			100	7-17	0,68	5,13	3,38	30,33
Капуста св.	98,6	78,9						
Морковь	12,5	10,0						
Лимон. кисл.	0,3	0,3						
Сахар	5,0	5,0						
Масло раст.	5,0	5,0						
Суп картофельный с бобовыми (рец.т/т/к.)			200	9-01	4,06	4,28	19,08	163,75
Картоф св.	50,0	40,0						
Горох	16,2	16,0						
Лук реп.	9,5	8,0						
Морковь св.	10,0	8,0						
Масло сл.	4,0	4,0						
Мясо отвар. для 1 бл.			17,0	24-32	0,78	0,13	0	4,2
Птица тушёная в сметанном соусе (рец. т/т/к)			100/30	56-93	13,83	19,87	0,78	217,6
Цыплята п/ф	151,0							
Масло раст.	4,0	4,0						
Сметана	7,5	7,5						
Мука	2,3	2,3						
Макаронные изделия отварные (рецепт т/т/к.)			180	8-04	5,4	4,85	15,85	179,4
Мак.изд.	63,0	63,0						
Масло сл.	4,0	4,0						
Компот из смеси с/фруктов (рецепт. т/т/к)			200	5-45	0,6	0	31,4	124,0
Смесь с/фр.	20,0	20,0						
Сахар	20,0	20,0						
Лимон. к-та	0,2	0,2						
Аскорб.кисл.	0,06	0,06						
(для витамин.)								
Хлеб пшеничный иодированный			50	4-58	2,8	0,8	37,8	140,3
Хлеб ржано-пшеничный			50	4-58	2,2	0,4	9,1	90,0
Расчётная цена:				120-08	30,35	35,46	117,39	949,63
Стоимость обеда:				120-00				
Директор:								
Зав. пр-вом:								
Калькулятор:								





Handwritten signature

**Меню - раскладка на 07 сентября 2020 г.
По перспективному меню 7 день Школа № 32
Возраст с 11 до 18 лет**

Продукты Количество Брутто Нетто Выход Цена Белки Жиры Углев. Ккал.

Завтрак :

Сосиски «Докторские» отварные			50		22-31	5,55	11,95	0,8	133,0
Гречка отварная (рецепт. т/т/к)			180		11-53	5,4	4,6	54,3	242,0
Гречка	92,1	92,1							
Соус томатный с овощами (рец. т/т/к)			25		1-89	0,6	1,2	1,18	17,5
Мука	1,4	1,4							
Морковь св.	3,1	2,5							
Лук репч.	0,6	0,5							
Томат	1,2	1,2							
Масло сл..	1,3	1,3							
Сахар	0,3	0,3							
Сыр (порциями)			20		18-26	2,4	1,92	0,16	28,8
Какао с молоком (рецепт. т/т/к)			200		9-67	4,5	5,0	32,5	190,0
Какао	2,0	2,0							
Молоко	62,5	62,5							
Сахар	20,0	20,0							
Хлеб иодированный пшеничный			30		2-75	2,8	0,8	27,0	121,2
Расчётная цена:					66-41	21,25	25,47	115,94	732,5
Стоимость завтрака:					62-00				

Обед :

Салат из свежей белок. капусты с раст. маслом (рец. т/т/к) 100					7-17	0,68	5,13	3,38	30,38
Капуста св.	98,6	78,9							
Морковь	12,5	10,0							
Лимон. кисл.	0,3	0,3							
Сахар	5,0	5,0							
Масло раст.	5,0	5,0							
Суп картофельный с бобовыми (рец.т/т/к.)			250		11-27	4,46	4,71	21,0	180,0
Картоф св.	62,5	50,0							
Горох	20,3	20,0							
Лук реп.	11,9	10,0							
Морковь св.	12,5	10,0							
Масло сл.	5,0	5,0							
Мясо отв. для 1 бл. Говядина п/ф		27,5	17,0		24-32	0,78	0,13	0	4,2
Птица тушёная в сметанном соусе (рец. т/т/к)			100/30		56-93	13,83	19,87	0,78	217,6
Цыплята п/ф		151,0							
Масло раст.	4,0	4,0							
Сметана	7,5	7,5							
Мука	2,3	2,3							
Макаронные изделия отварные (рецепт т/т/к.)			180		8-04	6,48	5,82	27,07	190,4
Мак.изд.	63,0	63,0							
Масло сл.	4,0	4,0							
Компот из смеси с/фруктов (рецепт. т/т/к)			200		5-54	0,6	0	31,4	124,0
Смесь с/фр.	20,0	20,0							
Сахар	20,0	20,0							
Лимон. к-та	0,2	0,2							
Аскорб.кисл.	0,07	0,07							
(для витамин.)									
Хлеб пшеничный иодированный			50		4-58	2,8	0,8	37,8	140,3
Хлеб ржано-пшеничный			50		4-58	3,3	0,5	12,2	144,0
Расчётная цена:					122-43	32,93	36,96	133,63	1030,98
Стоимость обеда:					120-00				

Директор:
Зав. пр-вом:
Калькулятор:



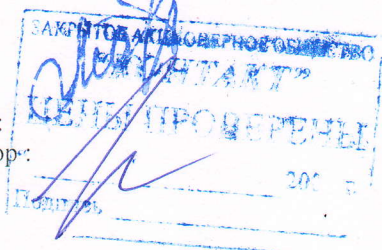
Согласовано
Директор



Меню-раскладка на 05 сентября 2020г.
По перспективному меню 6 день Школа № 32
Возраст с 11 до 18 лет

Продукты	Количество		Выход	Цена	Белки Жиры Углев.			Ккал.
	Брутто	Нетто						
Завтрак :								
Вареники с картофелем отварные с маслом (рецепт. т/т/к)			180/20	35-88	14,9	14,4	36,0	285,0
Вареники	166,5	166,5						
Масло сл.	20,0	20,0						
Сыр (порциями)			25	22-60	2,5	2,4	0	32,0
Чай с сахаром (рецепт. т/т/к)			200	1-49	0,2	0	16,0	48,0
Чай-заварка	50,0	50,0						
Сахар	15,0	15,0						
Хлеб пшеничный иодированный			30	2-75	2,0	0,6	27,0	121,2
Расчётная цена:				62-72	21,1	18,2	79,0	518,2
Стоимость цена:				62-00				
Обед:								
Овощи натур. свежие (помидоры)(порциями)			50	10-35	0,3	0,05	1,15	6,5
Суп картофельный рисовый (рецепт. т/т/к)			250	13-67	4,18	4,93	15,1	142,5
Картоф. св.	93,8	75,0						
Рис	5,4	5,0						
Морковь св.	12,5	10,0						
Лук реп.	12,0	10,0						
Масло сл.	6,0	6,0						
Сахар	2,5	2,5						
Мясо отв. для 1бл.(рец.т/т/к) Говядина п/ф		16,2	10	14-31	0,72	0,12	0	3,9
Птица «Золотистая» (рецепт. т/т/к)			100	55-95	14,51	23,75	2,5	136,2
Цыплята п/ф		150,0						
Масло раст.	4,0	4,0						
Сметана	6,0	6,0						
Картофель отварной(рецепт. т/т/к)			180	12-75	2,81	0	22,2	159,0
Картофель	225,0	180,0						
Напиток из шиповника(рецепт. т/т/к)			200	8-37	0,68	0	35,26	143,8
Шиповник	20,0	20,0						
Сахар	20,0	20,0						
Хлеб пшеничный иодированный			50	4-58	2,8	0,8	37,8	140,2
Хлеб ржано-пшеничный			30	2-75	3,3	0,5	12,2	144,0
Расчётная цена:				122-73	29,18	30,13	125,69	873,5
Стоимость обеда				120-00				

Директор:
Зав.пр-вом:
Калькулятор:



Согласовано:

Директор школы:

Зав. производством:

Калькулятор:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Подпись:

Меню-раскладка на 04 сентября 2020 г.

По перспективному меню 5 день

Школа № 32

Возраст с 11 до 18 лет

Продукты Количество Белки Жиры Углев. Ккал.
Брутто Нетто Выход Цена

Завтрак
Запекалка из творога с морковью (рецепт. т/т/к) 130 52-77 26,76 28,93 39,05 408,0

Творог 85,8 84,5
Манная кр. 7,4 7,4
Сахар 14,7 14,7
Морковь св. 24,4 19,5
Яйцо 8,2 7,3
Молоко 22,1 22,1
Сметана 5,0 5,0
Сухари 5,0 5,0
Масло растит. 5,0 5,0

Молоко сгущенное 20 4-73 0,14 0 30,5 95,15
Чай с сахаром (рец. т/т/к.) 200 1-49 0,2 0 16,0 65,0

Чай-заварка 50,0 50,0
Сахар 15,0 15,0

Печенье (рецепт. т/т/к) 25 3-51 1,7 1,02 18,0 98,0

Расчётная цена: 62-50 28,80 29,95 103,55 666,15
Стоимость завтрака: 62-00

Обед:

Салат из морской капусты (рец. т/т/к) 100 16-02 0,9 4,2 2,52 54,0

Капуста мор. 140,0 84,5
Лук репч. 11,9 10,0
Масло растит. 10,0 10,0

Суп лапша домашняя с птицей (рец. т/т/к.) 250/15 16-50 2,8 5,8 13,9 120,0

Лапша 20,0 20,0
Лук репч. 11,9 10,0
Масло сл. 6,0 6,0
Цыплята п/ф 22,5

Шницель мясной (рецепт. т/т/к) 80 51-71 17,0 12,0 17,05 187,4

Фарш из говяд. 27,2
Фарш из груд.филе 32,0
Молоко 19,2 19,2
Батон 14,4 14,4
Сухарь пан. 8,0 8,0
Масло раст. 6,0 6,0

Овощи тушёные (рец.т/т/к.) 180 29-94 4,3 5,72 43,78 175,5

Картофель св. 146,3 117,0
Морковь св. 9,0 7,2
Лук репч. 9,6 8,1
Капуста св. 55,5 44,4
Масло сл.. 19,8 19,8

Компот из смеси сух/фруктов (рецепт. т/т/к) 200 5-54 0,6 0 31,4 124,0

Смесь с/фрук. 20,0 20,0
Сахар 20,0 20,0
Лимон.к-та 0,2 0,2
Аскорб.кисл. 0,07 0,07
(для витамин.)

Хлеб пшеничный иодированный 50 4-58 2,8 0,8 37,8 140,2

Хлеб ржан-пшеничный 40 3-67 3,3 0,5 12,2 144,0

Расчётная цена: 127-96 31,7 29,02 158,65 945,1

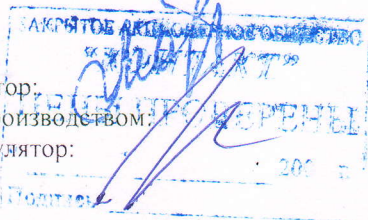
Стоимость обеда: 120-00

Директор:

Зав. производством:

Калькулятор:

Подпись:



Согласовано:
Директор школы:



Меню-раскладка на 04 сентября 2020 г.

По перспективному меню 5 день

Школа № 32

Возраст с 7 до 11 лет

Продукты

Белки Жиры Углев. Ккал.

Количество

Выход

Цена

Завтрак:

Запеканка из творога с морковью (рецепт. т/т/к)			130	52-77	26,76	28,93	39,05	408,0
Творог	85,8	84,5						
Манная кр.	7,4	7,4						
Сахар	14,7	14,7						
Морковь св.	24,4	19,5						
Яйцо	8,2	7,3						
Молоко	22,1	22,1						
Сметана	5,0	5,0						
Сухари	5,0	5,0						
Масло растит.	5,0	5,0						
Молоко сгущенное			20	4-73	0,14	0	30,5	95,15
Чай с сахаром (рец. т/т/к.)			200	1-49	0,2	0	16,0	65,0
Чай-заварка	50,0	50,0						
Сахар	15,0	15,0						
Печенье (рецепт. т/т/к)			25	3-51	1,7	1,02	18,0	98,0
Расчётная цена:				62-50	28,8	29,95	103,55	666,15
Стоимость завтрака:				62-00				

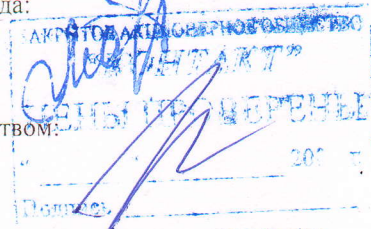
Обед :

Салат из морской капусты			90	14-42	0,9	4,2	2,52	54,0
Капуста мор.	126,0	76,1						
Лук репч.	10,7	9,0						
Масло растит.	9,0	9,0						
Суп лапша домашняя с птицей (рец. т/т/к.)			200/15	15-88	2,08	4,44	10,72	102,0
Лапша	16,0	16,0						
Лук репч.	9,6	8,0						
Масло сл.	6,0	6,0						
Цыплята п/ф		22,5						
Шницель мясной (рецепт. т/т/к)			80	51-71	16,35	11,55	16,95	177,4
Фарш из говяд.		27,2						
Фарш из груд.филе		32,0						
Молоко	19,2	19,2						
Батон	14,4	14,4						
Сухарь пан.	8,0	8,0						
Масло раст.	6,0	6,0						
Овощи тушёные (рец.т/т/к.)			170	28-28	4,3	5,72	43,78	175,5
Картофель св.	138,8	111,0						
Морковь св.	8,5	6,8						
Лук репч.	9,2	7,7						
Капуста св.	52,4	41,9						
Масло слив.	18,7	18,7						
Компот из смеси сух/фруктов (рецепт. т/т/к)			200	5-45	0,6	0	31,4	124,0
Смесь с/фрук.	20,0	20,0						
Сахар	20,0	20,0						
Лимон.к-та	0,2	0,2						
Аскорб.кисл.	0,06	0,06						
(для витамин.)								
Хлеб пшеничный иодированный			50	4-58	2,8	0,8	37,8	140,2
Хлеб ржан-пшеничный			30	2-75	3,3	0,5	12,2	144,0
Расчётная цена:				123-07	30,33	27,21	155,37	917,1
Стоимость обеда:				120-00				

Директор:

Зав. производством:

Калькулятор:



Согласовано:

Директор:



Меню-раскладка на 03 сентября 2020 г.

По перспективному меню 4 день

Школа № 32

Возраст с 7 до 11 лет

Продукты Количество Брутто Нетто Белки Жиры Углев. Ккал.

Завтрак :

Продукты	Количество	Брутто	Нетто	Выход	Цена	Белки	Жиры	Углев.	Ккал.
Биточки мясные (рецепт. т/т/к)				75	48-53	15,33	10,83	15,89	166,3
Фарш из говяд.	25,5								
Фарш из груд. филе	30,0								
Батон	13,5	13,5							
Молоко	18,0	18,0							
Сухарь панир.	7,5	7,5							
Масло раст.	6,0	6,0							
Макаронные изд-я отварные с маслом (рецепт. т/т/к)				150/5	10-86	5,58	13,56	29,61	221,65
Рожки	52,5	52,5							
Масло сл.	3,0	3,0							
Масло сл.	5,0	5,0							
Чай с сахаром (рецепт. т/т/к)				200	1-49	0,2	0	16,0	65,0
Чай-заварка	50,0	50,0							
Сахар	15,0	15,0							
Хлеб пшеничный иодированный				30	2-75	2,0	0,6	27,0	121,2
Расчётная цена:					63-63	23,11	24,99	88,5	574,15
Стоимость завтрака:					62-00				

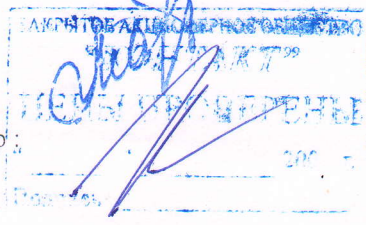
Обед :

Салат из свежих огурцов с раст. маслом (рец. т/т/к)				100	18-15	0,9	5,3	4,7	66,0
Огурцы свежие.	96,9	95,0							
Масло раст.	6,0	6,0							
Борщ с картофелем, капустой со сметаной (рец. т/т/к)				200/10	13-70	5,6	5,6	10,48	118,0
Свекла св.	40,0	32,0							
Капуста св.	20,0	16,0							
Картоф. св.	20,0	16,0							
Морковь св.	12,5	10,0							
Лук репч.	9,6	8,0							
Томат	1,2	1,2							
Масло сл.	4,0	4,0							
Сахар	3,0	3,0							
Сметана	10,0	10							
Мясо отварное для 1 бл. Говядина	20,2			12,5	17-88	1,5	0,25	0	8,13
Плов из птицы (рец. т/т/к)				50/150	52-90	16,6	18,28	30,75	302,44
Грудки цыпл.(филе)	75,0								
Масло раст.	9,0	9,0							
Рис	48,0	48,0							
Лук репч.	8,9	7,5							
Морковь св.	15,0	12,0							
Томат	4,0	4,0							
Напиток из плодов шиповника (рецепт. т/т/к)				200	8-37	0,68	0	35,26	143,8
Шиповник	20,0	20,0							
Сахар	20,0	20,0							
Хлеб пшеничный иодированный				50	4-58	2,8	0,8	37,8	140,2
Хлеб ржано-пшеничный				50	4-58	4,1	0,63	15,25	180,0
Расчётная цена:					120-16	31,13	29,16	132,85	934,54
Стоимость обеда:					120-00				

Директор:

Зав. пр-вом:

Калькулятор:



Согласовано
Директор школы



Меню-раскладка на 03 сентября 2020 г.

По перспективному меню 4 день

Школа № 32

Возраст с 11 до 18 лет

Продукты Количество
Брутто Нетто

Белки Жиры Углев. Ккал.

Выход Цена

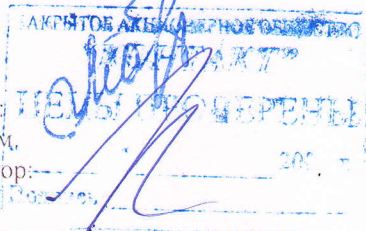
Завтрак :

Биточки мясные (рецепт. т/т/к)		80	51-85	18,97	11,16	18,1	187,05
Фарш из говяд.	27,2						
Фарш из груд.филе	32,0						
Батон	14,4	14,4					
Молоко	19,2	19,2					
Сухарь панир.	8,0	8,0					
Масло раст.	7,0	7,0					
Макаронные изд-я отварные с маслом (рецепт. т/т/к)		180/5	12-14	7,56	18,37	40,12	300,3
Рожки	63,0	63,0					
Масло сл.	4,0	4,0					
Масло сл.	5,0	5,0					
Чай с сахаром (рецепт. т/т/к)		200	1-49	0,2	0	16,0	65,0
Най-заварка	50,0	50,0					
Сахар	15,0	15,0					
Хлеб пшеничный иодированный		30	2-75	2,0	0,6	27,0	121,2
Расчётная цена:			68-23	28,73	30,13	112,02	673,55
Стоимость завтрака:			62-00				

Обед :

Салат из свежих огурцов с раст. маслом (рец. т/т/к)		100	18-15	0,9	5,3	4,7	66,0
Огурцы свежие.	96,9	95,0					
Масло раст.	6,0	6,0					
Борщ с картофелем, капустой со сметаной (рец. т/т/к)		250/10	16-40	7,0	7,0	13,29	149,66
Свекла св.	50,0	40,0					
Капуста св.	25,0	20,0					
Картоф. св.	25,0	20,0					
Морковь св.	15,6	12,5					
Лук репч.	11,9	10,0					
Томат	1,5	1,5					
Масло сл.	5,0	5,0					
Сахар	3,75	3,75					
Сметана	10,0	10,0					
Мясо отварное для 1 бл. Говядина п/ф	20,2	12,5	17-88	1,5	0,25	0	8,13
Плов из птицы (рец. т/т/к)		50/150	52-90	16,6	18,28	30,75	302,44
Грудки цыпл.(филе)	75,0						
Масло раст.	9,0	9,0					
Рис	48,0	48,0					
Лук репч.	8,9	7,5					
Морковь св.	15,0	12,0					
Томат	4,0	4,0					
Напиток из плодов шиповника (рецепт. т/т/к)		200	8-37	0,68	0	35,26	143,8
Шиповник	20,0	20,0					
Сахар	20,0	20,0					
Хлеб пшеничный иодированный		50	4-58	2,8	0,8	37,8	140,2
Хлеб ржано-пшеничный		50	4-58	4,1	0,63	15,25	180,0
Расчётная цена:			122-86	31,53	30,56	135,66	966,2
Стоимость обеда:			120-00				

Директор:
Зав. пр-вом,
Калькулятор:



Согласовано
Директор



Меню-раскладка на 02 сентября 2020 г.

По перспективному меню 3 день

Школа № 32

Возраст с 7 до 11 лет

Продукты Количество
Брутто Нетто

Белки Жиры Углев. Ккал.

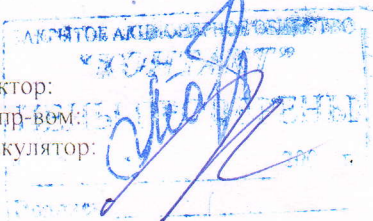
Завтрак

Продукты	Количество Брутто	Количество Нетто	Выход	Цена	Белки	Жиры	Углев.	Ккал.
Сосиски «Докторские» отварные (рецепт. т/т/к)			50	22-31	5,55	11,95	0,8	133,0
Гречка отварная (рец. т/т/к)			150	9-61	2,75	3,45	40,73	181,5
Гречка	76,7	76,7						
Соус томатный с овощами (рец. т/т/к)			25	1-89	0,6	1,2	1,18	17,5
Мука	1,4	1,4						
Морковь св.	3,1	2,5						
Лук репч.	0,6	0,5						
Томат	1,2	1,2						
Масло сл.	1,3	1,3						
Сахар	0,3	0,3						
Сыр (рецепт. т/т/к)			20	18-26	2,4	1,92	0,16	28,8
Какао с молоком (рецепт. т/т/к)			200	9-67	4,5	5,0	32,5	190,0
Какао-порошок	2,0	2,0						
Молоко	62,5	62,5						
Сахар	20,0	20,0						
Хлеб пшеничный иодированный			30	2-75	2,0	0,6	27,0	121,2
Расчётная цена:				64-49	17,8	24,12	102,37	672,0
Стоимость завтрака:				62-00				

Обед :

Овощи натуральные свежие (помидор) (порциями)			55	11-36	0,41	0,07	1,58	8,94
Суп картофельный с сайрой (рец. т/т/к.)			200/20	24-79	5,7	7,3	10,4	136,65
Картоф. св.	112,5	90,0						
Морковь св.	10,0	8,0						
Лук репч.	9,6	8,0						
Масло сл.	5,0	5,0						
Сайра	20,8	20,0						
Тефтели мясные в молочном соусе (рецепт. т/т/к)			80/40	59-78	7,82	9,54	6,3	131,4
Фарш из говяд.		36,0						
Фарш из груд.филе		28,0						
Батон	11,2	11,2						
Молоко	9,6	9,6						
Яйцо	7,2	6,4						
Мука	6,4	6,4						
Масло раст	5,0	5,0						
Молоко	20,0	20,0						
Масло сл	2,2	2,2						
Мука	2,2	2,2						
Сахар	0,4	0,4						
Пюре гороховое (рец. т/т/к)			180	8-07	11,66	10,05	23,55	234,08
Горох	90,0	89,0						
Масло сл.	3,0	3,0						
Компот из изюма (рецепт. т/т/к.)			200	7-34	0,36	0	35,0	107,0
Изюм	20,0	20,0						
Сахар	20,0	20,0						
Аскорб.кисл.	0,06	0,06						
(для витамин.)								
Хлеб пшен. иодированный			50	4-58	2,8	0,8	37,8	140,2
Хлеб ржано-пшеничный			45	4-12	3,3	0,5	12,2	144,0
Расчётная цена:				120-04	31,94	28,24	126,4	899,83
Стоимость обеда:				120-00				

Директор:
Зав. пр-вом:
Калькулятор:



Согласовано
Директор



Меню-раскладка на 02 сентября 2020 г.
По перспективному меню 3 день Школа № 32
Возраст с 11 до 18 лет

Продукты Количество Брутто Нетто Белки Жиры Углев. Ккал.

Выход Цена

Завтрак:

Сосиски «Докторские» отварные (рецепт. т/т/к)	50	22-31	5,55	11,95	0,8	133,0
Гречка отварная (рец. т/т/к)	180	11-53	5,4	4,6	54,3	242,0
Гречка	92,1	92,1				
Соус томатный с овощами (рец. т/т/к)	25	1-89	0,6	1,2	1,18	17,5
Мука	1,4	1,4				
Морковь св.	3,1	2,5				
Лук репч.	0,6	0,5				
Томат	1,2	1,2				
Масло сл.	1,3	1,3				
Сахар	0,3	0,3				
Сыр (рецепт. т/т/к)	20	18-26	2,4	1,92	0,16	28,8
Какао с молоком (рецепт. т/т/к)	200	9-67	4,5	5,0	32,5	190,0
Какао-порошок	2,0	2,0				
Молоко	62,5	62,5				
Сахар	20,0	20,0				
Хлеб пшеничный иодированный	30	2-75	2,0	0,6	27,0	121,2
Расчётная цена:		66-41	20,45	25,27	115,94	732,5
Стоимость завтрака:		62-00				

Обед:

Овощи натуральные свежие (помидор) (порциями)	55	11-36	0,41	0,07	1,58	8,94
Суп картофельный с сайрой (рец. т/т/к.)	250/20	27-89	6,13	8,7	18,0	186,82
Картоф. св.	140,6	112,5				
Морковь св.	12,5	10,0				
Лук репч.	11,9	10,0				
Масло сл.	6,3	6,3				
Сайра	20,8	20,0				
Тефтели мясные в молочном соусе (рецепт. т/т/к)	80/40	59-78	7,82	9,54	6,3	131,4
Фарш из говяд.		36,0				
Фарш из груд.филе		28,0				
Батон	11,2	11,2				
Молоко	9,6	9,6				
Яйцо	7,2	6,4				
Мука	6,4	6,4				
Масло раст	5,0	5,0				
Молоко	20,0	20,0				
Масло сл	2,2	2,2				
Мука	2,2	2,2				
Сахар	0,4	0,4				
Буре гороховое (рец. т/т/к)	180	8-07	11,66	10,05	23,55	234,08
Горох	90,0	89,0				
Масло сл.	3,0	3,0				
Компот из изюма (рецепт. т/т/к.)	200	7-43	0,36	0	35,0	107,0
Изюм	20,0	20,0				
Сахар	20,0	20,0				
Аскорб.кисл.	0,07	0,07				
(для витамин.)						
Хлеб пшен. иодированный	50	4-58	2,8	0,8	37,8	140,2
Хлеб ржано-пшеничный	45	4-12	3,3	0,5	12,2	144,0
Расчётная цена:		123-23	32,37	29,64	134,0	950,0
Стоимость обеда:		120-00				

Директор:
Зав. пр-вом:
Калькулятор:

