

"УТВЕРЖДАЮ"  
Директор ДП-Запад  
ООО "ККДП-ЗАПАД"



Лактюшина О.В.

"СОГЛАСОВАНО"



Директор школы № 1  
Малое Ибряйкино  
И.И. Веснина

ГБОУ ООШ с. Малое Ибряйкино ОВЗ

МЕНЮ

на 17.03.2021

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
<b>Завтрак</b>			
Винегрет овощной.		50	63
Плов с мясом говядины и зеленью,		40/150	408
Чай с сахаром		200	60
Батон порционно.		30	81
Итого:	59,10		611
<b>Обед</b>			
Вафли*		27	141
Борщ из свежей капусты с картофелем и сметаной и зеле		200/5/2	91
Кнели куриные с соусом		50/30	135
Горох отварной.,		150	232
Компот из св.яблок + С витамин		200	115
Хлеб пшеничный ,		40	118
Хлеб ржаной*		30	78
Итого:	76,40		910
Всего:	135,50		1 521

Для всего меню

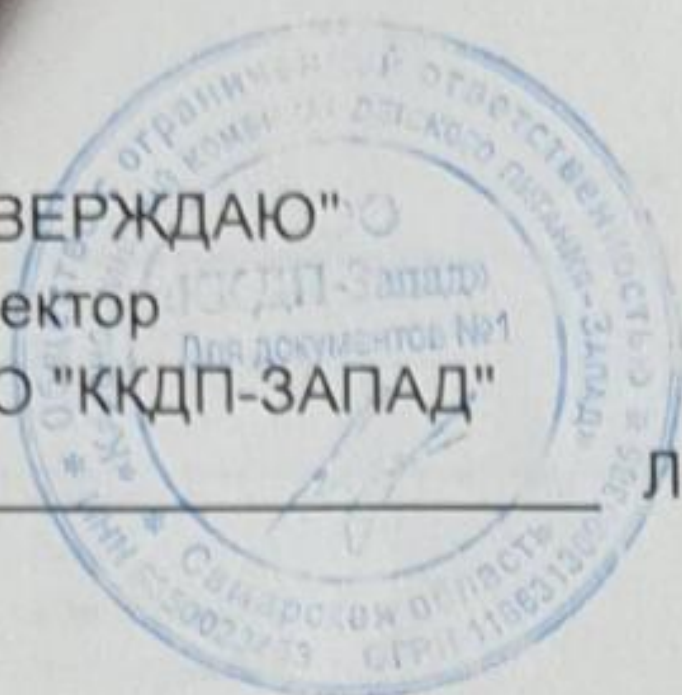
Белки	Жиры	Углеводы	витРР - 0,05	Витамины в миллиграммах	витЕ - 2,52	вита - 6,04
50,22	59,51	196,56	витВ2 - 0,01	витВ1 - 0,95	витС - 19,58	
Минеральные вещества в миллиграммах						
Са - 281,65	Мg - 185,98	Fe - 13,05	К - 104,35			

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

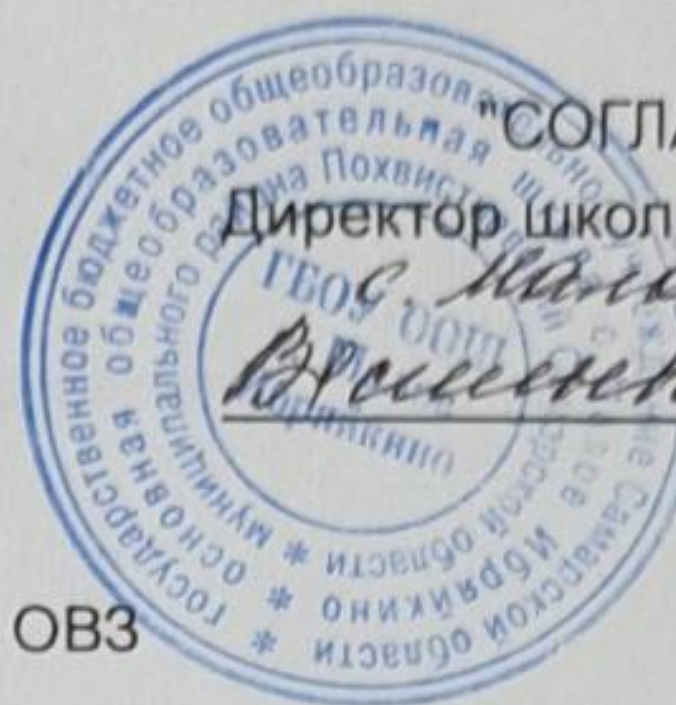
Калькулятор Дмитриева О.А. Дмитриева О.А.



"УТВЕРЖДАЮ"  
 Директор  
 ООО "ККДП-ЗАПАД"



Лактюшина О.В.



СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №1  
 ГБОУ ООШ с. Малое Ибряйкино  
 И.С. Верещина

ГБОУ ООШ с. Малое Ибряйкино ОВЗ

**МЕНЮ**

на 17.03.2021

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
<b>Завтрак</b>			
Винегрет овощной.		50	63
Плов с мясом говядины и зеленью,		40/150	408
Чай с сахаром		200	60
Батон порционнно.		30	81
Итого:	59,10		611
<b>Обед</b>			
Вафли*		27	141
Борщ из свежей капусты с картофелем и сметаной и зеле		200/5/2	91
Кнели куриные с соусом		50/30	135
Горох отварной.,		150	232
Компот из св.яблок + С витамин		200	115
Хлеб пшеничный ,		40	118
Хлеб ржаной*		30	78
Итого:	76,40		910
Всего:	135,50		1 521

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	витРР - 0,05	витЕ - 2,52	вита - 6,04
50,22	59,51	196,56	витВ2 - 0,01	витВ1 - 0,95	витС - 19,58
Минеральные вещества в миллиграммах					
Са - 281,65	Mg - 185,98	Fe - 13,05	K - 104,35		

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

Калькулятор \_\_\_\_\_ Дмитриева О.А.



Расход продуктов по блюдам - Завтрак

N	Наименование	День 3 Неделя 1			
		Винегрет овощной.	Плов с мясом говядины и зеленью,	Чай с сахаром	Батон порционно.
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Батон в/с				0,03000
2	Вода		0,09700	0,21000	
3	Картофель	0,01400			
4	Лук репчатый	0,00900	0,00800		
5	Масло подсолнечное	0,00500	0,00700		
6	Морковь	0,00625	0,01400		
7	Мясо говядина п/ф		0,06320		
8	Огурцы консервированные	0,01900			
9	Паста томатная		0,00300		
10	Рис		0,04600		
11	Сахар			0,01500	
12	Свекла	0,00938			
13	Соль поваренная пищевая иодированная	0,00100	0,00300		
14	Укроп		0,00200		
15	Чай			0,00100	

Расход продуктов по блюдам - Обед

N	Наименование	День 3 Неделя 1						
		Вафли*	Борщ из свежей капусты с картофелем и сметаной и зеленью,	Кнели куриные с соусом	Горох отварной.,	Компот из св.яблок + С витамины	Хлеб пшеничный ,	Хлеб ржаной*
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Аскорбиновая кислота					0,00002		
2	Вафли	0,02700						
3	Вода		0,16000	0,03500		0,17200		
4	Горох				0,07033			
5	Капуста белокочанная		0,02000					
6	Картофель		0,02462					
7	Лимонная кислота					0,00020		
8	Лук репчатый		0,01071	0,00072				
9	Масло подсолнечное		0,00400	0,00060				
10	Масло сливочное			0,00187	0,00500			
11	Морковь		0,01125	0,00300				
12	Мука			0,00150				
13	Мясо цыплят-бройлеров			0,05700				
14	Паста томатная		0,00200	0,00120				
15	Рис			0,00438				
16	Сахар		0,00200	0,00045		0,02400		
17	Свекла		0,04000					
18	Сметана		0,00500					
19	Соль поваренная пищевая иодированная		0,00200	0,00230	0,00150			
20	Укроп		0,00200					
21	Хлеб пшеничный						0,04000	
22	Хлеб ржаной							0,03000
23	Яблоки компот					0,04540		

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

Калькулятор Дмитриева О.А. Дмитриева О.А.



"УТВЕРЖДАЮ"  
 Директор  
 ООО "ККДП-ЗАПАД"

Лактюшина О.В.

"СОГЛАСОВАНО"  
 Директор школы №

ГБОУ ООШ с. Малое Ибряйкино  
 Ибряйкино

ГБОУ ООШ с. Малое Ибряйкино ОВЗ

МЕНЮ

на 15.03.2021

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
<b>Завтрак</b>			
Сыр "Хохланд"		17,5	53
Каша вязкая молочная из риса и пшена		200/5	226
Какао с молоком..		200	119
Батон порционно.		30	81
Итого:	59,10		478
<b>Обед</b>			
Икра кабачковая..*		40	49
Щи из свежей капусты с картофелем, цыпленком, сметано		10/200/5/2	105
Тефтели из говядины тушеные в соусе		60/50	142
Макаронные изделия отварные ,		150	168
Компот из смеси сухофруктов + С витамин		200	133
Хлеб пшеничный ,		40	118
Хлеб ржаной*		30	78
Итого:	76,40		793
Всего:	135,50		1 271

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	витРР - 0,56	витЕ - 1,57	вита - 53,08
39,77	41,76	182,19	витВ2 - 0,36	витВ1 - 0,62	витС - 22,49
Минеральные вещества в миллиграммах					
Са - 530,19	Mg - 174,12	Fe - 11,07	К - 675,34		

Зав. производством \_\_\_\_\_

(Куликова Л.А)

Калькулятор \_\_\_\_\_

Дмитриева О.А.



УТВЕРЖДАЮ"  
Директор  
ООО "ККДП-ЗАПАД"

Лактюшина О.В.

"СОГЛАСОВАНО"  
Директор школы № 1  
Ибрайкино  
Ибрайкино

ГБОУ ООШ с. Малое Ибрайкино ОВЗ

МЕНЮ

на 15.03.2021

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
<b>Завтрак</b>			
Сыр "Хохланд"		17,5	53
Каша вязкая молочная из риса и пшена		200/5	226
Какао с молоком..		200	119
Батон порционно.		30	81
Итого:	59,10		478
<b>Обед</b>			
Икра кабачковая..*		40	49
Щи из свежей капусты с картофелем, цыпленком, сметано		10/200/5/2	105
Тефтели из говядины тушеные в соусе		60/50	142
Макаронные изделия отварные ,		150	168
Компот из смеси сухофруктов + С витамин		200	133
Хлеб пшеничный ,		40	118
Хлеб ржаной*		30	78
Итого:	76,40		793
Всего:	135,50		1 271

Для всего меню

В граммах  
Белки 39,77  
Жиры 41,76  
Углеводы 182,19

витРР - 0,56  
витВ2 - 0,36

Витамины в миллиграммах  
витЕ - 1,57  
витВ1 - 0,62  
витА - 53,08  
витС - 22,49

Минеральные вещества в миллиграммах

Са - 530,19 Mg - 174,12 Fe - 11,07

К - 675,34

Зав. производством

*Куликова Л.А.*

(Куликова Л.А.)

Калькулятор

*Дмитриева О.А.*

Дмитриева О.А.



Расход продуктов по блюдам - Завтрак

N	Наименование	День 1 Неделя 1			
		Сыр "Хохланд"	Каша вязкая молочная из риса и пшена	Какао с молоком..	Батон порционно.
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Батон в/с				0,03000
2	Вода		0,06500		
3	Вода			0,11000	
4	Какао порошок			0,00400	
5	Масло сливочное		0,00500		
6	Масса каши		0,20000		
7	Молоко		0,10000	0,10000	
8	Пшено		0,01900		
9	Рис		0,01400		
10	Сахар		0,00600	0,02000	
11	Соль поваренная пищевая иодированная		0,00100		
12	Сыр плавленный	1,00000			

Расход продуктов по блюдам - Обед

N	Наименование	День 1 Неделя 1						
		Икра кабачковая..*	Щи из свежей капусты с картофелем, цыпленком, сметаной и зеленью	Тефтели из говядины тушеные в соусе	Макаронные изделия отварные ,	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	0,01200		0,20000		
3	Икра кабачковая	0,04100						
4	Капуста белокочанная		0,05000					
5	Картофель		0,03693					
6	Компотная смесь					0,02000		
7	Лимонная кислота					0,00020		
8	Лук репчатый		0,00952	0,02381				
9	Макаронные изделия				0,05090			
10	Масло подсолнечное		0,00400	0,00600				
11	Масло сливочное				0,00500			
12	Масса пассерованного лука			0,01000				
13	Масса полуфабриката			0,07100				
14	Морковь		0,01000					
15	Мука			0,00400				
16	Мясо говядина п/ф			0,03800				
17	Мясо цыплят-бройлеров		0,01280					
18	Паста томатная		0,00080					
19	Сахар					0,02000		
20	Сметана		0,00500					
21	Соль поваренная пищевая иодированная		0,00160	0,00100	0,00150			
22	Укроп		0,00200					
23	Хлеб пшеничный			0,00800			0,04000	
24	Хлеб ржаной							0,03000
25	Лук репчатый*			0,00120				
26	Масло подсолнечное 1 л (0.920 кг) *			0,00100				
27	Морковь*			0,00500				
28	Мука в/с*			0,00250				
29	Сахар-песок*			0,00075				
30	Соль йодированная*			0,00060				
31	Томатная паста*			0,00200				

Зав. производством

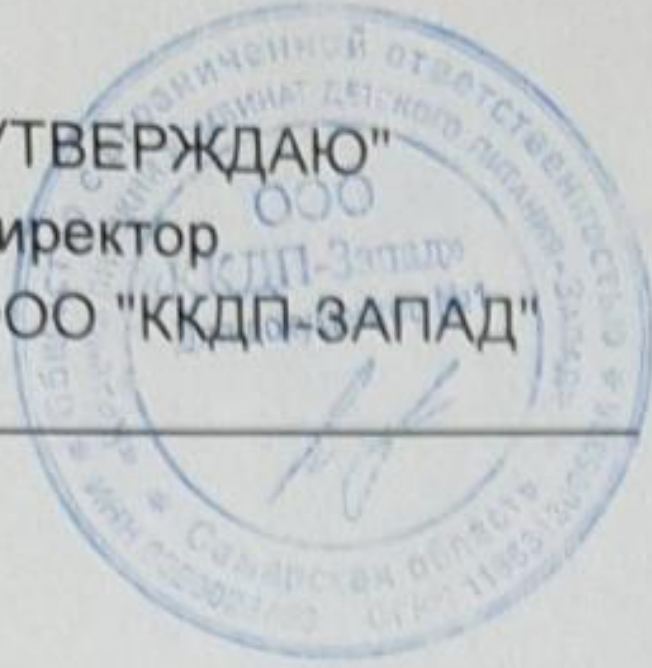
(Куликова Л.А)

Калькулятор

Дмитриева О.А.



"УТВЕРЖДАЮ"  
Директор  
ООО "ККДП-ЗАПАД"



Лактюшина О.В.

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы ГБОУ ООШ с. Малое Ибряйкино  
Ибрайкина И.С.



ГБОУ ООШ с. Малое Ибряйкино 1-4 кл

МЕНЮ

на 19.03.2021

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
<b>Завтрак</b>			
Икра кабачковая..*		40	49
Биточки из птицы с соусом томатным		50/30	175
Макаронные изделия отварные ,		150	168
Кисель + С витамин		200	128
Батон порционно.		30	81
Итого:	59,10		602
Всего:	59,10		602

Для всего меню

Белки	В граммах	Жиры	Углеводы	Витамины в миллиграммах
16,5		20,71	87,91	витЕ - 0,61    витаминА - 0,04    витаминВ1 - 0,23
Минеральные вещества в миллиграммах				
Са - 44,7		Мg - 46,01	Fe - 5,99	К - 27,6

Зав. производством \_\_\_\_\_

Куликова Л.А.

(Куликова Л.А.)

Калькулятор \_\_\_\_\_

Дмитриева О.А.

Дмитриева О.А.



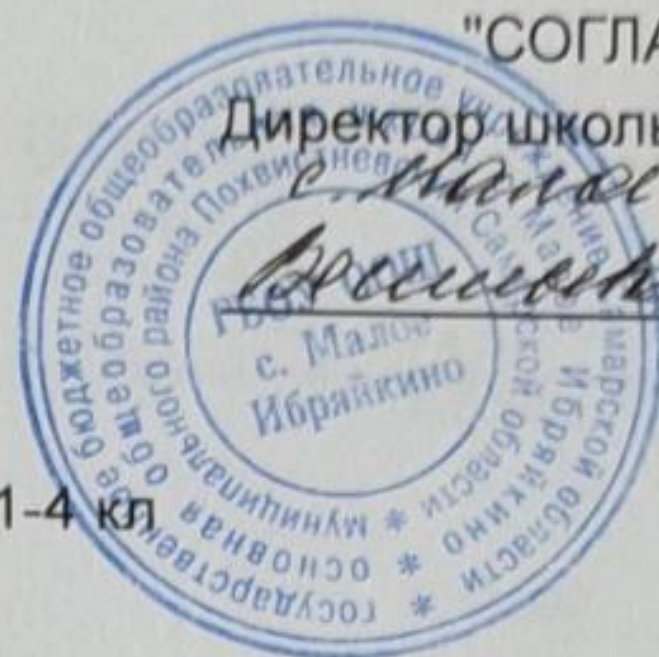
ПТВЕРЖДАЮ"  
Директор  
ООО "ККДП-ЗАПАД"



Лактюшина О.В.

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы *А.В. Данилов*  
*С.М. Малое Ибряйкино*



ГБОУ ООШ с. Малое Ибряйкино 1-4 кл

МЕНЮ

на 19.03.2021

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
<b>Завтрак</b>			
Икра кабачковая..*		40	49
Биточки из птицы с соусом томатным		50/30	175
Макаронные изделия отварные ,		150	168
Кисель + С витамин		200	128
Батон порционно.		30	81
Итого:	59,10		602
Всего:	59,10		602

Для всего меню

Белки	Жиры	Углеводы	ВитЕ - 0,61	Витамины в миллиграммах	вита - 0,04	витВ1 - 0,23
16,5	20,71	87,91				
Минеральные вещества в миллиграммах						
Са - 44,7	Mg - 46,01	Fe - 5,99	К - 27,6			

Зав. производством *Куликова Л.А.* (Куликова Л.А.)

Калькулятор *Дмитриева О.А.* Дмитриева О.А.



Расход продуктов по блюдам - Завтрак

День 5 Неделя 1

N	Наименование	Икра кабачковая..*	Биточки из птицы с соусом томатным	Макаронные изделия отварные ,	Кисель + С витамин	Батон порционно.
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Аскорбиновая кислота				0,00002	
2	Батон в/с					0,03000
3	Вода		0,00600			
4	Вода				0,19000	
5	Икра кабачковая	0,04100				
6	Кисель				0,02400	
7	Лук репчатый		0,00700			
8	Макаронные изделия			0,05090		
9	Масло подсолнечное		0,00300			
10	Масло сливочное			0,00500		
11	Масса готовых изделий		0,05000			
12	Масса полуфабриката		0,05900			
13	Мясо цыплят-бройлеров		0,06400			
14	Сахар				0,01000	
15	Соль поваренная пищевая йодированная		0,00100	0,00150		
16	Сухари панировочные		0,00500			
17	Хлеб пшеничный		0,00800			
18	Лук репчатый*		0,00072			
19	Масло подсолнечное 1 л (0.920 кг) *		0,00060			
20	Морковь*		0,00300			
21	Мука в/с*		0,00150			
22	Сахар-песок*		0,00045			
23	Соль йодированная*		0,00036			
24	Томатная паста*		0,00120			

Зав. производством \_\_\_\_\_

(Куликова Л.А)

Калькулятор \_\_\_\_\_

Дмитриева О.А.



"УТВЕРЖДАЮ"

Директор  
ООО "ККДП-ЗАПАД"

Лактюшина О.В.

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы № 1  
с. Малое Ибряйкино  
И.С. Куликова

ГБОУ ООШ с. Малое Ибряйкино ОВЗ

МЕНЮ

на 16.03.2021

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
<b>Завтрак</b>			
Печенье,		25	109
Котлеты рыбные с соусом		50/30	103
Пюре картофельное ,		150	137
Сок фруктовый		200	85
Батон порционно.		30	81
Итого:	59,10		515
<b>Обед</b>			
Кукуруза консервированная порционно.*		25	14
Суп картофельный с фасолью мясом говядины и зеленью		10/200/1	131
Гуляш из говядины,		40/40	177
Рис отварной .		150	210
Напиток из смородины + С витамин		200	107
Хлеб пшеничный ,		40	118
Хлеб ржаной*		30	78
Итого:	76,40		835
Всего:	135,50		1 350

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	витРР - 1,38	витЕ - 1,02	вита - 0,57
42,29	42,88	198,47	витВ2 - 0,12	витВ1 - 0,69	витС - 44,49
Минеральные вещества в миллиграммах					
Са - 175,47	Mg - 149,01	Fe - 14,76	К - 754,81		

Зав. производством

*Куликова Л.А.*

(Куликова Л.А)

Калькулятор

*Дмитриева О.А.*

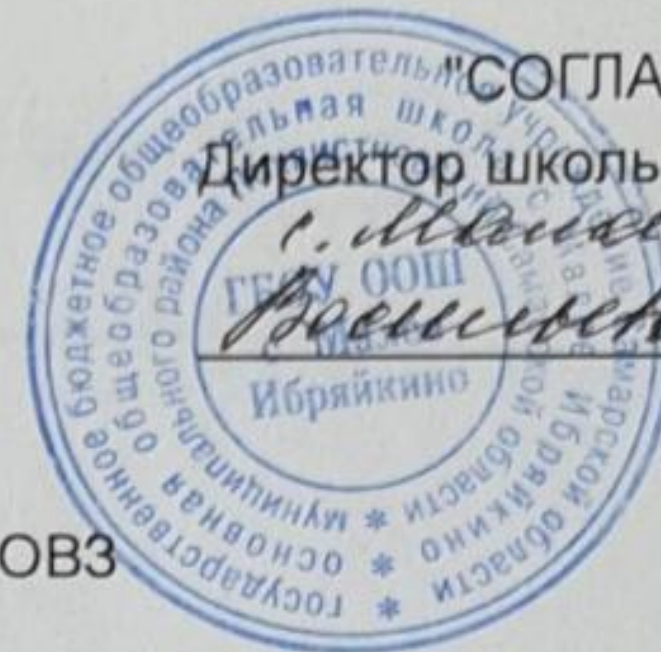
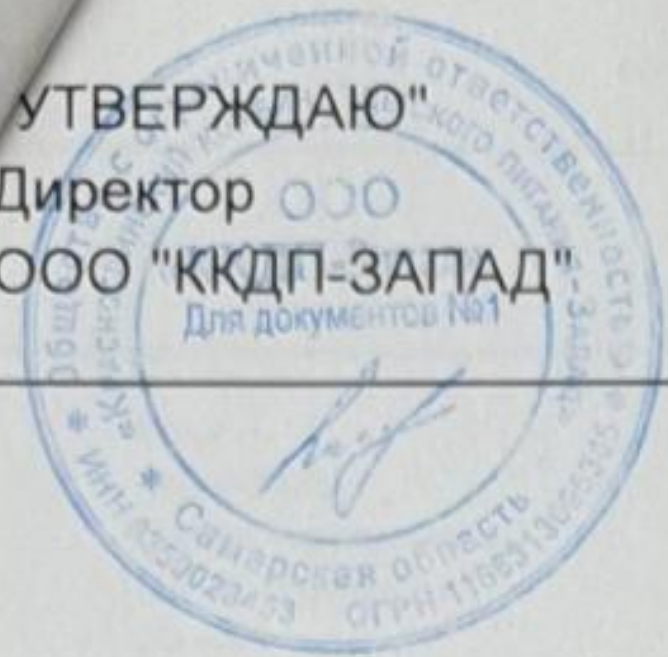
Дмитриева О.А.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ООО  
ООО "ККДП-ЗАПАД"

Лактюшина О.В.



СОГЛАСОВАНО

Директор школы  
Ибрайкино

ГБОУ ООШ с. Малое Ибряйкино ОВЗ

МЕНЮ

на 16.03.2021

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
<b>Завтрак</b>			
Печенье,		25	109
Котлеты рыбные с соусом		50/30	103
Пюре картофельное ,		150	137
Сок фруктовый		200	85
Батон порционно.		30	81
Итого:	59,10		515
<b>Обед</b>			
Кукуруза консервированная порционно.*		25	14
Суп картофельный с фасолью мясом говядины и зеленью		10/200/1	131
Гуляш из говядины,		40/40	177
Рис отварной .		150	210
Напиток из смородины + С витамин		200	107
Хлеб пшеничный ,		40	118
Хлеб ржаной*		30	78
Итого:	76,40		835
Всего:	135,50		1 350

Для всего меню

В граммах

Белки	Жиры	Углеводы
42,29	42,88	198,47

Витамины в миллиграммах

витРР - 1,38	витЕ - 1,02	витА - 0,57
витВ2 - 0,12	витВ1 - 0,69	витС - 44,49

Минеральные вещества в миллиграммах

Са - 175,47	Мg - 149,01	Fe - 14,76	К - 754,81
-------------	-------------	------------	------------

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

Калькулятор \_\_\_\_\_ Дмитриева О.А.



Расход продуктов по блюдам - Завтрак

N	Наименование	День 2 Неделя 1				
		Печенье,	Котлеты рыбные с соусом	Пюре картофельное	Сок фруктовый	Батон порционно.
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Батон в/с					0,03000
2	Вода		0,01300			
3	Картофель			0,19731		
4	Масло подсолнечное		0,00500			
5	Масло сливочное			0,00500		
6	Минтай		0,05100			
7	Молоко			0,02370		
8	Печенье	0,02500				
9	Сок				0,20000	
10	Соль поваренная пищевая иодированная			0,00150		
11	Сухари панировочные		0,00500			
12	Хлеб пшеничный		0,00900			
13	Лук репчатый*		0,00072			
14	Масло подсолнечное 1 л (0.920 кг) *		0,00060			
15	Морковь*		0,00300			
16	Мука в/с*		0,00150			
17	Сахар-песок*		0,00045			
18	Соль йодированная*		0,00036			
19	Томатная паста*		0,00120			

Расход продуктов по блюдам - Обед

N	Наименование	День 2 Неделя 1						
		Кукуруза консервированная порционно.*	Суп картофельный с фасолью мясом говядины и зеленью	Гуляш из говядины,	Рис отварной	Напиток из смородины + 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	Варенье черная смородина					0,02000		
3	Вода		0,14100		0,32800	0,20000		
4	Картофель		0,06134					
5	Кукуруза консервированная	0,03850						
6	Лук репчатый		0,00960	0,00700				
7	Масло подсолнечное		0,00400	0,00300				
8	Масло сливочное				0,00500			
9	Морковь		0,01000					
10	Мука			0,00100				
11	Мясо говядина п/ф		0,01600	0,06320				
12	Паста томатная			0,00200				
13	Рис				0,05400			
14	Сахар					0,01200		
15	Соль поваренная пищевая иодированная		0,00100	0,00100	0,00300			
16	Укроп		0,00100					
17	Фасоль консервированная		0,02000					
18	Хлеб пшеничный						0,04000	
19	Хлеб ржаной							0,03000

Зав. производством Куликова Л.А.

Калькулятор Дмитриева О.А.



"УТВЕРЖДАЮ"  
 Директор  
 ООО "ККДП-ЗАПАД"



Лактюшина О.В.

СОГЛАСОВАНО"

Директор школы № 1  
 Ибряйкино



ГБОУ ООШ с. Малое Ибряйкино

МЕНЮ

на 16.03.2021

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
<b>Завтрак</b>			
Печенье,		25	109
Котлеты рыбные с соусом		50/30	103
Пюре картофельное ,		150	137
Сок фруктовый		200	85
Батон порционно.		30	81
Итого:	59,10		515
Всего:	59,10		515

Для всего меню

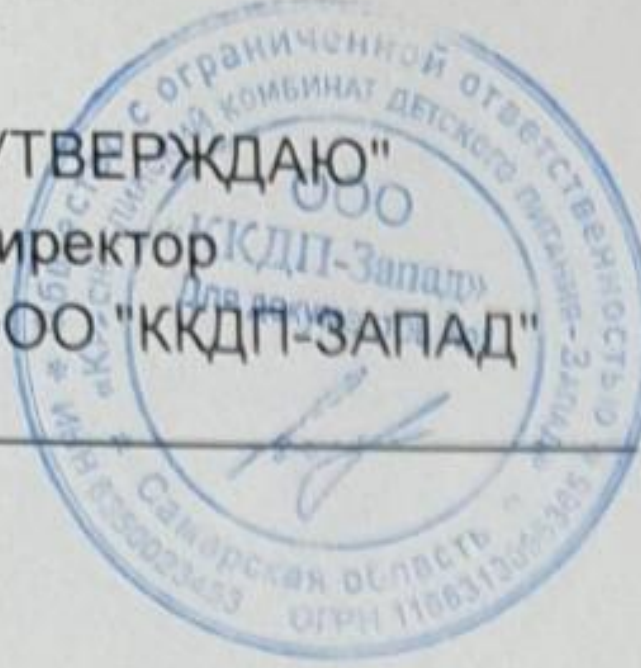
В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	витРР	витЕ	вита
14,6	13,18	84,34	1,36	0,26	0,02
			витВ2	витВ1	витС
			0,11	0,34	23,47
Минеральные вещества в миллиграммах					
Са - 89,82	Mg - 65,7	Fe - 9,55	К - 676,05		

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

Калькулятор Дмитриева О.А. Дмитриева О.А.



"УТВЕРЖДАЮ"  
 Директор  
 ООО "ККДП-ЗАПАД"



Лактюшина О.В.



"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы  
 Ибрайкина

ГБОУ ООШ с. Малое Ибряйкино

МЕНЮ

на 16.03.2021

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
<b>Завтрак</b>			
Печенье,		25	109
Котлеты рыбные с соусом		50/30	103
Пюре картофельное ,		150	137
Сок фруктовый		200	85
Батон порционно.		30	81
Итого:	59,10		515
Всего:	59,10		515

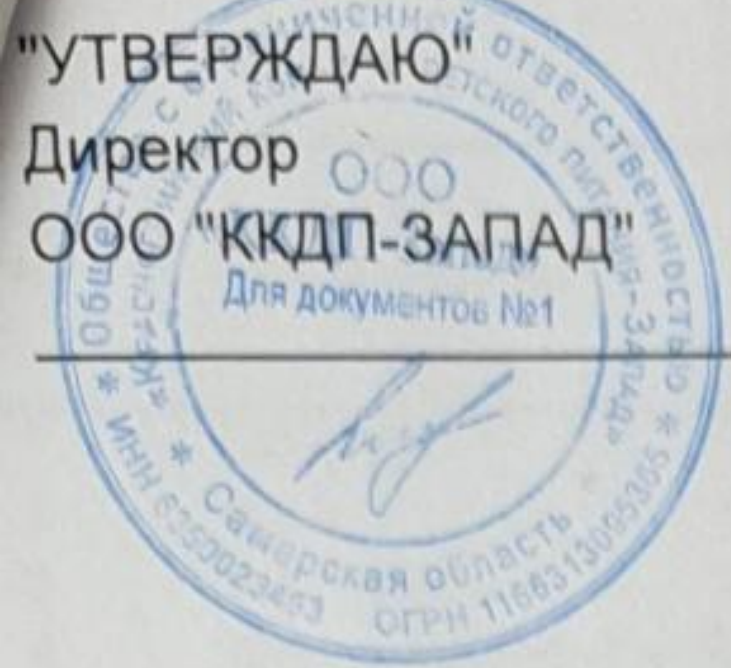
Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	витРР	витЕ	вита
14,6	13,18	84,34	1,36	0,26	0,02
			витВ2	витВ1	витС
			0,11	0,34	23,47
Минеральные вещества в миллиграммах			К - 676,05		
Са - 89,82	Mg - 65,7	Fe - 9,55			

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

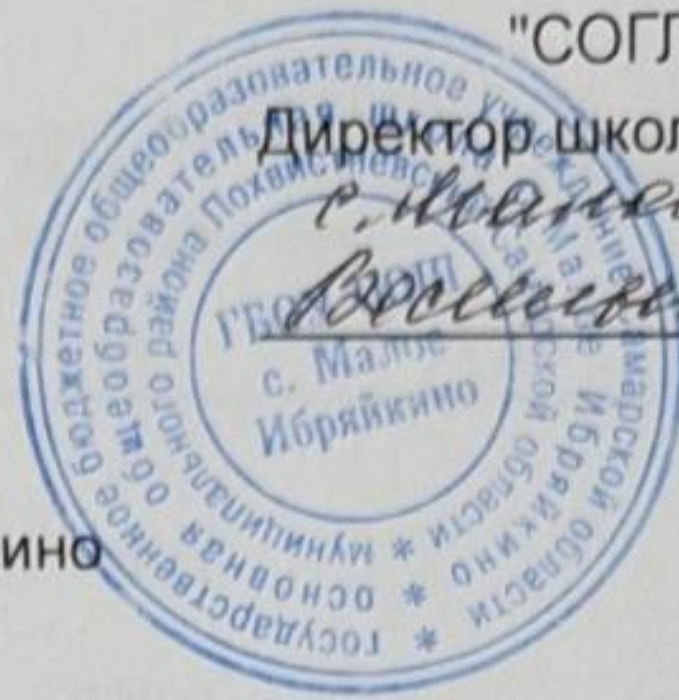
Калькулятор Дмитриева О.А. Дмитриева О.А.





Директор  
ООО "ККДП-ЗАПАД"

Лактюшина О.В.



"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №...  
с. Малое Ибряйкино  
Ибряйкинское

ГБОУ ООШ с. Малое Ибряйкино

МЕНЮ

на 16.03.2021

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
<b>Завтрак</b>			
Печенье,		25	109
Котлеты рыбные с соусом		50/30	103
Пюре картофельное ,		150	137
Сок фруктовый		200	85
Батон порционно.		30	81
Итого:	59,10		515
Всего:	59,10		515

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	витРР - 1,36	витЕ - 0,26	вита - 0,02
14,6	13,18	84,34	витВ2 - 0,11	витВ1 - 0,34	витС - 23,47
Минеральные вещества в миллиграммах			К - 676,05		
Са - 89,82	Mg - 65,7	Fe - 9,55			

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

Калькулятор Дмитриева О.А. Дмитриева О.А.



Расход продуктов по блюдам - Завтрак

День 2 Неделя 1

N	Наименование	Печенье,	Котлеты	Пюре	Сок фруктовый	Батон
		/ 1.0/	рыбные с соусом / 1.0/	картофельное , / 1.0/	/ 1.0/	порционно. / 1.0/
1	Батон в/с					0,03000
2	Вода		0,01300			
3	Картофель			0,19731		
4	Масло подсолнечное		0,00500			
5	Масло сливочное			0,00500		
6	Минтай		0,05100			
7	Молоко			0,02370		
8	Печенье	0,02500				
9	Сок				0,20000	
10	Соль поваренная пищевая йодированная			0,00150		
11	Сухари панировочные		0,00500			
12	Хлеб пшеничный		0,00900			
13	Лук репчатый*		0,00072			
14	Масло подсолнечное 1 л (0.920 кг) *		0,00060			
15	Морковь*		0,00300			
16	Мука в/с*		0,00150			
17	Сахар-песок*		0,00045			
18	Соль йодированная*		0,00036			
19	Томатная паста*		0,00120			

Зав. производством

(Куликова Л.А)

Калькулятор

Дмитриева О.А.



"УТВЕРЖДАЮ"

Директор  
ООО "ККДП-ЗАПАД" №1

Лактюшина О.В.



"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №



ГБОУ ООШ с. Малое Ибряйкино 1-4 кл

МЕНЮ

на 17.03.2021

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
<b>Завтрак</b>			
Винегрет овощной.		50	63
Плов с мясом говядины и зеленью,		40/150	408
Чай с сахаром		200	60
Батон порционно.		30	81
Итого:	59,10		611
Всего:	59,10		611

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	витРР - 0,02	витЕ - 1,44	вита - 0,08
18,79	29,82	67,27			
Минеральные вещества в миллиграммах					
Са - 60,37	Mg - 61,9	Fe - 3,96	К - 48,75		

Зав. производством

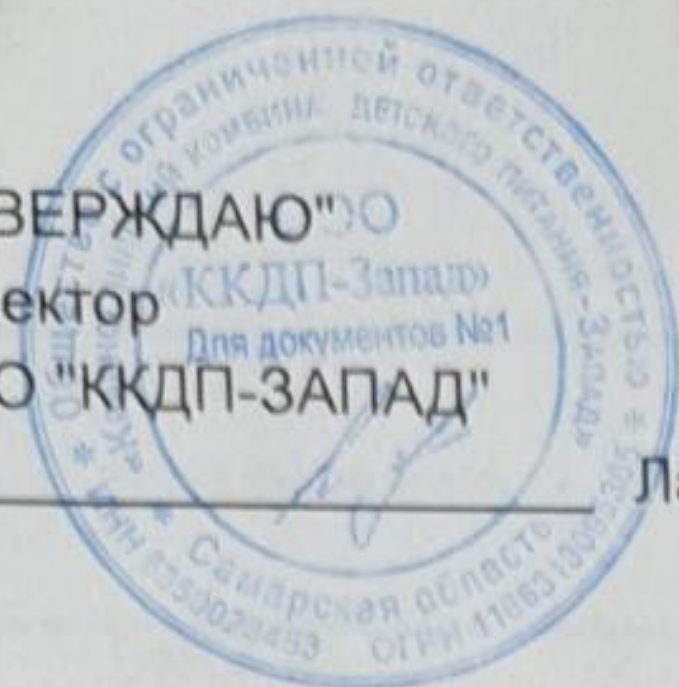
(Куликова Л.А.)

Калькулятор

Дмитриева О.А.



"УТВЕРЖДАЮ"  
 Директор  
 ООО "ККДП-ЗАПАД"



Лактюшина О.В.

"СОГЛАСОВАНО"



Директор школы №10  
 с. Малое Ибряйкино  
 Ибряйкино

ГБОУ ООШ с. Малое Ибряйкино 1-4 кл.

МЕНЮ

на 17.03.2021

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
<b>Завтрак</b>			
Винегрет овощной.		50	63
Плов с мясом говядины и зеленью,		40/150	408
Чай с сахаром		200	60
Батон порционнно.		30	81
Итого:	59,10		611
Всего:	59,10		611

Для всего меню

Белки	Жиры	Углеводы	Витамины в миллиграммах
18,79	29,82	67,27	витРР - 0,02    витЕ - 1,44    ВИТА - 0,08
Минеральные вещества в миллиграммах			
Са - 60,37	Mg - 61,9	Fe - 3,96	К - 48,75

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

Калькулятор Дмитриева О.А. Дмитриева О.А.



Расход продуктов по блюдам - Завтрак

День 3 Неделя 1

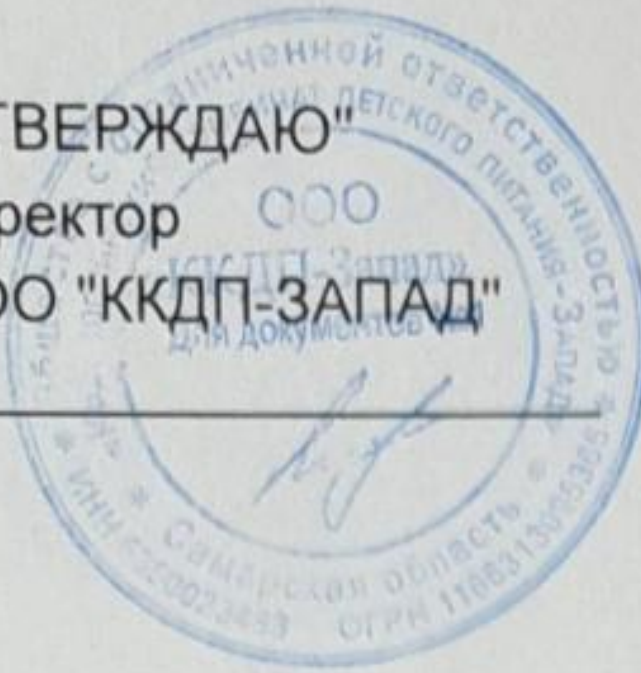
N	Наименование	Винегрет	Плов с мясом	Чай с сахаром	Батон
		овощной.	говядины и зеленью,		порционно.
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Батон в/с				0,03000
2	Вода		0,09700	0,21000	
3	Картофель	0,01400			
4	Лук репчатый	0,00900	0,00800		
5	Масло подсолнечное	0,00500	0,00700		
6	Морковь	0,00625	0,01400		
7	Мясо говядина п/ф		0,06320		
8	Огурцы консервированные	0,01900			
9	Паста томатная		0,00300		
10	Рис		0,04600		
11	Сахар			0,01500	
12	Свекла	0,00938			
13	Соль поваренная пищевая иодированная	0,00100	0,00300		
14	Укроп		0,00200		
15	Чай			0,00100	

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

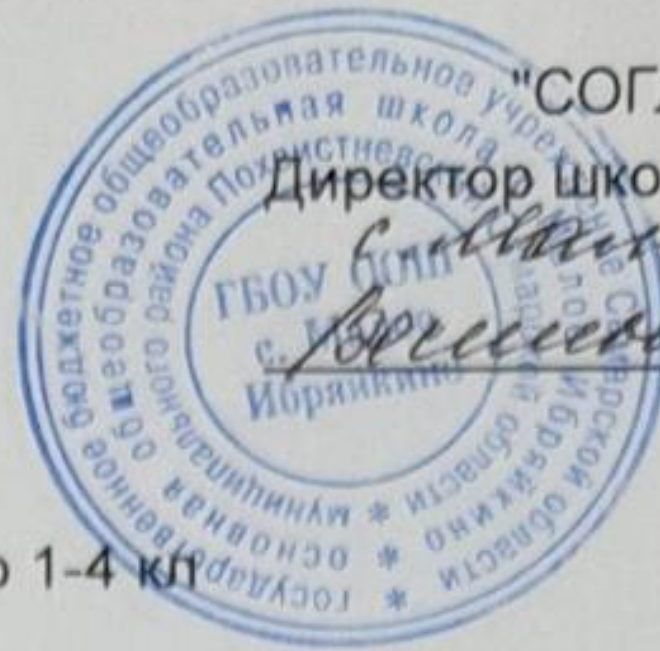
Калькулятор Дмитриева О.А. Дмитриева О.А.



"УТВЕРЖДАЮ"  
Директор  
ООО "ККДП-ЗАПАД"



Лактюшина О.В.



"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №  
С. Малое Ибряйкино  
В.С. Куликова

ГБОУ ООШ с. Малое Ибряйкино 1-4 кл

МЕНЮ

на 18.03.2021

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
<b>Завтрак</b>			
Салат из зеленого горошка консервированного		50	42
Шницель из мяса говядины с соусом		50/30	142
Каша гречневая		150	145
Компот из свежемороженой вишни + С витамин		200	71
Батон порционно.		30	81
Итого:	59,10		481
Всего:	59,10		481

Для всего меню

Белки	В граммах	Жиры	Углеводы	Витамины в миллиграммах
16,85		16,87	65,53	витЕ - 0,25    витаминА - 36,12    витаминВ1 - 0,34

Минеральные вещества в миллиграммах  
Са - 47    Mg - 102,35    Fe - 4,87    К - 27,6

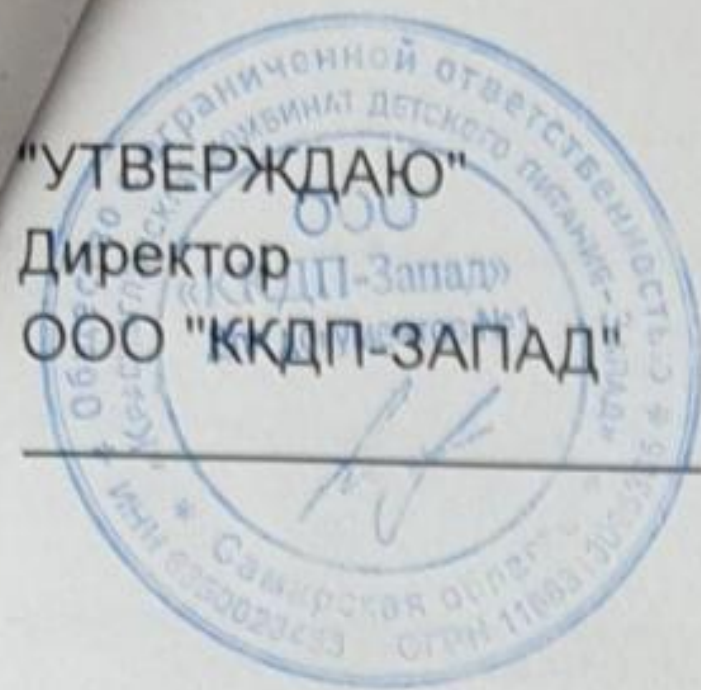
Зав. производством Куликова Л.А. (Куликова Л.А.)

Калькулятор Дмитриева О.А. Дмитриева О.А.



"УТВЕРЖДАЮ"  
Директор  
ООО "ККДП-ЗАПАД"

Лактюшина О.В.



"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы № 19

с. Малое Ибряйкино  
Ибряйкино



ГБОУ ООШ с. Малое Ибряйкино 1-4 кл

МЕНЮ

на 18.03.2021

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
<b>Завтрак</b>			
Салат из зеленого горошка консервированного		50	42
Шницель из мяса говядины с соусом		50/30	142
Каша гречневая		150	145
Компот из свежемороженой вишни + С витамин		200	71
Батон порционнo.		30	81
Итого:	59,10		481
Всего:	59,10		481

Для всего меню

Белки	В граммах	Жиры	Углеводы	Витамины в миллиграммах
16,85	16,87	65,53	витЕ - 0,25	вита - 36,12    витВ1 - 0,34

Минеральные вещества в миллиграммах

Са - 47	Мг - 102,35	Fe - 4,87	К - 27,6
---------	-------------	-----------	----------

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

Калькулятор Дмитриева О.А. Дмитриева О.А.



Расход продуктов по блюдам - Завтрак

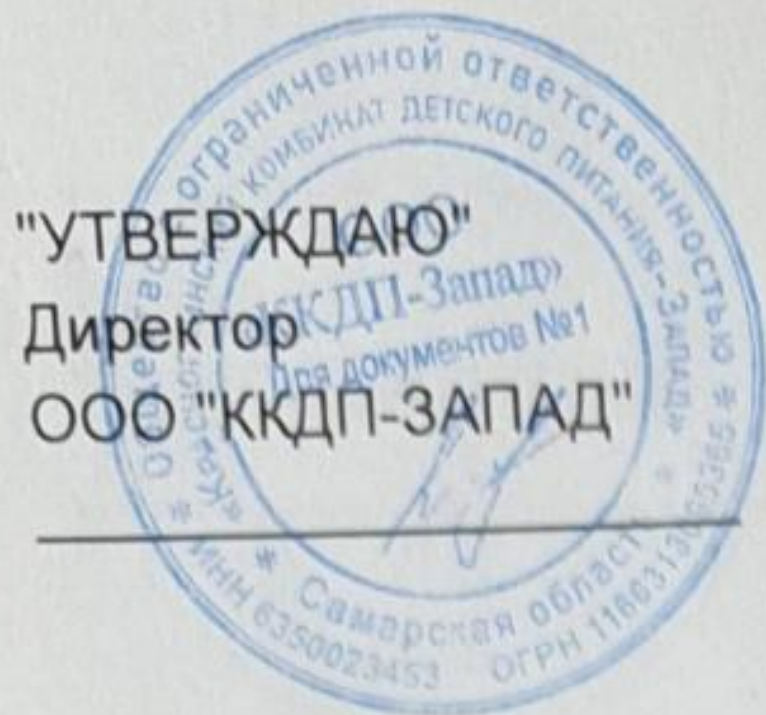
День 4 Неделя 1

N	Наименование	Салат из зеленого горошка консервированного / 1.0/	Шницель из мяса говядины с соусом / 1.0/	Каша гречневая / 1.0/	Компот из свежемороженой вишни + С витамин / 1.0/	Батон порционно. / 1.0/
1	Аскорбиновая кислота				0,00002	
2	Батон в/с					0,03000
3	Вишня свежемороженая ягода				0,02100	
4	Вода		0,00600	0,12000	0,17300	
5	Горох, консервированный	0,07310				
6	Крупа гречневая			0,04400		
7	Лук репчатый	0,00600	0,00714			
8	Масло подсолнечное	0,00250	0,00300			
9	Масло сливочное			0,00500		
10	Мясо говядина п/ф		0,03700			
11	Сахар				0,01500	
12	Соль поваренная пищевая йодированная			0,00150		
13	Сухари панировочные		0,00500			
14	Хлеб пшеничный		0,00900			
15	Лук репчатый*		0,00072			
16	Масло подсолнечное 1 л (0.920 кг) *		0,00060			
17	Морковь*		0,00300			
18	Мука в/с*		0,00150			
19	Сахар-песок*		0,00045			
20	Соль йодированная*		0,00036			
21	Томатная паста*		0,00120			

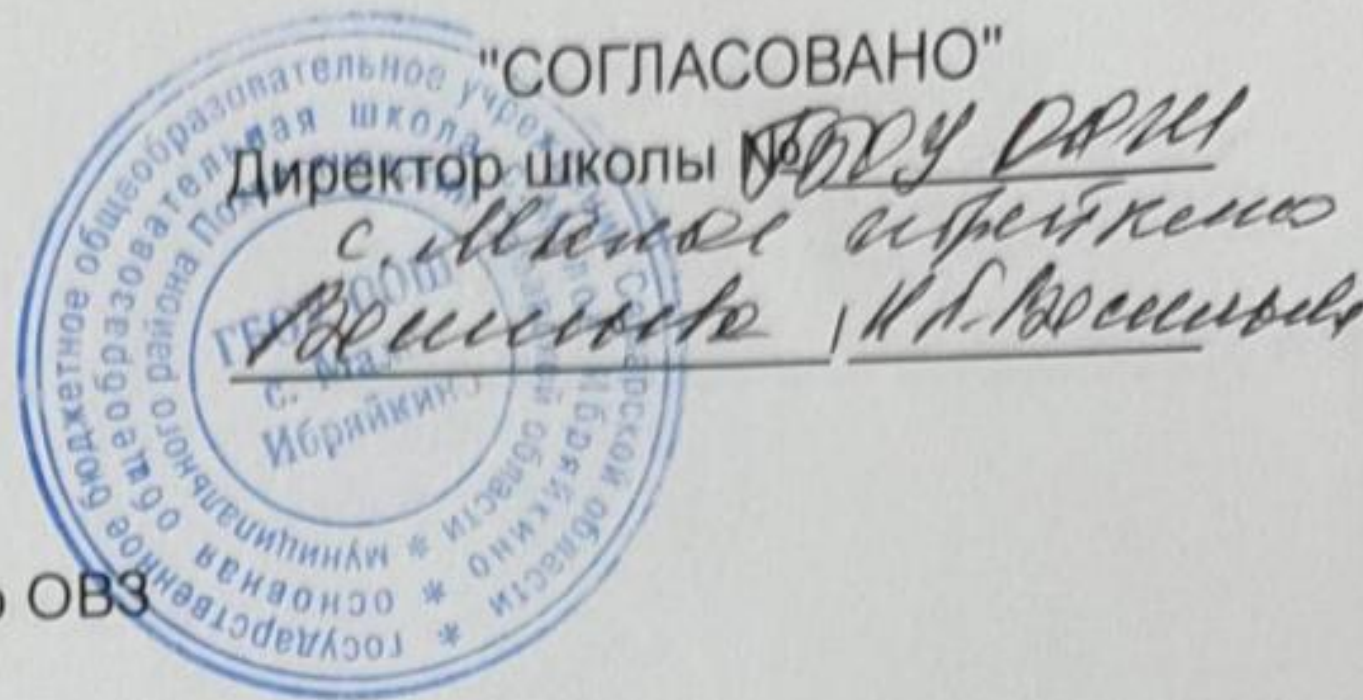
Зав. производством Куликова Л.А. (Куликова Л.А.)

Калькулятор Дмитриева О.А. Дмитриева О.А.





Лактюшина О.В.



ГБОУ ООШ с. Малое Ибряйкино ОВЗ

МЕНЮ

на 18.03.2021

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
<b>Завтрак</b>			
Салат из зеленого горошка консервированного		50	42
Шницель из мяса говядины с соусом		50/30	142
Каша гречневая		150	145
Компот из свежемороженой вишни + С витамин		200	71
Батон порционнo.		30	81
Итого:	59,10		481
<b>Обед</b>			
Салат из квашеной капусты*		60	51
Суп из овощей с цыпленком и сметаной и зеленью		10/200/5/2	108
Жаркое из птицы ,		50/150	335
Компот из кураги +С витамин		200	115
Хлеб пшеничный ,		40	118
Хлеб ржаной*		30	78
Итого:	76,40		805
Всего:	135,50		1 286

Для всего меню

Белки 42,67  
Жиры 51,53  
Углеводы 162,81

витРР - 0,22  
витВ2 - 0,02

Витамины в миллиграммах  
витЕ - 1,03  
витВ1 - 1,11  
вита - 46,61  
витС - 89,74

Минеральные вещества в миллиграммах  
Са - 195,24  
Mg - 213,91  
Fe - 10,9

К - 173,11

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

Калькулятор Дмитриева О.А. Дмитриева О.А.



"УТВЕРЖДАЮ"  
 Директор  
 ООО "ККДП-ЗАПАД"

Лактюшина О.В.

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №1  
 с. Малое Ибряйкино  
 В.А. Куликова

ГБОУ ООШ с. Малое Ибряйкино ОВЗ

МЕНЮ

на 18.03.2021

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
<b>Завтрак</b>			
Салат из зеленого горошка консервированного		50	42
Шницель из мяса говядины с соусом		50/30	142
Каша гречневая		150	145
Компот из свежемороженой вишни + С витамин		200	71
Батон порционно.		30	81
Итого:	59,10		481
<b>Обед</b>			
Салат из квашеной капусты*		60	51
Суп из овощей с цыпленком и сметаной и зеленью		10/200/5/2	108
Жаркое из птицы ,		50/150	335
Компот из кураги +С витамин		200	115
Хлеб пшеничный ,		40	118
Хлеб ржаной*		30	78
Итого:	76,40		805
Всего:	135,50		1 286

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	витРР - 0,22	витЕ - 1,03	вита - 46,61
42,67	51,53	162,81	витВ2 - 0,02	витВ1 - 1,11	витС - 89,74
Минеральные вещества в миллиграммах					
Са - 195,24	Mg - 213,91	Fe - 10,9	К - 173,11		

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

Калькулятор Дмитриева О.А. Дмитриева О.А.



## Расход продуктов по блюдам - Завтрак

День 4 Неделя 1

N	Наименование	Салат из зеленого горошка консервированного	Шницель из мяса говядины с соусом	Каша гречневая	Компот из свежемороженой вишни + С витамин	Батон порционно.
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Аскорбиновая кислота				0,00002	
2	Батон в/с					0,03000
3	Вишня свежемороженая ягода				0,02100	
4	Вода		0,00600	0,12000	0,17300	
5	Горох, консервированный	0,07310				
6	Крупа гречневая			0,04400		
7	Лук репчатый	0,00600	0,00714			
8	Масло подсолнечное	0,00250	0,00300			
9	Масло сливочное			0,00500		
10	Мясо говядина п/ф		0,03700			
11	Сахар				0,01500	
12	Соль поваренная пищевая йодированная			0,00150		
13	Сухари панировочные		0,00500			
14	Хлеб пшеничный		0,00900			
15	Лук репчатый*		0,00072			
16	Масло подсолнечное 1 л (0.920 кг) *		0,00060			
17	Морковь*		0,00300			
18	Мука в/с*		0,00150			
19	Сахар-песок*		0,00045			
20	Соль йодированная*		0,00036			
21	Томатная паста*		0,00120			

## Расход продуктов по блюдам - Обед

День 4 Неделя 1

N	Наименование	Салат из квашеной капусты*	Суп из овощей с цыпленком и сметаной и зеленью	Жаркое из птицы ,	Компот из кураги +С витамин	Хлеб пшеничный ,	Хлеб ржаной*
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Аскорбиновая кислота				0,00002		
2	Вода		0,15000		0,20300		
3	Горох, консервированный		0,00920				
4	Капуста белокочанная		0,02000				
5	Капуста белокочанная квашеная	0,06940					
6	Картофель		0,06153	0,18462			
7	Курага				0,02000		
8	Лимонная кислота				0,00020		
9	Лук репчатый	0,00714	0,00960	0,01440			
10	Масло подсолнечное	0,00300	0,00400	0,00720			
11	Морковь		0,01000				
12	Мясо цыплят-бройлеров		0,01280	0,06400			
13	Паста томатная			0,00288			
14	Сахар	0,00300			0,02000		
15	Сметана		0,00500				
16	Соль поваренная пищевая йодированная		0,00200	0,00150			
17	Укроп		0,00200			0,04000	
18	Хлеб пшеничный						0,03000
19	Хлеб ржаной						

Зав. производством

(Куликова Л.А)

Калькулятор

Дмитриева О.А.



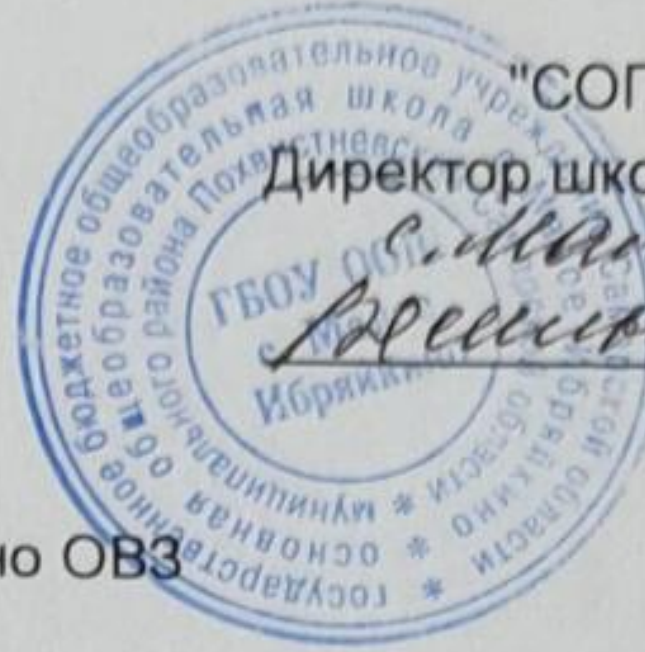
"УТВЕРЖДАЮ"  
 Директор  
 ООО "ККДП-ЗАПАД"



Лактюшина О.В.

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы № 1  
 ГБОУ ООШ с. Малое Ибряйкино



ГБОУ ООШ с. Малое Ибряйкино ОВЗ

**МЕНЮ**

на 19.03.2021

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
<b>Завтрак</b>			
Икра кабачковая..*		40	49
Биточки из птицы с соусом томатным		50/30	175
Макаронные изделия отварные ,		150	168
Кисель + С витамин		200	128
Батон порционнo.		30	81
Итого:	59,10		602
<b>Обед</b>			
Салат из свеклы с яблоками ,		60	44
Суп картофельный с вермишелью, цыпленком и зеленью		10/200/1	118
Запеканка рисовая с творогом и с молоком сгущенным		150/20	318
Чай с лимоном		200/3,5	61
Хлеб пшеничный ,		40	118
Хлеб ржаной*		30	78
Итого:	76,40		736
Всего:	135,50		1 339

Для всего меню

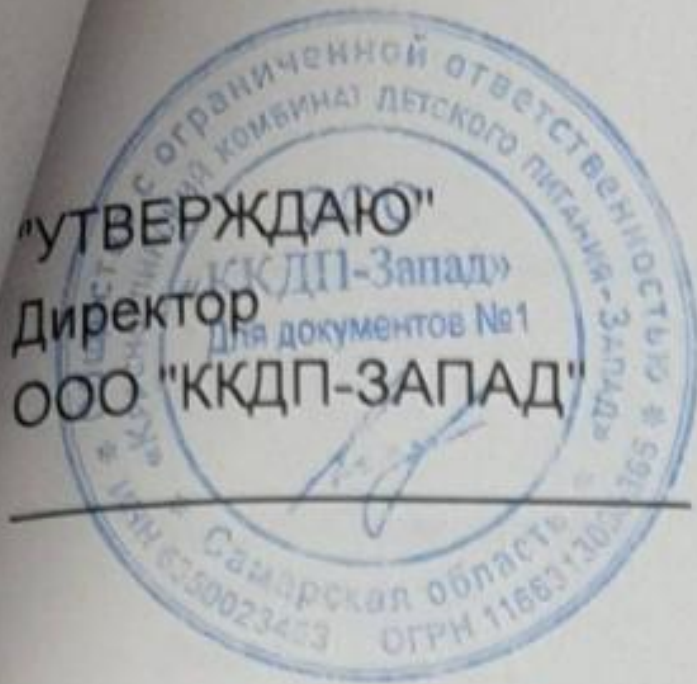
В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	витЕ - 1,37	вита - 0,22	витВ2 - 0,06
39,03	36,63	213,84			

Минеральные вещества в миллиграммах  
 Са - 239,25    Mg - 143,35    Fe - 11,44    К - 77,4

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

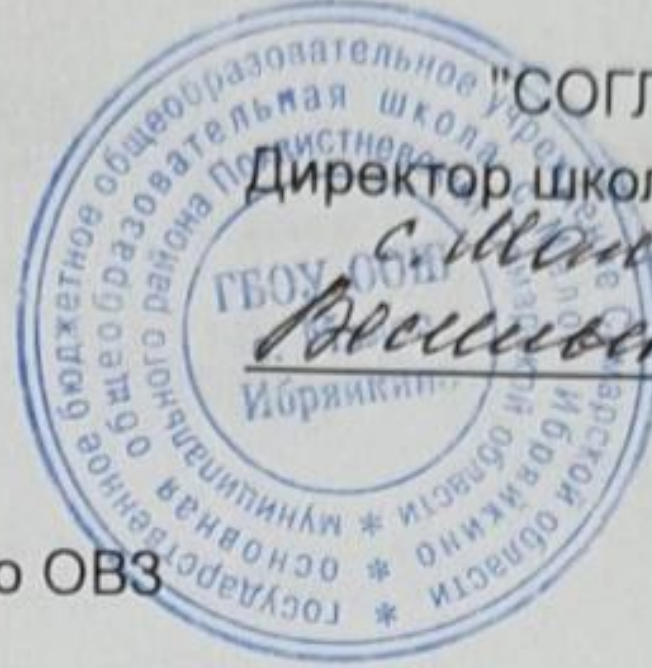
Калькулятор \_\_\_\_\_ Дмитриева О.А.





«УТВЕРЖДАЮ»  
 Директор  
 ООО «КДП-ЗАПАД»

Лактюшина О.В.



«СОГЛАСОВАНО»  
 Директор школы  
 ГБОУ ООШ с. Малое Ибряйкино  
 Ибряйкино

ГБОУ ООШ с. Малое Ибряйкино ОВЗ

**МЕНЮ**

на 19.03.2021

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
<b>Завтрак</b>			
Икра кабачковая..*		40	49
Биточки из птицы с соусом томатным		50/30	175
Макаронные изделия отварные ,		150	168
Кисель + С витамин		200	128
Батон порционно.		30	81
Итого:	59,10		602
<b>Обед</b>			
Салат из свеклы с яблоками ,		60	44
Суп картофельный с вермишелью, цыпленком и зеленью		10/200/1	118
Запеканка рисовая с творогом и с молоком сгущенным		150/20	318
Чай с лимоном		200/3,5	61
Хлеб пшеничный ,		40	118
Хлеб ржаной*		30	78
Итого:	76,40		736
Всего:	135,50		1 339

Для всего меню

Белки	Жиры	Углеводы	ВитЕ - 1,37	Витамины в миллиграммах
39,03	36,63	213,84		вита А - 0,22      витВ2 - 0,06
Минеральные вещества в миллиграммах				
Са - 239,25	Mg - 143,35	Fe - 11,44	К - 77,4	

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

Калькулятор \_\_\_\_\_ Дмитриева О.А.



Расход продуктов по блюдам - Завтрак

N	Наименование	День 5 Неделя 1				
		Икра кабачковая..*	Биточки из птицы с соусом томатным	Макаронные изделия отварные ,	Кисель + С витамин	Батон порционно.
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Аскорбиновая кислота					
2	Батон в/с				0,00002	
3	Вода					0,03000
4	Вода		0,00600			
5	Икра кабачковая	0,04100			0,19000	
6	Кисель				0,02400	
7	Лук репчатый		0,00700			
8	Макаронные изделия			0,05090		
9	Масло подсолнечное		0,00300			
10	Масло сливочное			0,00500		
11	Масса готовых изделий		0,05000			
12	Масса полуфабриката		0,05900			
13	Мясо цыплят-бройлеров		0,06400			
14	Сахар				0,01000	
15	Соль поваренная пищевая йодированная		0,00100	0,00150		
16	Сухари панировочные		0,00500			
17	Хлеб пшеничный		0,00800			
18	Лук репчатый*		0,00072			
19	Масло подсолнечное 1 л (0.920 кг) *		0,00060			
20	Морковь*		0,00300			
21	Мука в/с*		0,00150			
22	Сахар-песок*		0,00045			
23	Соль йодированная*		0,00036			
24	Томатная паста*		0,00120			

Расход продуктов по блюдам - Обед

N	Наименование	День 5 Неделя 1					
		Салат из свеклы с яблоками ,	Суп картофельный с вермишелью, цыпленком и зеленью	Запеканка рисовая с творогом и с молоком сгущенным	Чай с лимоном	Хлеб пшеничный ,	Хлеб ржаной*
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вермишель		0,00800				
2	Вода		0,14000				
3	Вода			0,09300	0,20000		
4	Картофель		0,09231				
5	Лимоны свежие				0,00400		
6	Лук репчатый		0,00960				
7	Масло подсолнечное	0,00360	0,00200	0,00300			
8	Масса полуфабриката			0,16800			
9	Молоко сгущенное			0,02000			
10	Морковь		0,01000				
11	Мясо цыплят-бройлеров		0,01280				
12	Рис			0,04500			
13	Сахар	0,00180		0,00900	0,01500		
14	Свекла	0,05136					
15	Сметана			0,00300			
16	Соль поваренная пищевая йодированная		0,00200	0,00100			
17	Сухари панировочные			0,00300			
18	Творог			0,02430			
19	Укроп		0,00100				
20	Хлеб пшеничный					0,04000	
21	Хлеб ржаной						0,03000
22	Чай				0,00100		
23	Яблоки компот	0,02142					
24	Яйца			0,15000			

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

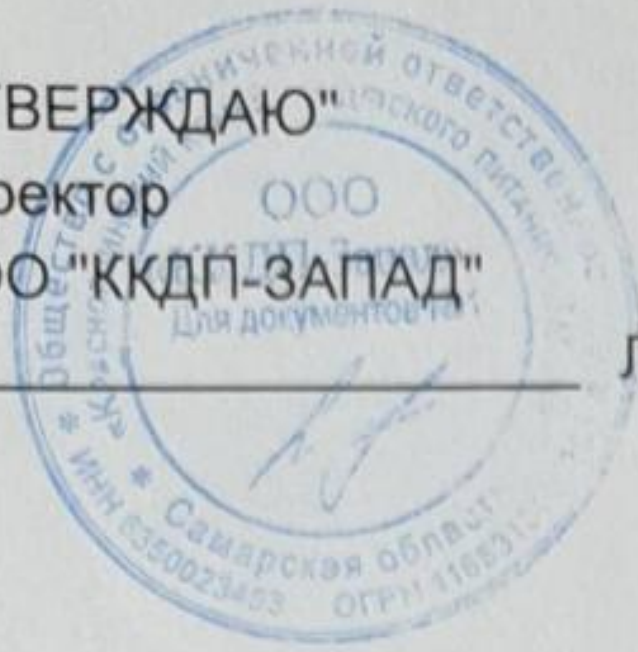
Калькулятор Дмитриева О.А. Дмитриева О.А.



"УТВЕРЖДАЮ"

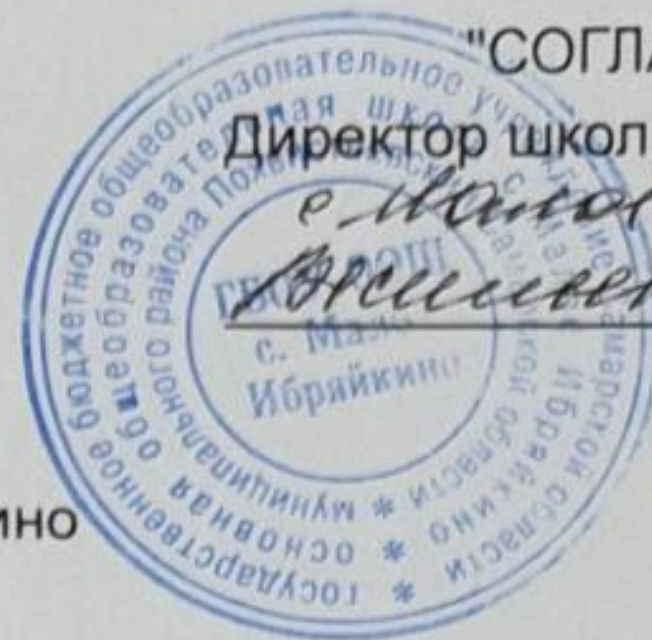
Директор  
ООО "ККДП-ЗАПАД"

Лактюшина О.В.



"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №



ГБОУ ООШ с. Малое Ибряйкино

МЕНЮ

на 19.03.2021

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
<b>Завтрак</b>			
Икра кабачковая..*		40	49
Биточки из птицы с соусом томатным		50/30	175
Макаронные изделия отварные ,		150	168
Кисель + С витамин		200	128
Батон порционно.		30	81
Итого:	59,10		602
<b>Обед</b>			
Салат из свеклы с яблоками ,		60	44
Суп картофельный с вермишелью, цыпленком и зеленью		10/200/1	118
Запеканка рисовая с творогом и с молоком сгущенным		150/20	318
Чай с лимоном		200/3,5	61
Хлеб пшеничный*		30	89
Хлеб ржаной*		30	78
Итого:	73,60		707
Всего:	132,70		1 309

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	витЕ - 1,37	вита - 0,22	витВ2 - 0,06
37,96	36,18	208,54			
Минеральные вещества в миллиграммах					
Са - 267,55	Mg - 140,05	Fe - 11,72	К - 77,4		

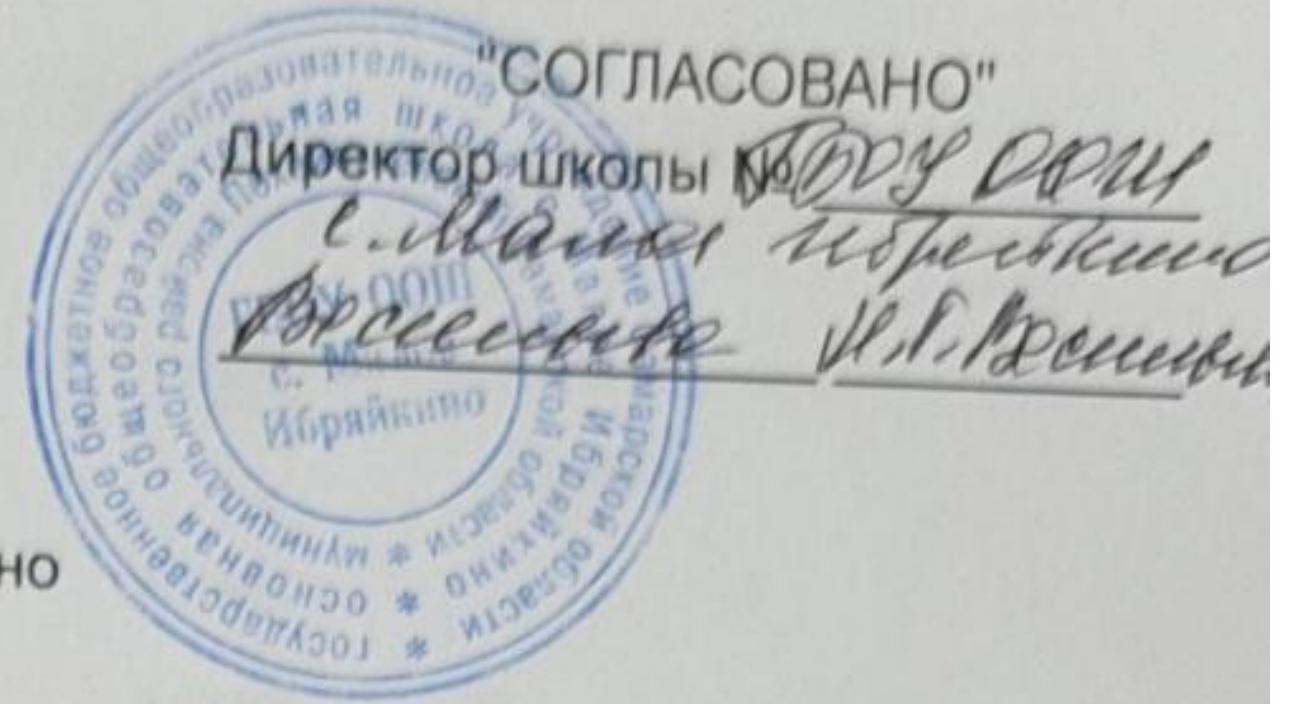
Зав. производством \_\_\_\_\_ (Куликова Л.А.)

Калькулятор \_\_\_\_\_ Дмитриева О.А.



УТВЕРЖДАЮ"  
 Директор  
 ООО "ККДП-ЗАПАД"

Лактюшина О.В.



ГБОУ ООШ с. Малое Ибряйкино

МЕНЮ

на 19.03.2021

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
<b>Завтрак</b>			
Икра кабачковая..*		40	49
Биточки из птицы с соусом томатным		50/30	175
Макаронные изделия отварные ,		150	168
Кисель + С витамин		200	128
Батон порционно.		30	81
Итого:	59,10		602
<b>Обед</b>			
Салат из свеклы с яблоками ,		60	44
Суп картофельный с вермишелью, цыпленком и зеленью		10/200/1	118
Запеканка рисовая с творогом и с молоком сгущенным		150/20	318
Чай с лимоном		200/3,5	61
Хлеб пшеничный*		30	89
Хлеб ржаной*		30	78
Итого:	73,60		707
Всего:	132,70		1 309

Для всего меню

Белки	Жиры	Углеводы	ВитЕ - 1,37	Витамины в миллиграммах
37,96	36,18	208,54		вита А - 0,22      витВ2 - 0,06
Минеральные вещества в миллиграммах				
Са - 267,55	Мg - 140,05	Fe - 11,72	К - 77,4	

Зав. производством [Signature] (Куликова Л.А)

Калькулятор [Signature] Дмитриева О.А.



## Расход продуктов по блюдам - Завтрак

День 5 Неделя 1

N	Наименование	Икра	Биточки из	Макаронные	Кисель + С	Батон
		кабачковая..*	птицы с соусом томатным	изделия отварные ,	витамин	порционнo.
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Аскорбиновая кислота				0,00002	
2	Батон в/с					0,03000
3	Вода		0,00600			
4	Вода				0,19000	
5	Икра кабачковая	0,04100				
6	Кисель				0,02400	
7	Лук репчатый		0,00700			
8	Макаронные изделия			0,05090		
9	Масло подсолнечное		0,00300			
10	Масло сливочное			0,00500		
11	Масса готовых изделий		0,05000			
12	Масса полуфабриката		0,05900			
13	Мясо цыплят-бройлеров		0,06400			
14	Сахар				0,01000	
15	Соль поваренная пищевая йодированная		0,00100	0,00150		
16	Сухари панировочные		0,00500			
17	Хлеб пшеничный		0,00800			
18	Лук репчатый*		0,00072			
19	Масло подсолнечное 1 л (0.920 кг) *		0,00060			
20	Морковь*		0,00300			
21	Мука в/с*		0,00150			
22	Сахар-песок*		0,00045			
23	Соль йодированная*		0,00036			
24	Томатная паста*		0,00120			

## Расход продуктов по блюдам - Обед

День 5 Неделя 1

N	Наименование	Салат из	Суп	Запеканка	Чай с лимоном	Хлеб	Хлеб ржаной*
		свеклы с яблоками ,	картофельный с вермишелью, цыпленком и зеленью	рисовая с творогом и с молоком сгущенным		пшеничный*	
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вермишель		0,00800				
2	Вода		0,14000				
3	Вода			0,09300	0,20000		
4	Картофель		0,09231		0,00400		
5	Лимоны свежие						
6	Лук репчатый		0,00960				
7	Масло подсолнечное	0,00360	0,00200	0,00300			
8	Масса полуфабриката			0,16800			
9	Молоко сгущенное			0,02000			
10	Морковь		0,01000				
11	Мясо цыплят-бройлеров		0,01280				
12	Рис			0,04500			
13	Сахар	0,00180		0,00900	0,01500		
14	Свекла	0,05136					
15	Сметана			0,00300			
16	Соль поваренная пищевая йодированная		0,00200	0,00100			
17	Сухари панировочные			0,00300			
18	Творог			0,02430			
19	Укроп		0,00100				
20	Хлеб пшеничный					0,03000	
21	Хлеб ржаной						0,03000
22	Чай				0,00100		
23	Яблоки компот	0,02142					
24	Яйца			0,15000			

Зав. производством Куликова Л.А. (Куликова Л.А.)Калькулятор Дмитриева О.А. Дмитриева О.А.



"УТВЕРЖДАЮ"

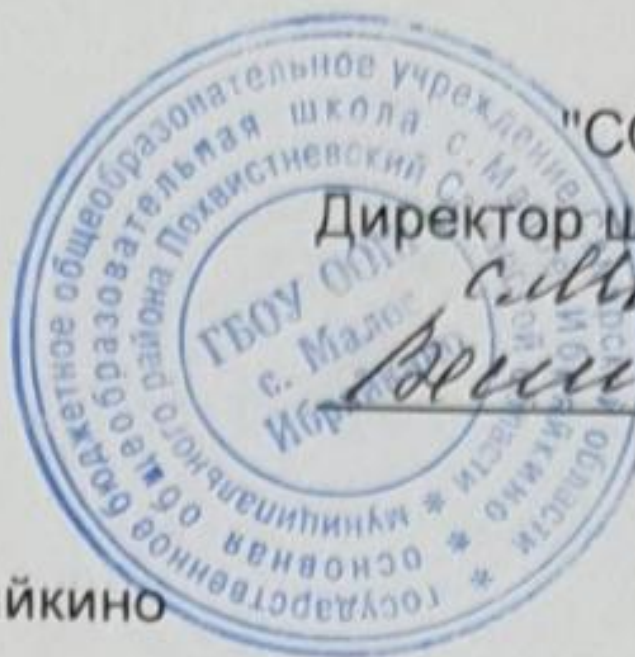
Директор  
ООО "ККДП-ЗАПАД"



Лактюшина О.В.

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы № ГБОУ ООШ  
с. Малое Ибряйкино  
В.И. Верещагин



ГБОУ ООШ с. Малое Ибряйкино

МЕНЮ

на 18.03.2021

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
<b>Завтрак</b>			
Салат из зеленого горошка консервированного		50	42
Шницель из мяса говядины с соусом		50/30	142
Каша гречневая		150	145
Компот из свежемороженой вишни + С витамин		200	71
Батон порционно.		30	81
Итого:	59,10		481
<b>Обед</b>			
Салат из квашеной капусты*		60	51
Суп из овощей с цыпленком и сметаной и зеленью		10/200/5/2	108
Жаркое из птицы ,		50/150	335
Компот из кураги +С витамин		200	115
Хлеб пшеничный*		30	89
Хлеб ржаной*		30	78
Итого:	73,60		776
Всего:	132,70		1 257

Для всего меню

Белки	Жиры	Углеводы	Витамины в миллиграммах		
41,6	51,08	157,51	витРР - 0,22	витЕ - 1,03	вита - 46,61
			витВ2 - 0,02	витВ1 - 1,17	витС - 89,8
Минеральные вещества в миллиграммах					
Са - 223,54	Mg - 210,61	Fe - 11,18	К - 173,11		

Зав. производством \_\_\_\_\_

*Куликова Л.А.*

(Куликова Л.А.)

Калькулятор \_\_\_\_\_

*Дмитриева О.А.*

Дмитриева О.А.

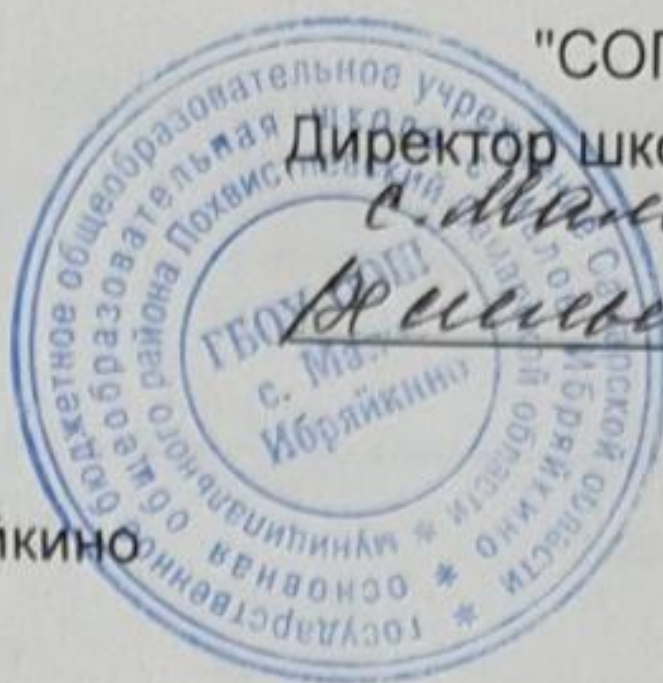


"УТВЕРЖДАЮ"  
 Директор  
 ООО "ККДП-ЗАПАД"



Лактюшина О.В.

"СОГЛАСОВАНО"



Директор школы № 1  
 Ибрайкино  
 14.03.2021

ГБОУ ООШ с. Малое Ибряйкино

**МЕНЮ**

на 18.03.2021

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
<b>Завтрак</b>			
Салат из зеленого горошка консервированного		50	42
Шницель из мяса говядины с соусом		50/30	142
Каша гречневая		150	145
Компот из свежемороженой вишни + С витамин		200	71
Батон порционно.		30	81
Итого:	59,10		481
<b>Обед</b>			
Салат из квашеной капусты*		60	51
Суп из овощей с цыпленком и сметаной и зеленью		10/200/5/2	108
Жаркое из птицы ,		50/150	335
Компот из кураги +С витамин		200	115
Хлеб пшеничный*		30	89
Хлеб ржаной*		30	78
Итого:	73,60		776
Всего:	132,70		1 257

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	витРР - 0,22	витЕ - 1,03	вита - 46,61
41,6	51,08	157,51	витВ2 - 0,02	витВ1 - 1,17	витС - 89,8

Минеральные вещества в миллиграммах

Са - 223,54	Mg - 210,61	Fe - 11,18	К - 173,11
-------------	-------------	------------	------------

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

Калькулятор Дмитриева О.А. Дмитриева О.А.



## Расход продуктов по блюдам - Завтрак

День 4 Неделя 1

N	Наименование	Салат из зеленого горошка консервированного	Шницель из мяса говядины с соусом	Каша гречневая	Компот из свежемороженой вишни + С витамин	Батон порционно.
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Аскорбиновая кислота				0,00002	
2	Батон в/с					0,03000
3	Вишня свежемороженая ягода				0,02100	
4	Вода		0,00600	0,12000	0,17300	
5	Горох, консервированный	0,07310				
6	Крупа гречневая			0,04400		
7	Лук репчатый	0,00600	0,00714			
8	Масло подсолнечное	0,00250	0,00300			
9	Масло сливочное			0,00500		
10	Мясо говядина п/ф		0,03700			
11	Сахар				0,01500	
12	Соль поваренная пищевая йодированная			0,00150		
13	Сухари панировочные		0,00500			
14	Хлеб пшеничный		0,00900			
15	Лук репчатый*		0,00072			
16	Масло подсолнечное 1 л (0.920 кг) *		0,00060			
17	Морковь*		0,00300			
18	Мука в/с*		0,00150			
19	Сахар-песок*		0,00045			
20	Соль йодированная*		0,00036			
21	Томатная паста*		0,00120			

## Расход продуктов по блюдам - Обед

День 4 Неделя 1

N	Наименование	Салат из квашеной капусты*	Суп из овощей с цыпленком и сметаной и зеленью	Жаркое из птицы ,	Компот из кураги +С витамин	Хлеб пшеничный*	Хлеб ржаной*
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Аскорбиновая кислота				0,00002		
2	Вода		0,15000		0,20300		
3	Горох, консервированный		0,00920				
4	Капуста белокочанная		0,02000				
5	Капуста белокочанная квашеная	0,06940					
6	Картофель		0,06153	0,18462			
7	Курага				0,02000		
8	Лимонная кислота				0,00020		
9	Лук репчатый	0,00714	0,00960	0,01440			
10	Масло подсолнечное	0,00300	0,00400	0,00720			
11	Морковь		0,01000				
12	Мясо цыплят-бройлеров		0,01280	0,06400			
13	Паста томатная			0,00288			
14	Сахар	0,00300			0,02000		
15	Сметана		0,00500				
16	Соль поваренная пищевая йодированная		0,00200	0,00150			
17	Укроп		0,00200				
18	Хлеб пшеничный					0,03000	
19	Хлеб ржаной						0,03000

Зав. производством Куликова Л.А. (Куликова Л.А.)Калькулятор Дмитриева О.А. Дмитриева О.А.



"УТВЕРЖДАЮ"  
 Директор  
 ООО "ККДП-ЗАПАД"



Лактюшина О.В.

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы № ГБОУ ООШ  
 с. Малое Ибряйкино  
 [Signature]



ГБОУ ООШ с. Малое Ибряйкино

**М Е Н Ю**

на 16.03.2021

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
<b>Завтрак</b>			
Печенье,		25	109
Котлеты рыбные с соусом		50/30	103
Пюре картофельное ,		150	137
Сок фруктовый		200	85
Батон порционно.		30	81
Итого:	59,10		515
<b>Обед</b>			
Кукуруза консервированная порционно.*		25	14
Суп картофельный с фасолью мясом говядины и зеленью		10/200/1	131
Гуляш из говядины,		40/40	177
Рис отварной .		150	210
Напиток из смородины + С витамин		200	107
Хлеб пшеничный*		30	89
Хлеб ржаной*		30	78
Итого:	73,60		805
Всего:	132,70		1 320

Для всего меню

В граммах

Белки	Жиры	Углеводы
41,22	42,43	193,17

витРР - 1,38  
 витВ2 - 0,12

Витамины в миллиграммах

витЕ - 1,02	вита - 0,57
витВ1 - 0,75	витС - 44,55

Минеральные вещества в миллиграммах

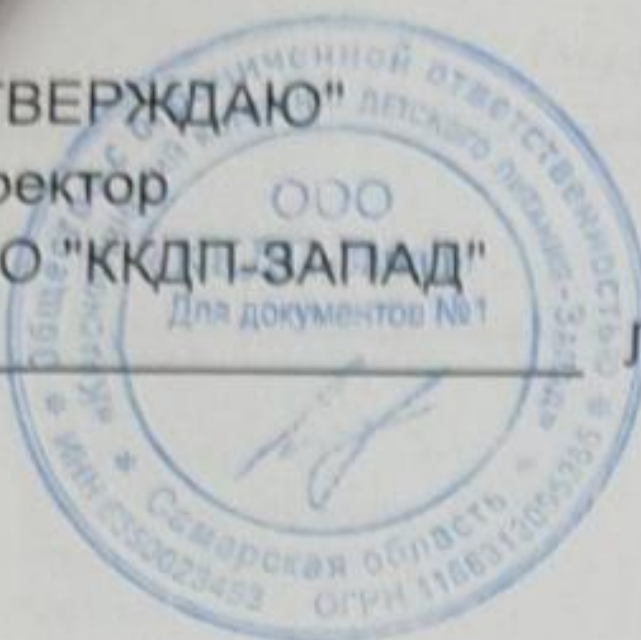
Са - 203,77    Mg - 145,71    Fe - 15,04    К - 754,81

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

Калькулятор \_\_\_\_\_ Дмитриева О.А.



УТВЕРЖДАЮ"  
 Директор  
 ООО "ККДП-ЗАПАД"



Лактюшина О.В.

"СОГЛАСОВАНО"



Директор школы № 1  
 с. Малое Ибряйкино  
 ГБОУ ООШ с. Малое Ибряйкино

ГБОУ ООШ с. Малое Ибряйкино

**М Е Н Ю**

на 16.03.2021

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
<b>Завтрак</b>			
Печенье,		25	109
Котлеты рыбные с соусом		50/30	103
Пюре картофельное ,		150	137
Сок фруктовый		200	85
Батон порционно.		30	81
Итого:	59,10		515
<b>Обед</b>			
Кукуруза консервированная порционно.*		25	14
Суп картофельный с фасолью мясом говядины и зеленью		10/200/1	131
Гуляш из говядины,		40/40	177
Рис отварной .		150	210
Напиток из смородины + С витамин		200	107
Хлеб пшеничный*		30	89
Хлеб ржаной*		30	78
Итого:	73,60		805
Всего:	132,70		1 320

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	витРР - 1,38	витЕ - 1,02	витА - 0,57
41,22	42,43	193,17	витВ2 - 0,12	витВ1 - 0,75	витС - 44,55

Минеральные вещества в миллиграммах

Са - 203,77	Mg - 145,71	Fe - 15,04	К - 754,81
-------------	-------------	------------	------------

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

Калькулятор \_\_\_\_\_ Дмитриева О.А.



## Расход продуктов по блюдам - Завтрак

День 2 Неделя 1

N	Наименование	Печенье,	Котлеты	Пюре	Сок фруктовый	Батон
		/ 1.0/	рыбные с соусом	картофельное	/ 1.0/	порционно.
1	Батон в/с					0,03000
2	Вода		0,01300			
3	Картофель			0,19731		
4	Масло подсолнечное		0,00500			
5	Масло сливочное			0,00500		
6	Минтай		0,05100			
7	Молоко			0,02370		
8	Печенье	0,02500				
9	Сок				0,20000	
10	Соль поваренная пищевая иодированная			0,00150		
11	Сухари панировочные		0,00500			
12	Хлеб пшеничный		0,00900			
13	Лук репчатый*		0,00072			
14	Масло подсолнечное 1 л (0.920 кг) *		0,00060			
15	Морковь*		0,00300			
16	Мука в/с*		0,00150			
17	Сахар-песок*		0,00045			
18	Соль йодированная*		0,00036			
19	Томатная паста*		0,00120			

## Расход продуктов по блюдам - Обед

День 2 Неделя 1

N	Наименование	Кукуруза	Суп	Гуляш из	Рис отварной	Напиток из	Хлеб	Хлеб ржаной*
		консервированная порционно.*	картофельный с фасолью мясом говядины и зеленью	говядины,		смородины + С витамин	пшеничный*	
1	Аскорбиновая кислота					0,00002		
2	Варенье черная смородина					0,02000		
3	Вода		0,14100		0,32800	0,20000		
4	Картофель		0,06134					
5	Кукуруза консервированная	0,03850						
6	Лук репчатый		0,00960	0,00700				
7	Масло подсолнечное		0,00400	0,00300				
8	Масло сливочное				0,00500			
9	Морковь		0,01000					
10	Мука			0,00100				
11	Мясо говядина п/ф		0,01600	0,06320				
12	Паста томатная			0,00200				
13	Рис				0,05400			
14	Сахар					0,01200		
15	Соль поваренная пищевая иодированная		0,00100	0,00100	0,00300			
16	Укроп		0,00100					
17	Фасоль консервированная		0,02000					
18	Хлеб пшеничный						0,03000	
19	Хлеб ржаной							0,03000

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

Калькулятор \_\_\_\_\_ Дмитриева О.А.



"УТВЕРЖДАЮ"

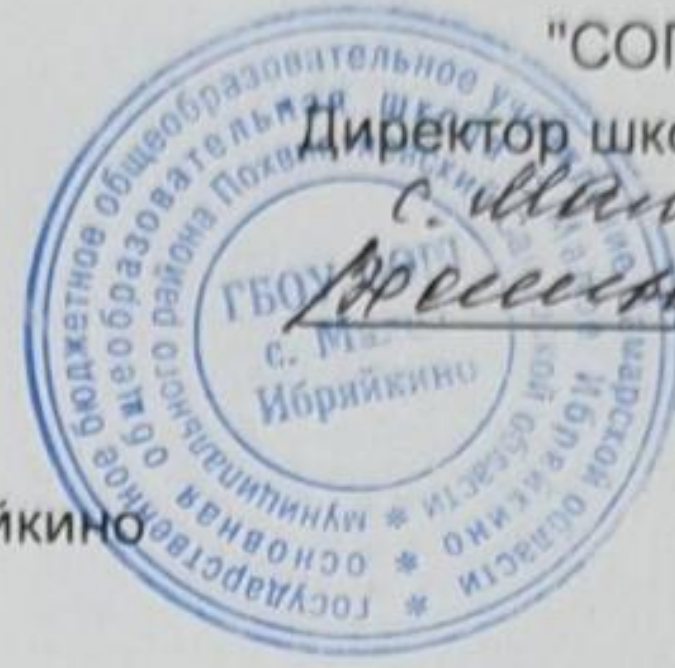
Директор ООО "ККДП-ЗАПАД"

Лактюшина О.В.



"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №1004 с. Малое Ибряйкино  
С. Ильясова  
И. Г. Юрченко



ГБОУ ООШ с. Малое Ибряйкино

МЕНЮ

на 17.03.2021

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
<b>Завтрак</b>			
Винегрет овощной.		50	63
Плов с мясом говядины и зеленью,		40/150	408
Чай с сахаром		200	60
Батон порционнно.		30	81
Итого:	59,10		611
<b>Обед</b>			
Вафли*		27	141
Борщ из свежей капусты с картофелем и сметаной и зеле		200/5/2	91
Кнели куриные с соусом		50/30	135
Горох отварной.,		150	232
Компот из св.яблок + С витамин		200	115
Хлеб пшеничный*		30	89
Хлеб ржаной*		30	78
Итого:	73,60		880
Всего:	132,70		1 492

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	витРР - 0,05	витЕ - 2,52	вита - 6,04
49,15	59,06	191,26	витВ2 - 0,01	витВ1 - 1,01	витС - 19,64
Минеральные вещества в миллиграммах					
Са - 309,95	Mg - 182,68	Fe - 13,33	K - 104,35		

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

Калькулятор Дмитриева О.А. Дмитриева О.А.



УТВЕРЖДАЮ  
Директор  
ООО "ККДП-ЗАПАД"



Лактюшина О.В.

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы № 1  
с. Малое Ибряйкино  
И.Г. Веселов



ГБОУ ООШ с. Малое Ибряйкино

МЕНЮ

на 17.03.2021

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
<b>Завтрак</b>			
Винегрет овощной.		50	63
Плов с мясом говядины и зеленью,		40/150	408
Чай с сахаром		200	60
Батон порционнo.		30	81
Итого:	59,10		611
<b>Обед</b>			
Вафли*		27	141
Борщ из свежей капусты с картофелем и сметаной и зеле		200/5/2	91
Кнели куриные с соусом		50/30	135
Горох отварной.,		150	232
Компот из св.яблок + С витамин		200	115
Хлеб пшеничный*		30	89
Хлеб ржаной*		30	78
Итого:	73,60		880
Всего:	132,70		1 492

Для всего меню

Белки	Жиры	Углеводы	витРР - 0,05	Витамины в миллиграммах	витЕ - 2,52	вита - 6,04
49,15	59,06	191,26	витВ2 - 0,01	витВ1 - 1,01	витС - 19,64	
Минеральные вещества в миллиграммах						
Са - 309,95	Мg - 182,68	Fe - 13,33	К - 104,35			

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

Калькулятор \_\_\_\_\_ Дмитриева О.А.



Расход продуктов по блюдам - Завтрак

N	Наименование	День 3 Неделя 1			
		Винегрет овощной.	Плов с мясом говядины и зеленью,	Чай с сахаром	Батон порционно.
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Батон в/с				0,03000
2	Вода		0,09700	0,21000	
3	Картофель	0,01400			
4	Лук репчатый	0,00900	0,00800		
5	Масло подсолнечное	0,00500	0,00700		
6	Морковь	0,00625	0,01400		
7	Мясо говядина п/ф		0,06320		
8	Огурцы консервированные	0,01900			
9	Паста томатная		0,00300		
10	Рис		0,04600		
11	Сахар			0,01500	
12	Свекла	0,00938			
13	Соль поваренная пищевая иодированная	0,00100	0,00300		
14	Укроп		0,00200		
15	Чай			0,00100	

Расход продуктов по блюдам - Обед

N	Наименование	День 3 Неделя 1						
		Вафли*	Борщ из свежей капусты с картофелем и сметаной и зеленью,	Кнели куриные с соусом	Горох отварной..	Компот из св.яблок + 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	Вафли	0,02700						
3	Вода		0,16000	0,03500		0,17200		
4	Горох				0,07033			
5	Капуста белокочанная		0,02000					
6	Картофель		0,02462					
7	Лимонная кислота					0,00020		
8	Лук репчатый		0,01071	0,00072				
9	Масло подсолнечное		0,00400	0,00060				
10	Масло сливочное			0,00187	0,00500			
11	Морковь		0,01125	0,00300				
12	Мука			0,00150				
13	Мясо цыплят-бройлеров			0,05700				
14	Паста томатная		0,00200	0,00120				
15	Рис			0,00438				
16	Сахар		0,00200	0,00045		0,02400		
17	Свекла		0,04000					
18	Сметана		0,00500					
19	Соль поваренная пищевая иодированная		0,00200	0,00230	0,00150			
20	Укроп		0,00200					
21	Хлеб пшеничный						0,03000	
22	Хлеб ржаной							0,03000
23	Яблоки компот					0,04540		

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

Калькулятор Дмитриева О.А. Дмитриева О.А.



"УТВЕРЖДАЮ"  
Директор  
ООО "ККДП-ЗАПАД"



Лактюшина О.В.

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы № 001  
с. Малое Ибряйкино  
И.С. Пескина



ГБОУ ООШ с. Малое Ибряйкино

МЕНЮ

на 15.03.2021

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
<b>Завтрак</b>			
Сыр "Хохланд"		17,5	53
Каша вязкая молочная из риса и пшена		200/5	226
Какао с молоком..		200	119
Батон порционно.		30	81
Итого:	59,10		478
Всего:	59,10		478

Для всего меню

Белки	В граммах	Жиры	Углеводы	витРР - 0,27	Витамины в миллиграммах	витЕ - 0,07	вита - 46,45
14,17		16,75	67,72	витВ2 - 0,34	витВ1 - 0,24	витС - 3	
Минеральные вещества в миллиграммах							
Са - 378,48		Мg - 65,96	Fe - 1,77	К - 389,94			

Зав. производством

*Куликова Л.А.*

(Куликова Л.А.)

Калькулятор

*Дмитриева О.А.*

Дмитриева О.А.





УТВЕРЖДАЮ  
 Директор  
 ООО "КИДП-ЗАПАД"

Лактюшина О.В.



СОГЛАСОВАНО  
 Директор школы  
 Ибряйкино

ГБОУ ООШ с. Малое Ибряйкино

МЕНЮ на 15.03.2021

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
<b>Завтрак</b>			
Сыр "Хохланд"		17,5	53
Каша вязкая молочная из риса и пшена		200/5	226
Какао с молоком..		200	119
Батон порционно.		30	81
Итого:	59,10		478
Всего:	59,10		478

Для всего меню

В граммах  
 Белки 14,17  
 Жиры 16,75  
 Углеводы 67,72

Витамины в миллиграммах  
 витРР - 0,27  
 витВ2 - 0,34  
 витЕ - 0,07  
 витВ1 - 0,24  
 витА - 46,45  
 витС - 3

Минеральные вещества в миллиграммах  
 Са - 378,48  
 Mg - 65,96  
 Fe - 1,77  
 К - 389,94

Зав. производством Куликова Л.А.  
 Калькулятор Дмитриева О.А.



Расход продуктов по блюдам - Завтрак

N	Наименование	День 1 Неделя 1			
		Сыр "Хохланд"	Каша вязкая молочная из риса и пшена	Какао с молоком..	Батон порционно.
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Батон в/с				0,03000
2	Вода		0,06500		
3	Вода			0,11000	
4	Какао порошок			0,00400	
5	Масло сливочное		0,00500		
6	Масса каши		0,20000		
7	Молоко		0,10000	0,10000	
8	Пшено		0,01900		
9	Рис		0,01400		
10	Сахар		0,00600	0,02000	
11	Соль поваренная пищевая иодированная		0,00100		
12	Сыр плавленный	1,00000			

Зав. производством \_\_\_\_\_

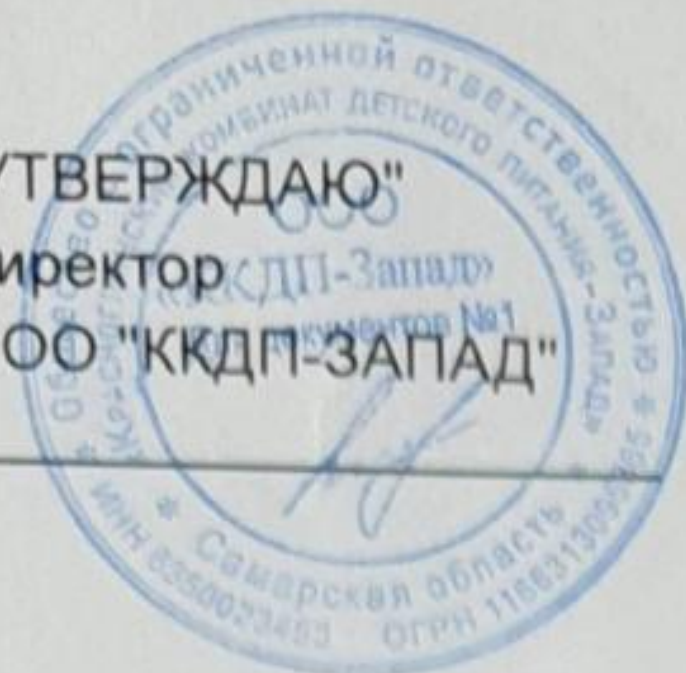
(Куликова Л.А)

Калькулятор \_\_\_\_\_

Дмитриева О.А.



"УТВЕРЖДАЮ"  
 Директор ООО "ККДП-ЗАПАД"



Лактюшина О.В.



СОГЛАСОВАНО

Директор школы № 1  
 ГБОУ ООШ с. Малое Ибряйкино  
 [Signature]

ГБОУ ООШ с. Малое Ибряйкино

МЕНЮ

на 15.03.2021

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
<b>Завтрак</b>			
Сыр "Хохланд"		17,5	53
Каша вязкая молочная из риса и пшена		200/5	226
Какао с молоком..		200	119
Батон порционнo.		30	81
Итого:	59,10		478
<b>Обед</b>			
Икра кабачковая..*		40	49
Щи из свежей капусты с картофелем, цыпленком, сметано		10/200/5/2	105
Тефтели из говядины тушеные в соусе		60/50	142
Макаронные изделия отварные ,		150	168
Компот из смеси сухофруктов + С витамин		200	133
Хлеб пшеничный*		30	89
Хлеб ржаной*		30	78
Итого:	73,60		763
Всего:	132,70		1 241

Для всего меню

В граммах  
 Белки 38,7 Жиры 41,31 Углеводы 176,89

витРР - 0,56  
 витВ2 - 0,36

Витамины в миллиграммах  
 витЕ - 1,57 ВИТА - 53,08  
 витВ1 - 0,68 витС - 22,55

Минеральные вещества в миллиграммах

Са - 558,49 Mg - 170,82 Fe - 11,35 К - 675,34

Зав. производством

[Signature]

(Куликова Л.А)

Калькулятор

[Signature]

Дмитриева О.А.



"УТВЕРЖДАЮ"  
 Директор  
 ООО "ККДП-ЗАПАД"



Лактюшина О.В.

"СОГЛАСОВАНО"



Директор школы №1  
 ГБОУ ООШ с. Малое Ибряйкино  
 И.С. Веселов

ГБОУ ООШ с. Малое Ибряйкино

МЕНЮ

на 15.03.2021

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
<b>Завтрак</b>			
Сыр "Хохланд"		17,5	53
Каша вязкая молочная из риса и пшена		200/5	226
Какао с молоком..		200	119
Батон порционно.		30	81
Итого:	59,10		478
<b>Обед</b>			
Икра кабачковая..*		40	49
Щи из свежей капусты с картофелем, цыпленком, сметано		10/200/5/2	105
Тефтели из говядины тушеные в соусе		60/50	142
Макаронные изделия отварные ,		150	168
Компот из смеси сухофруктов + С витамин		200	133
Хлеб пшеничный*		30	89
Хлеб ржаной*		30	78
Итого:	73,60		763
Всего:	132,70		1 241

Для всего меню

В граммах  
 Белки 38,7  
 Жиры 41,31  
 Углеводы 176,89

витРР - 0,56  
 витВ2 - 0,36

Витамины в миллиграммах  
 витЕ - 1,57  
 витВ1 - 0,68  
 витА - 53,08  
 витС - 22,55

Минеральные вещества в миллиграммах

Са - 558,49 Mg - 170,82 Fe - 11,35 К - 675,34

Зав. производством

*Куликова Л.А.*

(Куликова Л.А.)

Калькулятор

*Дмитриева О.А.*

Дмитриева О.А.



Расход продуктов по блюдам - Завтрак

N	Наименование	День 1 Неделя 1			
		Сыр "Хохланд"	Каша вязкая молочная из риса и пшена	Какао с молоком..	Батон порционно.
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Батон в/с				0,03000
2	Вода		0,06500		
3	Вода			0,11000	
4	Какао порошок			0,00400	
5	Масло сливочное		0,00500		
6	Масса каши		0,20000		
7	Молоко		0,10000	0,10000	
8	Пшено		0,01900		
9	Рис		0,01400		
10	Сахар		0,00600	0,02000	
11	Соль поваренная пищевая иодированная		0,00100		
12	Сыр плавленый	1,00000			

Расход продуктов по блюдам - Обед

N	Наименование	День 1 Неделя 1						
		Икра кабачковая..*	Щи из свежей капусты с картофелем, цыпленком, сметаной и зеленью	Тефтели из говядины тушеные в соусе	Макаронные изделия отварные ,	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	0,01200		0,20000		
3	Икра кабачковая	0,04100						
4	Капуста белокочанная		0,05000					
5	Картофель		0,03693					
6	Компотная смесь					0,02000		
7	Лимонная кислота					0,00020		
8	Лук репчатый		0,00952	0,02381				
9	Макаронные изделия				0,05090			
10	Масло подсолнечное		0,00400	0,00600				
11	Масло сливочное				0,00500			
12	Масса пассерованного лука			0,01000				
13	Масса полуфабриката			0,07100				
14	Морковь		0,01000					
15	Мука			0,00400				
16	Мясо говядина п/ф			0,03800				
17	Мясо цыплят-бройлеров		0,01280					
18	Паста томатная		0,00080					
19	Сахар					0,02000		
20	Сметана		0,00500					
21	Соль поваренная пищевая иодированная		0,00160	0,00100	0,00150			
22	Укроп		0,00200					
23	Хлеб пшеничный			0,00800			0,03000	
24	Хлеб ржаной							0,03000
25	Лук репчатый*			0,00120				
26	Масло подсолнечное 1 л (0.920 кг) *			0,00100				
27	Морковь*			0,00500				
28	Мука в/с*			0,00250				
29	Сахар-песок*			0,00075				
30	Соль йодированная*			0,00060				
31	Томатная паста*			0,00200				

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

Калькулятор Дмитриева О.А. Дмитриева О.А.