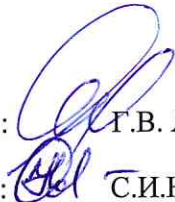



Утверждаю директор ООО ТавдаПродукт :  Г.В. Яковлева

Согласовано директор школы :  С.И.Новицкая

Филиал МАОУ «Велижанская средняя общеобразовательная школа»-«средняя общеобразовательная школа с.Тюнево» Нижнетавдинского района


### Меню

для питания детей с 7 до 11 лет

«25» 01 2021 г.

Количество детей: 123 чел.

Наименование блюда	Выход, г	Химический состав				Цена, р	Наименование пищевых веществ, мг							
		Белки, г	Жиры, г	Угл., г	ЭЦ, ккал		Витамины				Минералы			
							С	В1	А	Е	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
<b>Обед</b>		27,7	29,9	119,1	856		85,3	0,7	0,1	7,5	170,4	491,4	114,8	5,7
Жаркое по-домашнему	250	15,7	16,3	32,3	339	55,04	5	0,3	0,0	4,6	26,0	235,0	48,5	1,7
Отвар шиповника	200	0,7	0,3	21,1	90	4,63	68	0,01	0,0	0,07	13,15	22,7	2,8	0,23
Хлеб пшеничный	50	4,9	0,8	21,7	114	2,08	0,0	0,1	0,0	0,0	19,8	130,8	37,2	2,5
Хлеб ржаной	20	1,4	0,3	13,1	61	1,25	0,0	0,0	0,0	0,0	5,4	26,1	5,7	0,8
Булочка промыш.производ.	80	3,9	4,9	30,2	181	17,00	0,0	0,05	0,04	0,58	7,5	29,2	5,00	0,42
<b>Итого</b>		54,3	51,6	237,5	1641	80	158,3	1,16	0,14	12,75	242,25	935,2	214	11,35

Шеф-повар:  О.А.Желторылова

Утверждаю директор ООО ТавдаПродукт :  Г.В. Яковлева

Согласовано директор школы :  С.И.Новицкая

Филиал МАОУ «Велижанская средняя общеобразовательная школа»-«средняя общеобразовательная школа с.Тюнево» Нижнетавдинского района

### Меню

для питания детей с 12 до 18 лет

«25» 01 2021 г.

Количество детей: 93 чел.

Наименование блюда	Выход, г	Химический состав				Цена, р	Наименование пищевых веществ, мг							
		Белки, г	Жиры, г	Угл., г	ЭЦ, ккал		Витамины				Минералы			
							С	В1	А	Е	Кальций	Фосфор	Магний	Железо
<b>Обед</b>		29,3	31,1	128,9	913		88,0	0,7	0,1	8,0	182,3	530,5	126,2	6,4
Жаркое по-домашнему	250	15,7	16,3	32,3	339	48,73	5	0,3	0,0	4,6	26,0	235,0	48,5	1,7
Салат из свеклы с сыром	100	2,8	7,4	6,9	105	5,51	5,5	0,02	0,01	2,3	89,00	82,00	19,00	1,2
Отвар шиповника	200	0,7	0,3	21,1	90	4,63	68	0,01	0,0	0,07	13,15	22,7	2,8	0,23
Хлеб пшеничный	50	4,9	0,8	21,7	114	2,49	0,0	0,1	0,0	0,0	19,8	130,8	37,2	2,5
Хлеб ржаной	30	1,4	0,3	13,1	61	1,64	0,0	0,0	0,0	0,0	5,4	26,1	5,7	0,8
Булочка промыш.производ.	60	3,9	4,9	30,2	181	10,00	0,0	0,05	0,04	0,58	7,5	29,2	5,00	0,42
Сок фруктовый	200	0,6	0,2	15,8	67	17,00	0,0	0,0	0,0	0,0	55,00	26,0	8,0	0,0
<b>Итого</b>		59,3	61,0	269,9	1870	90	166,5	1,18	0,15	15,55	398,5	1082,3	252,4	13,25

Шеф-повар:  О.А.Желторылова