


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

«01» марта 2021 г.

Количество детей: 128 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>		<b>33,6</b>	<b>27,3</b>	<b>111,0</b>	<b>824</b>		<b>7,2</b>	<b>0,6</b>	<b>0,5</b>	<b>2,6</b>	<b>167,8</b>	<b>509,8</b>	<b>82,6</b>	<b>6,9</b>
Бефстроганов из говядины	100	15,9	14,4	6,3	218	44,04	1,5	0,06	0,21	0,15	30,61	180,0	1,4	1,23
Макаронные изделия отварные	150	4,8	3,0	36,7	193	5,46	0,0	0,05	0,10	0,81	18,26	48,58	6,85	0,71
Бутерброд с джемом с маслом	30/25/5	2,6	3,7	30,0	164	8,15	0,6	0,0	0,0	0,9	7,3	18,3	5,3	0,3
Чай с лимоном	200	0,1	0,0	15,2	61	1,77	0,8	0,0	0,0	0,0	2,2	0,1	0,5	0,1
Сок фруктовый	200	0,6	0,2	15,8	67	17,00	0,0	0,0	0,0	0,0	55,0	26,0	8,0	0,0
Хлеб ржаной	30	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
хлеб пшеничный	50	4,9	0,8	21,7	114	2,33	0,0	0,1	0,0	0,0	19,8	130,8	37,2	2,5
<b>Итого</b>		<b>63,9</b>	<b>49,7</b>	<b>249,8</b>	<b>1702</b>	<b>80</b>	<b>10,1</b>	<b>0,81</b>	<b>0,81</b>	<b>4,46</b>	<b>306,37</b>	<b>939,68</b>	<b>147,55</b>	<b>12,54</b>

Шеф-повар:  Градкова Г.Ю.

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

«01» марта 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>		<b>35,8</b>	<b>29,3</b>	<b>128,1</b>	<b>919</b>		<b>8,0</b>	<b>0,6</b>	<b>0,6</b>	<b>3,2</b>	<b>179,6</b>	<b>541,6</b>	<b>87,7</b>	<b>7,7</b>
Бефстроганов из говядины	100	15,9	14,4	6,3	218	51,57	1,5	0,06	0,21	0,15	30,61	180,0	1,4	1,23
Макаронные изделия отварные	180	5,8	3,6	44,0	232	6,32	0,0	0,06	0,12	0,97	21,91	58,29	8,22	0,85
Бутерброд с джемом с маслом	30/25/5	2,6	3,7	30,0	164	8,79	0,6	0,0	0,0	0,9	7,3	18,3	5,3	0,3
Чай с лимоном	200	0,1	0,0	15,2	61	1,94	0,8	0,0	0,0	0,0	2,2	0,1	0,5	0,1
Сок фруктовый	200	0,6	0,2	15,8	67	17,00	0,0	0,0	0,0	0,0	55,0	26,0	8,0	0,0
Хлеб ржаной	50	2,4	0,5	21,9	101	2,03	0,0	0,0	0,0	0,0	9,0	43,5	9,5	1,4
Хлеб пшеничный	60	4,9	0,8	21,7	114	2,35	0,0	0,1	0,0	0,0	19,8	130,8	37,2	2,5
<b>Итого</b>		<b>67,9</b>	<b>84,9</b>	<b>283,1</b>	<b>1876</b>	<b>90</b>	<b>10,9</b>	<b>0,76</b>	<b>0,93</b>	<b>5,22</b>	<b>325,42</b>	<b>998,59</b>	<b>148,82</b>	<b>14,08</b>

Шеф-повар:  Градкова Г.Ю.