

Утверждаю
Директор ООО «Тавда Продукт»
Г.В.Яковлева

«Согласовано»
Директор филиала
МАОУ «Велижанская СОШ»- «СОШ п.
Чугунаево»
Л.П.Ильных

Меню

для питания детей с 7 до 11 лет
4 марта 2021 г.

Количество детей: 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
Обед		26,2	27,2	118,6	824,4		16,9	0,5	0,2	2,9	115,3	377,8	97,8	6,6
Суп с крупой с мясом со сметаной	250/10/5	4,8	6,1	20,1	155	17,01	4,25	0,007	0,19	0,23	18,54	76,13	20,31	1,07
Сосиски отварные с маслом	80/5	10	12,1	4,1	165	23,46	0,0	0,0	0,0	0,2	14,4	73,0	7,5	0,7
Макаронны отварные с овощами	150	3,5	3,9	31,7	179	5,80	0,6	0,2	0,003	0,5	35,2	28,5	6,9	0,9
Компот из свежих яблок + вит С	200	0,2	0,0	20,6	83	10,24	1,6	0,0	0,0	0,1	6,8	4,1	3,4	0,0
Кондитерское изделие	32	0,7	0,9	9,5	49	20,16	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Хлеб ржаной	30	1,4	0,3	13,1	61	1,25	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	5,4	5,7	0,8
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
Итого		51,7	51,3	239,4	1603,4	80	23,35	0,8	0,39	3,93	210,04	695,73	178,81	12,57

Улучшенное питание

Наименование	Количество	Сумма
Йогурт	2	154,00
Печенье в пачках	1	36,60
Яблоко	1	38,59
шоколад	1	44,00
		277,19

Меню

для питания детей с 12 до 18 лет

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
Обед		26,2	27,2	118,6	824,4		16,9	0,5	0,2	2,9	115,3	377,8	97,8	6,6
Суп с крупой с мясом со сметаной	250/10/5	4,8	6,1	20,1	155	17,88	4,25	0,007	0,19	0,23	18,54	76,13	20,31	1,07
Сосиски отварные с маслом	100/5	12,5	15,1	5,1	206	29,69	0,0	0,0	0,0	0,3	18,0	85,0	12,0	1,1
Макаронны отварные с овощами	180	4,2	4,7	38,0	211	7,45	0,7	0,2	0,003	0,7	42,2	34,2	9,5	1,1
Компот из свежих яблок + вит С	200	0,2	0,0	20,6	83	10,24	1,6	0,0	0,0	0,1	6,8	4,1	3,4	0,0
Кондитерское изделие	34	0,7	0,9	9,5	49	20,16	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Хлеб ржаной	50	1,4	0,3	13,1	61	2,08	0,0	0,0	0,0	0,0	26,4	174,4	49,6	3,4
хлеб пшеничный	60	2,4	0,5	21,9	101	2,50	0,0	0,0	0,0	0,0	9,0	43,5	9,5	1,4
Итого		52,4	54,8	246,9	1690,4	90	23,45	0,7	0,39	4,23	236,24	795,13	202,11	14,67

Повар: Алеева М.С.Алеева