

19.12.2022

Утверждаю: Директор ГБОУ СОШ с.Новая Бинарадка

/А.С.Кирдянова/

№ре ц	День в Наименовани е блюда	Масса порщи н	Б	Ж	У	Энерг. ценност ь	Вит. В1	Вит. В2	Вит. С	М.В. Са	М.В. Fe
42/1	Салат из моркови*	60	0.88	0.06	8.6	38.52	0.03	0.4	2.74	20.45	0.5
216/1	Омлет с сыром	85	9.1	15.8	1.4	184	0.05	0.32	0.17	146.2	1.54
150/2	Какао на молоке	180	4.231	3.93	19.86	126.81	0.06	0.23	2.11	195	0.549
	Хлеб пшеничный	30	2.37	0.3	14.49	70.5	0.05	0.02		6.9	0.6
	Всего за завтрак		16.58	20.0	44.35	419.83	0.19	0.99	3.02	368.5	3.189
	Второй завтрак:										
	Обед:										
	Витаминной стол: Лук+чеснок	5/2	0.0	0.0	0.410	1.54	0.00	0.00	0.5	1.55	0.04
29/1	Салат овощной с обложками и свежей*	60	0.71	0.12	4.38	21.36	0.02	0.03	13.4	19.68	0.78
105/1	Суп-пюре из говядины	250	7.32	6.17	12.5	135	0.05	0.14	0.39	102.9	0.65
68/2	Суфле из рыбы	80	8.16	4.97	7.25	104.64	0.08	0.16	0.84	80.54	0.7
336/1	Капуста тушеная	150	3.09	4.85	14.14	112.65	0.04	0.04	25.7	83.17	1.21
372/1	Компот из вишни	180	0.32	0.08	34.2	98.8	0.01	0.01	2.58	23.14	0.26
	Хлеб пшеничный	20	2.37	0.3	14.49	70.5	0.05	0.02		6.9	0.6
	Хлеб ржаной	40	3.3	0.6	16.7	87	0.09	0.04		17.5	1.95
	Всего за обед:		25.27	17.0	118.0	629.95	0.34	0.44	43.1	355.4	6.19
	Удотненый подлив										
230/1	Вареники ленивые	120	17.82	15.7	18.42	301	0.05	0.26	0.74	103.5	0.7
362/1	Соус из яблок	30	0.03	0.02	3.1	20.79	0	0	0.27	3.63	0.15
	Сек	200	0.98	0	13.28	84.48	0.02	0.02	3.96	13.86	2.76
	Хлеб пшеничный	30	2.37	0.3	14.49	70.5	0.05	0.02		6.9	0.6
	Всего за подлива:		17.99	16.1	52.05	476.77	0.11	0.29	4.51	152.2	2.312
	Всего за день:		61.8	53.2	226.5	1526.55	0.67	1.75	52.7	849.9	16.45

*-при новом урожае без тепловой обработки, со старого урожая с тепловой обработкой.

/I- используется технологическая карта из сборника рецептов М.П.Могильный 2010.

/2-используется технологическая карта из примерного 20-дневного меню осенне-зимнего периода.