

Утверждаю: Директор ГБОУ СОШ с.Новая Бинарадка

/А.С.Кирдянова/

№ре ц	День в Наименовани е блюда	Масса порощ и	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	20.43	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	Каша из молока	180	4.231	3.93	19.85	126.81	0.06	0.23	2.11	193	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	5.02	368.5	3.189
	Второй завтрак:										
	Обед:										
	Витаминный стол: Лук+чеснок	5/2	0.0	0.0	0.410	1.54	0.00	0.00	0.5	1.55	0.04
37/1	Салат овощной с обложкой и свежей*	60	0.71	0.12	4.38	21.36	0.02	0.03	3.4	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	335.4	6.19
	Удотенный подлив										
230/1	Вареники ленивые	120	17.82	15.7	18.42	301	0.06	0.26	0.74	103.5	0.7
362/1	Соус из яблок	30	0.02	0.02	5.1	20.79	0	0	0.27	2.63	0.15
	Сок	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 полдник		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.

/1- используется технологическая карта из сборника рецептов М.П.Могильный 2010.

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