

88	Щи со свежей капустой	200	2,53	1,41	3,96	10,53	83,40	0,046	12,62		39,4	39,2	17,7	0,66
230	Рыба запеченная	90	30,41	15,30	5,80	5,00	133,40	0,14	1,9	0,039	51,44	171,52	26,32	0,91
312	Пюре картофельное с маслом сливочным	180/5	18,39	5,21	7,86	35,65	234,18		5,4		42		30	0,65
376	Чай с сахаром	200/15	1,89	0,02	0,02	15,00	60,26		0,03		5	2,8	5	0,8
	Хлеб пшеничный	60	3,24	4,92	0,84	21,66	113,88	0,066			12	39	8,4	0,66
	Итого:		60,00	28,26	28,48	115,00	829,36	0,29	29,58	0,04	181,07	292,79	106,94	4,50
	Соотношение 1:1:4			1,0	1,0	4,0	35,3							
День 10	акт105	Салат морковный	100	4,29	1,33	5,50	7,00	82,82	0,03	2,85	15,40	31,46	21,70	0,40
98	Суп крестьянский с крупой рисовой и сметаной	200/5	6,26	1,78	5,30	10,33	96,14	0,034	7,9		28,7	26,86	11,34	0,46
294/309	Котлета куриная с макаронами отварными и маслом сливочным	90/180/5	42,75	18,60	15,86	45,45	398,94	0,41	0,93	0,067	55,92	113,64	19,78	2,61
349	Компот из сухофруктов	200	3,46	0,44	0,00	29,59	120,12	0,016	0,72		32,48	23,44	17,46	0,69
	Хлеб пшеничный	60	3,24	4,92	0,84	21,66	113,88	0,066			12	39	8,4	0,66
	Итого:		60,00	27,07	27,50	114,03	811,90	0,56	12,40	0,07	144,50	234,40	78,68	4,82
	Соотношение 1:1:4			1,0	1,0	4,1	34,5							
	Итого в среднем за вторую неделю			23,14	23,67	91,52	31%							
	Соотношение 1:1:4 в среднем за неделю			1,0	1,0	4,0								

Примечание : Расчет сырья, выхода готовых блюд произведен по Сборнику рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях 2017 год. Фрукты включены в меню по весу нетто. В блюдах используется исключительно йодированная соль

Главный бухгалтер

Глизова Б.К.

Инженер-технолог

Хетагурова А.Т.

Экономист

Балаева А.Т.