МЕНЮ
калькуляция для организации двухразового питания учащихся образовательных учреждений муниципального района Иглинский район РБ.

2019 учеб.год

Возрастная категория с 7 до 10лет.

По ценам на 01.01.2019г.
/завтраки и обеды/

День №1- завтрак				
Вес порции	Наименование блюда	Калькуляция блюда		Стоимость блюда
100	Фрукты свежие	бананы	100х69 = 6,90	6,90
45г \ №3	Бутерброд с маслом исыром	Масло слив	5 х490 = 2,45	8,46
		Сыр «Голландский»	10,9 х430 = 4,69	
		Хлеб пшеничный	30 х 44 = 1,32	
250г / №161	Суп молочный с крупой «Артек»	Молоко ул .пас 3,2%	125 х58 = 7,25	8,96
		Крупа «Артек»	20 х 30 = 0,60	
		Масло сливочн	2,0 х490 =0,98	
		Сахар-песок	3,0 х 43 =0,13	
200г. / №692 2вариант	Кофейный напиток на молоке	Кофейный напиток	8 х175 = 1,40	7,63
		Молоко 3,2 %	100 х58 = 5,80	
		Сахар-песок	10 х 43 = 0,43	
15г.	Печенье в ассортименте	печенье	15 х110 = 1,65	1,65
150	Йогурт фруктовый питьевой	Йогурт фрук.питьевой	155 х 82,22 =12,74	12,74
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК				**46,34**
День №1 – обед				
80г №71	Винегрет овощной	Картофель	25,8 х 20 =0,52	3,11
		свекла	16 х 27 = 0,43	
		морковь	10,7 х 27 =0,29	
		Огурцы консервиров б/у	15 х49 =0,74	
		Капуста св	16,8 х 27 =0,45	
		Лук репчатый	14,4 х 27 = 0,39	
		Масло подсолнеч	2,0 х 95 =0,19	
		Кислота лимонная	0,18 х 500 = 0,09	
		Сахар песок	0,2 х 43=0,01	
110г. № 451	Котлета мясная из говядины с соусом	мясо гов. б/к	59,2 х 390 = 23,09	27,62
		сухари панир.	8 х 93,50 =0,75	
		Хлеб пшеничный	14,4 х 44 =0,63	
		молоко	19,2 х 58 = 1,11	
		Масло подсолнеч	4,8 х 95 =0,46	
		Сметана	7,5 х 185 = 1,39	
		Мука пшенич в/с	2,2 х 28 = 0,06	
		Томатная паста	1,2 х 110 = 0,13	
150г №520(3)	Картофельное пюре	картофель	197 х 20 = 3,94	7,78
		молоко	24 х 58 =1,39	

		масло слив.	5 х 490 = 2,45	
200г №639 сбор.200 9г.	Компот из сухофруктов обогащ вит С	сухофрукты	20 х140 =2,80	3,66
		сахар	20 х 43 =0,86	
		Аскорбиновая кислота	50мг х	
48г	Хлеб ржано-пшеничный	хлеб ржано-пшеничный	48 х 44 =2,11	3,74
40г	Хлеб пшеничный	хлеб пшеничный	40 х 44 =1,76	
ИТОГО ЗА ОБЕД				**45,91**

День №2- завтрак				
Вес порции	Наименование блюда	Калькуляция блюда		Стоимость блюда
150\20. г №366	Запеканка из творога	Творог весовой	141,3 х 280 =39,56	49,75
		Крупа манная	10 х 31 = 0,31	
		Сахар -песок	10 х 43 =0,43	
		Яйцо столовое	4,6г.(0,10шт х 5,60=0,56	
		Сухари панировоч	6,2 х93,50 =0,58	
		сметана	6,2 х 185 = 1,14	
		Масло сливочн	6,2 х 490 = 3,04	
		Молоко сгущен с сахаром	20,4 х 202,32 = 4,13	
200г. №630	Чай с молоком и конфетами	Чай черн лист	0,4 х 600 =0,24	3,57
		Сахар-песок	10 х43 = 0,43	
		молоко	50 х58 = 2,90	
50	Хлеб обогащенный «Колосок»	Хлеб обогащенный «Колосок»	50 х 44 =2,20	2,20
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК				**55,52**
День №2- обед				
130	Фрукты св.	Яблоки св.	130 х 72= 9,36	9,36
250 №148	Суп - лапша домашняя	Мука пшеничная	18,7 х 28 = 0,52	4,38
		Яйцо столовое	5,8г(0,13шт х5,60) =0,73	
		морковь	13,3 х 27 =0,36	
		лук	11,9 х 27 = 0,32	
		Масло слив	5 х490 =2,45	
		Бульон куринный		

80 г. №487	Мясо куриное отварное	Мясо ЦБ 1сорт	105,6 х 158 =16,68	16,79
		Лук репч.	4,2 х 27=0,11	
175 №215	Рагу овощное	Картофель	70 х 20 = 1,40	7,02
		морковь	51 х 27 = 1,38	
		Лук репчат	43,3 х 27 = 1,17	
		Купуста св.	56,2 х 27 = 1,52	
		Масло подсол раф	7 х 95=0,66	
		Мука пшен в\с	2,4 х 28 = 0,07	
		Сахар-песок	0,5 х 43 =0,02	
		Томатная паста	7,3 х110 = 0,80	
200г. №377	Киселек вит «Витошка»	Концентрат напитка	25 х 335 = 8,38	8,80
48	Хлеб ржано-пшеничный	хлеб ржано-пшеничный	48 х 44 =2,11	3,87
40	Хлеб пшеничный	хлеб пшеничный	40 х 44 =1,76	
ИТОГО ЗА ОБЕД				**50,22**

День №3-завтрак				
Вес порции	Наименование блюда	Калькуляция блюда =		Стоимость блюда
130	Фрукты свежие	апельсины	130 х 89 = 11,57	11,57
45	Бутерброд с маслом и сыром	Хлеб пшенич	30 х44 = 1,32	8,46
		Масло слив	5 х 490 = 2,45	
		Сыр «Голландский»	10,9 х430 =4,69	
180/5 №311	Каша молочная «Дружба»	Крупа рисовая	14,4 х 52 =0,75	9,66
		Крупа пшено	18 х 49 = 0,88	
		молоко	92,9 х 58 = 5,39	
		сахар	4,5 х 43 = 0,19	
		Масло сл	5 х490 = 2,45	
200/7 №686	Чай с лимоном и сахаром	Чай черн листов	0,4 х 600 =0,24	1,53
		Сахар песок	10 х 43 =0,43	
		Лимон св.	7,8 х110 = 0,86	
150	Йогурт питьевой фруктовый	Йогурт питьевой	155 х82,22 = 10,61	12,74
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК				**43,96**
День №3 -Обед				
80г. №43	Салат из белокочанной капусты	Капуста белокоч	112,5 х27 = 3,04	3,88
		Морковь св.	10,7 х27 = 0,29	
		Сахар-песок	4,0 х 43 =0,17	
		Масло подсол	4,0 х 95 = 0,38	

110г. №437	Гуляш	Мясо гов п\ф б\к	94,8 х 390 = 36,97	38,10
		Лук репчат	11,90 х 27 = 0,32	
		Масло подсолн	4 х 95 =0,38	
		Паста томатная	3,2 х110 = 0,35	
		Мука пшения в\с	3,0 х 28 = 0,08	
150\4 г. №332	Макаронные изделия отварные	Макарон издел в\с	52,5 х 46 = 2,42	4,38
		Масло сливочное	4 х 490 = 1,96	
200	Компот из сухо.фруктов обог вит С	Сухо.фрукты	20 х 140 =2,80	3,66
		Сахар песок	20 х 43 = 0,86	
		Кислота аскорбин	50 х	
48	Хлеб ржано-пшеничный	Хлеб ржано-пшеничный	48 х 44 =2,11	2,11
40	Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный	40 х 44=1,76	1,76
	ИТОГО ЗА ОБЕД			**53,89**

День №4- завтрак				
Вес порции	Наименование блюда	Калькуляция блюда		Стоимость блюда
80г. №49	Салат из моркови с яблоками	Морковь свеж	69,3 х 27 =1,87	7,38
		Яблоки св.	69,3 х 72 = 4,99	
		Сахар-песок	2,2 х 43 = 0,09	
		Масло подсолн	3 х 95 = 0,29	
		Кислота лимон	0,27 х 500 = 0,14	
		Соль иодиров	0,2 х9,10 = 0	
47\2г. №413	Сосиска молочная отварная	Сосиски молочные отварные	48 х350 = 16,80	17,78
		Масло слив	2,0 х 490= 0,98	
150г. №520	Картофельное пюре	Картофель св	197 х20 = 3,94	7,93
		Молоко ул.пас 3,2%	24 х58 = 1,39	
		Масло слив	5,3 х 490 = 2,60	
200г. №693	Какао с молоком (2 вариант)	Какао порошок	8 х 570 = 4,56	10,79
		Молоко ул.пас	100 х 58 = 5,80	
		Сахар-песок	10 х 43 = 0,43	
50	Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный	50 х 44 =2,15	2,20
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК				**46,08**
День №4 – обед				
80г. №71	Винегрет овощной	Картофель св.	25,8 х20 =0,52	3,11
		Свекла св.	16,0 х27 =0,43	

		Морковь св.	10,7 х27 = 0,29	
		Огурцы консер.б\у	15 х49 = 0,74	
		Капуста св.	16,8 х27 = 0,45	
		Лук репчат.	14,4 х27 =0,39	
		Кислота лимон	0,18 х500 =0,09	
		Сахар-песок	0,2 х43 = 0,01	
		Масло подсолн	2,0 х95 = 0,19	
110г. №369	Рыба отварная с соусом польским	Рыба с\м,б\г,Минтай	132 х147 =19,40	23,92
		морковь	4,30 х 27 = 0,12	
		Лук репчатый	3,8 х 27 =0,10	
		Яйцо столовое	5,8г(0,13шт х5,60 =0,73	
		Масло сливочное	7 х 490 =3,43	
		Кислота лимонная	0,06 х500 = 0,03	
		Мука пшеничная	4,0 х 28 = 0,11	
150\5г. №297	Каша гречневая рассыпчатая	Крупа гречневая	71,4 х 31 =2,21	4,66
		Масло сливочное	5,0 х490 = 2,45	
200г. №631	Компот из свежих плодов обогащен вит.С.	Яблоки св.	45,5 х 72 = 3,28	4,07
		Сахар-песок	15 х 43 = 0,65	
		Кислота лимонная	0,27 х 500 = 0,14	
		Кислота аскорбиновая	50мг х	
40г	Хлеб обогащенный «Колосок»	хлеб обогащенный «Колосок»	40 х44 =1,76	1,76
48г	Хлеб ржано-пшеничный	Хлеб ржано-пшеничный	48 х44 =2,11	2,11
130г	Яблоко св.	Яблоко св.	130 х72 = 9,36	9,36
ИТОГО ЗА ОБЕД				**48,99**

День №5 завтрак				
Вес порции	Наименование блюда	Калькуляция блюда		Стоимость блюда
125г №365	Омлет натуральный	Молоко 3,2%	34,4 х 58 = 2,00	18,00
		Яйцо столовое	104г.(2,26шт х5,60)= 12,66	
		Масло сл.	9,8 х 490 = 4,80	
50г. №741	Ватрушка с творогом	Мука пшенич	26,8 х 28 = 0,75	6,90
		Сахар-песок	3,1 х 43 =0,13	
		Масло сливоч	1,8 х 490 =0,88	
		Яйцо столов с-1	3,32г.(0,07шт х5,60)=0,39	
		Дрожжи сух.пекар	0,2 х 400 =0,08	
		Творог весов	16,0 х280 =4,48	
		Яйцо на смазку	1,15г(0,03шт х 5,60)=0,17	
		Масло подсолнеч	0,2 х95 =0,02	
200г. №692	Кофейный напиток (2 вариант)	кофейный напиток	8 х 175= 1,40	7,63
		сахар	10 х 43 =0,43	
		молоко	100 х 58 = 5,80	
30	Зефир	Зефир	30 х 168 = 5,04	5,04
40г	Хлеб обогащенный	Хлеб обогащенный	40 х44 = 1,76	1,76
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК				**39,33**
День №5- обед				
80г. №21	Салат «Здоровье»	Свекла св неочищ	37 х27 = 1,00	4,96
		Морковь св.неочищ	36 х 27 = 0,97	
		Горошек зел кон	20,6 х120 = 2,47	
		Масло подсол	3,6 х 95 = 0,34	
		Кислота лимон	0,3 х500 =0,15	
		Сахар-песок	0,7 х 43 = 0,03	
		Соль иодиров	0,3 х9,10 = 0,00	
200г. №443	Плов из говядины	Мясо гов.п\ф,б\к	105,4х390=41,11	45,20
		Крупа рисовая	45,4 х 52 = 2,36	
		Морковь св	14,6 х 27 = 0,39	
		Лук репчатый	9,4 х 27 =0,25	
		Масло подсолн	6,6 х 95 = 0,63	
		Паста томатная	4,2 х110 = 0,46	
200	Киселек витамин «Витошка»	Киселек витам	25 х335 =8,38	8,38
48	Хлеб ржано-пшен	Хлеб ржано-пшен	48 х44 =2,11	2,11
40г	Хлеб пшенич	хлеб пшеничный	40 х44 =1,76	1,76
ИТОГО ЗА ОБЕД				**62,41**

День №6 завтрак				
Вес порции	Наименование блюда	Калькуляция блюда		Стоимость блюда
80г. №11	Морковь с сахаром	Морковь св.	102,4 х 27 = 2,76	2,93
		Сахар-песок	4,0 х43 = 0,17	
100\6 №205	Котлеты рубленые из птицы	Мясо Цб 1сорт потр	127 х 158=20,07	24,78
		Соль иодирован	1,0 х9,10 =0,01	
		Сухари пениров	10 х93,50 = 0,94	
		Масло сливочн	6,0 х 490 = 2,94	
		Хлеб пшенич	18,6 х44 =0,82	
150\4	Макаронные изделия отварные	Макаронные издел в\с	52,5 х46 =2,42	4,38
		Масло сливочное	4 х490 =1,96	
45г №3	Бутерброд с маслом и сыром	Масло сливочн	5 х490 = 2,45	8,46
		Сыр Голландский	10,9 х 430 =4,69	
		Хлеб пшенич	30 х 44 = 1,32	
200г. №685	Чай с молоком и сахаром	Чай черный лист	0,4 х600 = 0,24	3,57
		Молоко 3,2 %	50 х 58 = 2,90	
		Сахар-песок	10 х 43 = 0,43	
15г.	Вафли сливочн.	Вафли сливоч	15 х 145 = 2,18	2,18
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК				**46,30**
День №6- обед				
80г	Салат из свеклы с изюмом	Свекла св	88 х 27 = 2,38	4,06
		Изюм без косточ	6,2 х 173 =1,07	
		масло подсол	5,2 х 95 = 0,49	
		Сахар- песок	2,7 х 43 =0,12	
80\5 №175	Фрикадельки рыбные	Рыба с\м,б\гМинтай	86,9 х147 = 12,77	17,94
		Хлеб пшенич	11,4 х44 =0,50	
		Молоко ул.паст 3,2%	16 х 58 =0,93	
		Яйцо стол сорт 1	10,4г\0,23штх5,60 =/1,29	
		Масло слив	5 х 490 =2,45	
150\4	Каша перловая рассыпчатая	Крупа перловая	50 х 22 = 1,10	3,06
		Масло сливочное	4 х490 = 1,96	
30г №601(3)	Соус сметанный с томатом	сметана	7,5 х185 =1,39	1,58
		Мука пшенич	2,3 х 28 = 0,06	
		Томат-паста	1,2 х 110 = 0,13	
200г. №705	Напиток из плод.шиповник	Шиповник сух.	20 х195 = 3,90	4,76
		Сахар-песок	20 х 43 = 0,86	
48гг	Хлеб ржано-пшеничный	хлеб ржано-пшеничный	48 х44 =2,11	

40	Хлеб пшеничный	хлеб пшеничный	40 х44 =1,76	3,87
200	Фрукты свежие	Бананы св.	200 х 69 = 13,80	13,80
ИТОГО ЗА ОБЕД				**49,07**

День №7-завтрак				
Вес порции	Наименование блюда	Калькуляция блюда		Стоимость блюда
170г. №366	Запеканка из творога	Творог весовой	141,3 х 280 =39,56	49,76
		Крупа манная	10 х 31 =0,31	
		Сахар-песок	10 х 43 = 0,43	
		Яйцо столовое	4,6г(0,10шт х5,60 =0,56)	
		Сухари паниров	6,2 х 93,50 =0,58	
		сметана	6,2 х 185 = 1,15	
		Масло сливочн	6,2 х 490 = 3,04	
		Молоко сгущен	20,4 х202,38=4,13	
200г. №685	Чай с сахаром	чай	0,4 х600 =0,24	0,67
		сахар	10 х 43 =0,43	
50г.	Хлеб обогащенный «Колосок»	Хлеб обогащенный «Колосок»	50 х44 = 2,15	2,20
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК				**52,63**
День №7 - обед				
80г. № 37	Салат «Студенческий»	Картофель св.	46,2 х 20 = 0,92	6,63
		Морковь св.	20,4 х 27 = 0,55	
		Горошек зелен.консерв	22,7 х 120 =2,72	
		Яйцо столов с-1	13,8г.(0,30шт х5,60 =)1,68	
		Масло подсолн	8 х 95 =0,76	
80г. №163	Котлета «Здоровье»	Мясо гов п\ф,б\к	59,2 х390 =23,09	28,89
		Морковь св	12,8 х27 = 0,35	
		Молоко ул.паст	11,2 х58 =0,65	
		Яйцо столов	7,4г.(0,16шт х5,60=)0,90	
		Соль иодиров	1,8 х9,10 = 0,02	
		Сухари паниро	10 х93,50 =0,94	

		Масло слив	6,0 х490 = 2,94	
175г. №215	Рагу овощное	картофель	70,0 х20 = 1,40	8,73
		морковь	51 х 27 = 1,38	
		Лук репчат	44,5 х 27 = 1,20	
		Капуста св	59,9 х27 = 1,62	
		Масло подсолн	7 х 95 = 0,67	
		Масло сливочное	3,2 х490 = 1,57	
		Мука пшеничная	2,4 х28 =0,07	
		Сахар-песок	0,5 х 43 = 0,02	
		Томатная паста	7,3 х110 = 0,80	
200г. №639	Компот из сухофруктов обогащ вит С	Сухо.фрукты	20 х140 = 2,80	3,80
		Сахар песок	20 х43 = 0,86	
		Кислота лимон	0,27 х 500 = 0,14	
		Кислота аскорбин	50мг х	
40г	Хлеб пшенич	Хлеб пшенич	40 х44 =1,76	1,76
48	Хлеб ржано-пшен	Хлеб ржано-пшен	48 х44 = 2,11	2,11
ИТОГО ЗА ОБЕД				**51,92**

День №8 завтра				
Вес порции	Наименование блюда	Калькуляция блюда		Стоимость блюда
250 г. №161	Суп молочный с вермишелью	Вермишель в\с	20 х46 = 0,92	9,24
		Молоко ул.паст	125 х 58 = 7,25	
		Масло сливочн	2,0 х490 = 0,98	
		Сахар-песок	2,0 х 43 = 0,09	
45г. №3	Бутерброд с маслом и сыром	Хлеб пшеничн	30 х 44 = 1,32	8,46
		Масло сливочн	5,0 х490 = 2,45	
		Сыр «Голландский»	10,9 х430 = 4,69	
200г. №693	Какао с молоком (2 вариант)	Какао порошок	8,0 х570 =4,56	10,79
		Молоко ул.паст	100 х 58 = 5,80	
		Сахар -песок	10 х 43 = 0,43	
20	Печенье в ассорти	Печенье в ассортим	20 х110 = 2,20	2,20
150	Йогурт питьевой	Йогурт питьевой	155 х82,22 =10,61	10,61
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК				**41,30**
День №8 - обед				
80г.	Салат из	Капуста св	112,5 х27= 3,04	3,98

№43	белокочанной капусты нов.урож.	Морковь св	10,7 х 27 =0,29	
		Сахар-песок	4,0 х43 = 0,17	
		Масло подсолнеч	4,0 х95= 0,38	
		Кислота лимонная	0,2 х500 = 0,10	
80г. №487	Мясо куриное отварное	Мясо ЦБ 1сорт	105,6 х158 = 16,68	16,76
		Лук репчат	3,1 х 27= 0,08	
150\4г №32 30г. №593(3)	Макаронные изделия отварные с соусом томатным	Макарон издел	52,5 х 46 = 2,42	5,90
		Масло сливочн	4 х 490 =1,96	
		Масло сливочное	1,9 х490 = 0,93	
		Мука пшеничная	1,4 х 28 = 0,04	
		Морковь св.	2,4 х 27 = 0,06	
		Лук репчат	0,7 х27 = 0,02	
		Сахар -песок	0,3 х 43 = 0,01	
		Томатная паста	4,2 х 110 = 0,46	
200г	Напиток апельсиновый	Апельсины св.	23 х89 = 2,05	2,91
		Сахар песок	20 х43 = 0,86	
		Кислота аскорбин.	50мг х	
48г	Хлеб ржано-пшен	хлеб ржано-пшенич	48 х 44 =2,11	2,11
40г	Хлеб пшенич	Хлеб пшенич	40 х44 =1,76	1,76
130г	Фрукты свежие	Яблоки свежие	130 х 72= 9,36	9,36
ИТОГО ЗА ОБЕД				**42,78**

День №9 завтрак				
Вес порции	Наименование блюда	Калькуляция блюда		Стоимость блюда
150г	Фрукты свежие	Апельсины св.	150х89 = 13,35	13,35
185г №311	Каша манная молочная жидкая	Крупа манная	27,7 х 31 =0,86	9,01
		Молоко 3,2 %	95,0 х 58 = 5,51	
		Сахар-песок	4,5 х 43 =0,19	
		Масло сливочное	5,0 х490 = 2,45	
40г	Яйцо вареное	Яйцо столовое	1шт (46г)х5,60 =5,60	5,60

50г.	Хлеб пшенич	Хлеб пшенич	50 х44 =2,20	2,20
207 г №686	Чай с сахаром и лимоном	Чай черный лист	0,4 х600 =0,24	1,79
		Сахар-песок	10 х43 = 0,43	
		Лимоны св	7,8 х110 = 0,86	
30	Вафли	Вафли сливочные	30 х145 = 4,36	4,36
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК				**36,31**
День №9 -обед				
80г №40	Салат витаминный	Капуста св.	68,7 х27 = 1,85	4,60
		Морковь св.	26,7 х 27= 0,72	
		Яблоки св.	20,5 х 72 = 1,48	
		Сахар-песок	4 х43 = 0,17	
		Масло подсолнечн	4 х 95 = 0,38	
200г. №436 старый сборник	Жаркое по-домашнему	Мясо гов п\ф,б\к	63,2 х390 = 24,65	30,06
		Картофель св.	197 х20 = 3,94	
		Лук репчатый	19 х27 = 0,51	
		Масло подсолн	6,4 х95 = 0,61	
		Томатная паста	3,2 х110 =0,35	
200г. №377	Киселек вит«Витошка»	Концентрат киселя	25 х335 =8,80	8,38
48г	Хлеб ржано-пшеничный	хлеб ржано-ржано-пшеничный	48 х 44 =2,11	3,87
40г	Хлеб пшенич	Хлеб пшенич	40 х44 =1,76	
ИТОГО ЗА ОБЕД				**46,91**

День №10 завтрак				
Вес порции	Наименование блюда	Калькуляция блюда		Стоимость блюда
47\2г. №413	Сосиска отварная	Сосиски молочные	48 х 350 =16,80	17,78
		Масло сливочное	2 х 490 = 0,98	
150г №534(3)	Капуста тушеная	Капуста белокочан	216,4 х27 =5,84	9,37
		Морковь св	3,8 х27 =0,10	
		Лук репчат	7,2 х27 =0,19	
		Мука пшеничная	1,8 х28 =0,05	
		Сахар-песок	4,5 х43 =0,19	
		Томатная паста	3,6 х110 =0,40	
		Масло сливочное	5,3 х490 =2,60	
200г. №692	Кофейный напиток на молоке	Напиток кофейный	8 х 175 = 1,40	7,63
		Молоко 3,2%	100 х 58 = 5,80	

		Сахар-песок	10 х 43 = 0,43	
50	Хлеб обогащен «Колосок»	Хлеб обогащ «Колосок»	50 х44 = 2,20	2,20
20	Конфеты в шокол .глазури	Конфеты в шокол.глазури	20 х250 = 5,00	5,00
ИТОГО за ЗАВТРАК				**41,98**
День №10 -обед				
80г № 51	Салат из свеклы с яблоками	Свекла св.	54,4 х 27 = 1,47	4,55
		Яблоки свеж.	34,3 х72 = 2,47	
		Масло подсолнеч	4,0 х 95 = 0,38	
		Сахар -песок	0,8 х 43 =0,03	
		Кислота лимонная	0,4 х 500 = 0,20	
120г.. №394	Тефтели рыбные	Рыба Минтай б\г,пот	72,0 х147 = 10,58	15,14
		Мука пшенич	8,2 х28 =0,23	
		Лук репчат	13,8 х 27 =0,37	
		Молоко 3,2%	16 х 58 =0,93	
		Хлеб пшенич	11,7 х 44 = 0,51	
		Масло растит	6,4 х 95 =0,61	
		Масло сливоч	2,4 х 490 =1,18	
		Морковь св.	3,2 х 27 =0,09	
		Сахар-песок	0,4 х 43 = 0,02	
		Томатная паста	5,6 х110 = 0,62	
150\4 №297	Каша рисовая рассыпчатая	Крупа рисовая	53,6 х 52 =2,79	4,75
		Масло слив	4 х490 = 1,96	
200г. №639(3)	Компот из смеси сухофруктов обог вит С	Курага в\сорт	10 х400 = 4,00	6,59
		Изюм б\косточ	10 х173 =1,73	
		Сахар-песок	20 х 43 =0,86	
		Аскорбин кислота	50 мг.	
40г	Хлеб пшенич	Хлеб пшенич	40 х44 =1,76	1,76
48	Хлеб ржано-пшеничный	Хлеб ржано-пшенич	48 х44 =2,11	2,11
130	Яблоко св.	Яблоко св.	130 х72 = 9,36	9,36
20	Вафли сливочные	Вафли сливочные	20 х145 = 2,90	2,90
ИТОГО ЗА ОБЕД				**47,16**

Технолог ПК «Кондитер» Трофимова Г.Н

Тел.89610516513

МЕНЮ

калькуляция для организации двухразового питания учащихся образовательных учреждений муниципального района Иглинский район Р.Б.
на время 2019 уч.г
возрастная категория с 11 лет и старше.

по ценам на 01.01.2019г.

/завтраки и обеды /

День №1- завтрак				
Вес порции	Наименование блюда	Калькуляция блюда		Стоимость блюда
100	Фрукты свежие	бананы	100 х69 = 6,90	6,90
77г №3	Бутерброд с маслом и сыром	Масло слив	7 х490 = 3,43	14,96
		Сыр «Голландский»	21,7 х430 = 9,33	
		Хлеб пшеничный	50 х 44 = 2,20	
250г / №161	Суп молочный с крупой «Артек»	Молоко ул .пас 3,2%	125 х58 = 7,25	8,96
		Крупа «Артек»	20 х 30 = 0,60	
		Масло сливочн	2,0 х490 =0,98	
		Сахар-песок	3,0 х 43 =0,13	
200г. / №692 2вариант	Кофейный напиток на молоке	Кофейный напиток	8 х175 = 1,40	7,63
		Молоко 3,2 %	100 х 58 = 5,80	
		Сахар-песок	10 х 43 = 0,43	
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК				**38,45**
День №1 – обед				
100г №71	Винегрет овощной	Картофель	32,3 х 20 = 0,65	3,89
		свекла	20 х 27 = 0,54	
		морковь	12,5 х 27 =0,34	
		Огурцы консервиров б/у	19 х49 =0,93	
		Капуста св	21 х 27 =0,57	
		Лук репчатый	18 х 27 =0,49	
		Масло подсолнеч	2,5 х 95 =0,24	
		Кислота лимонная	0,22 х 500 = 0,11	
		Сахар песок	0,5 х 43 =0,02	
110г. №451	Котлета мясная из говядины с соусом	мясо гов. б/к	59,2 х 390 = 23,09	27,62
		сухари панир.	8 х 93,50 =0,75	
		Хлеб пшеничный	14,4 х 44 =0,63	
		молоко	19,2 х 58 = 1,11	
		Масло подсолнеч	4,8 х 95 =0,46	
		Сметана	7,5 х 185 = 1,39	
		Мука пшенич в/с	2,2 х 28 = 0,06	
		Томатная паста	1,2 х 110 = 0,13	
180г №520(3)	Картофельное пюре	картофель	236,8х 20 = 4,74	9,48
		молоко	28,4 х 58 =1,65	
		масло слив.	6,3 х 490 = 3,09	
200г	Компот из	сухофрукты	20 х140 =2,80	3,66

№639 сбор.2009г.	сухофруктов обогащ вит С	сахар	20 х 43 =0,86	
		Аскорбиновая кислота	50мг х	
40г	Хлеб пшеничный	хлеб пшеничный	40 х 4 =1,76	1,76
48г	Хлеб ржано-пшеничный	Хлеб ржано-пшеничный	48 х44 = 2,11	2,11
ИТОГО ЗА ОБЕД				**48,52**

День №2- завтрак				
Вес порции	Наименование блюда	Калькуляция блюда		Стоимость блюда
150\20г.г. . №366	Запеканка из творога	Творог весовой	141,3 х 280 = 39,56	49,76
		Крупа манная	10 х 31 = 0,31	
		Сахар -песок	10 х 43 =0,43	
		Яйцо столовое	4,6г.(0,10шт х 5,60 =0,56	
		Сухари панировоч	6,2 х93,50 =0,58	
		сметана	6,2 х 185 = 1,15	
		Масло сливочн	6,2 х 490 = 3,04	
		Молоко сгущен с сахаром	20,4 х 202,32 = 4,13	
200г. №630	Чай с молоком и сахаром	Чай черн лист	0,4 х 600 =0,24	3,57
		молоко	50 х 58 = 2,90	
		Сахар-песок	10 х 43 = 0,43	
50г	Хлеб обогащенный «Колосок»	Хлеб обогащенный «Колосок»	50 х 44 =2,20	2,20
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК				**55,53**
День №2- обед				
250г №148	Суп - лапша домашняя	Мука пшеничная	18,7 х28 =0,52	4,36
		Яйцо столовое	5,8г(0,13шт х5,60 =0,73	
		морковь	12,5 х 27 =0,34	
		лук	11,9 х 27 = 0,32	
		Масло слив	5 х490 =2,45	
		Бульон куринный		
80 г. №487	Мясо куриное отварное	Мясо ЦБ 1сорт	105,6 х 158 = 16,68	16,79
		Лук репч.	4,2 х 27 =0,11	
200г. №215	Рагу овощное	Картофель	80 х 20 = 1,60	9,79
		Масло сливочное	3,6 х490 = 1,76	

		морковь	58,3 х 27 = 1,57	
		Лук репчат	49,5 х 27 = 1,34	
		Купуста св.	64,1 х 27 = 1,73	
		Масло подсол раф	8 х 95 =0,76	
		Мука пшен в\с	2,7 х 28 = 0,08	
		Сахар-песок	0,6 х 43 =0,03	
		Томатная паста	8,4 х110 = 0,92	
200г. №377	Киселек «Витошка» витаминизиров	Концентрат напитка	25 х 335 =8,38	8,38
48г	Хлеб ржано-пшеничный	хлеб ржано-пшеничный	48 х 44 =2,11	3,87
40г	Хлеб пшеничный	хлеб пшеничный	40 х 44 =1,76	
100	Яблоки св.	Яблоки св.	100 х72 = 7,20	7,20
ИТОГО ЗА ОБЕД				**50,39**

День №3-завтрак				
Вес порции	Наименование блюда	Калькуляция блюда		Стоимость блюда
150	Фрукты свежие	апельсины	150 х 89 = 13,35	13,35
77	Бутерброд с маслом и сыром	Хлеб пшенич	50 х44 = 2,20	14,96
		Масло слив	7 х 490 = 3,43	
		Сыр «Голландский»	21,7 х430 = 9,33	
200/5 №311	Каша молочная «Дружба»	Крупа рисовая	16 х52 =0,83	10,28
		Крупа пшено	20 х 49 = 0,98	
		молоко	103 х58 = 5,80	
		сахар	5 х 43 = 0,22	
		Масло сл	5 х490 = 2,45	
200/7 №686	Чай с лимоном и сахаром	Чай черн листов	0,4 х 600 =0,24	1,53
		Сахар песок	10 х 43 =0,43	
		Лимон св.	7,8 х110 = 0,86	
15	Печенье	печенье	15 х 110 = 1,65	1,65
ИТОГО за ЗАВТРАК				**41,77**
		День №3 -Обед		
100г. №43	Салат из белокочанной капусты	Капуста белокоч	140,6 х27 = 3,80	4,86
		Морковь св.	13,3 х27 = 0,36	
		Сахар-песок	5,0 х 43 = 0,22	
		Масло растит	5,0 х 95 = 0,48	
80\50г. №437	Гуляш	Мясо гов п\ф б\к	126,4 х 390 = 48,03	49,16
		Лук репчат	11,90 х 27 = 0,32	

		Масло подсолн	4 х 95 =0,38	
		Паста томатная	3,2 х110 = 0,35	
		Мука пшения в\с	3,0 х 28 = 0,08	
180\5г.. №332	Макаронные изделия отварные	Макарон издел в\с	63 х 46 = 2,90	5,35
		Масло сливочное	5 х 490 = 2,45	
200г № 639	Компот из сухо.фруктов обог.вит.С	Сухо.фрукты	20 х140 =2,80	3,66
		Сахар песок	20 х 43 = 0,86	
		Аскорбин кислота	50мг х	
40г	Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный	40 х44 =1,76	1,76
ИТОГО ЗА ОБЕД				**64,79**

День №4- завтрак				
Вес порции	Наименование блюда	Калькуляция блюда		Стоимость блюда
75г.. №413	Сосиска молочная отварная	Сосиски молочные отварные	76 х350 = 26,60	29,05
		Масло слив	5,0 х 490 = 2,45	
180г №520	Картофельное пюре	Картофель св.	236,8 х 20 =4,74	9,48
		Молоко ул.пастер	28,4 х 58 =1,65	
		Масло слив	6,3 х490 = 3,09	
200г. №693	Какао с молоком (2 вариант)	Какао порошок	8 х 570 = 4,56	10,79
		Молоко ул.пас	100 х58 = 5,80	
		Сахар-песок	10 х 43 = 0,43	
50	Хлеб пшенич	Хлеб пшеничный	50 х 44 =2,20	2,20
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК				**51,52**
День №4 - обед				
120\50г. №369	Рыба отварная с соусом польским	Рыба с\м,б\гМинтай	198 х147 =29,11	36,72
		морковь	6 х 27 = 0,16	
		Лук репчатый	5,7 х 27 =0,15	
		Яйцо столовое	9,2г(0,20шт х5,60=1,12	
		Масло сливочное	12,4 х 490 = 6,08	
		Кислота лимонная	0,1 х500 = 0,05	
		Мука пшеничная	1,7 х 28 = 0,05	
180\5г. №297	Каша гречневая рассыпчатая	Крупа гречневая	71,4 х 31 =2,21	4,66
		Масло сливочное	5,0 х490 = 2,45	
200г. №631	Компот из свежих плодов обогащен вит.С.	Яблоки св.	45,5 х 72 = 3,28	4,07
		Сахар-песок	15 х43 = 0,65	
		Кислота лимонная	0,27 х 500 = 0,14	
		Кислота	50мг х	

		аскорбиновая		
40	Хлеб обогащенный «Колосок»	хлеб обогащенный «Колосок»	40 х44 =1,76	1,76
48	Хлеб ржано-пшеничный	Хлеб ржано-пшеничный	48 х44 =2,11	2,11
ИТОГО ЗА ОБЕД				**49,32**

День №5 завтрак				
Вес порции	Наименование блюда	Калькуляция блюда		Стоимость блюда
158г №340	Омлет натуральный	Молоко 3,2%	42,9 х58 = 2,49	25,85
		Яйцо столовое	131г.(2,85шт х5,60)= 15,96	
		Масло сл.	15,1х 490 = 7,40	
50г. №741	Ватрушка с творогом	Мука пшеничная	26,8 х28 = 0,75	6,90
		Сахар-песок	3,1 х43 = 0,13	
		Масло слив	1,8 х490 = 0,88	
		Яйцо столовое	4,47г(0,10 х5,60)=0,56	
		Дрожжи сухие пекар	0,2 х400 =0,08	
		Творог весовой	16 х280 = 4,48	
		Масло подсолнеч	0,2 х95 = 0,02	
200г. №692	Кофейный напиток (2 вариант)	кофейный напиток	8 х 175= 1,40	7,63
		сахар	10 х 43 =0,43	
		молоко	100 х 58 = 5,80	
20	Зефир	Зефир	20 х 168 = 3,36	3,36
40	Хлеб обогащенный	Хлеб обогащенный «Колосок»	40 х44 = 1,76	1,76
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК				**45,50**
День №5- обед				
100г. №21	Салат «Здоровье»	Свекла св	43,0 х 27 = 1,16	6,19
		Морковь св.	44,6 х27 = 1,20	
		Горошек зел конс	26 х120 = 3,12	
		Масло подсолнеч	4,5 х95 = 0,43	
		Кислота лимон	0,4 х500 = 0,20	
		Сахар -песок	0,9 х43 = 0,04	
		Соль иодиров	0,4 х9,10 =0,04	
200г. №443	Плов из говядины	Мясо гов.п\ф,б\к	105,4 х390 = 41,11	45,46
		Крупа рисовая	45,44 х 52 = 2,36	
		Морковь св	13,6 х 27 = 0,37	
		Лук репчатый	9,4 х 27 =0,25	
		Масло подсолн	8,3 х 95 = 0,79	
		Паста томатная	5,3 х110 = 0,58	
200г. №377	Киселек витаминизиров «Витошка»	Концентрат витам киселька	25 х335 =8,38	8,38
40	Хлеб пшеничн	хлеб пшеничный	40 х44 =1,76	1,76
ИТОГО ЗА ОБЕД				**61,79**

День №6 завтрак				
Вес порции	Наименование блюда			Стоимость блюда
100г. №11	Морковь с сахаром	Морковь св.	128 х27 = 3,46	3,68
		Сахар-песок	5,0 х43 = 0,22	
100/6 №205	Котлета рубленная из птицы	Мясо ЦБ с-1	127 х 158 = 20,07	24,78
		Соль иодтров	1,0 х9,10 = 0,01	
		Сухари паниро	10 х93,50 = 0,94	
		Масло сливоч	6,0 х490 = 2,94	
		Хлеб пшенич	18,6 х44 = 0,82	
180 \5 №332	Макаронные издел отварные	Макарон издел в\сорт	63,0 х 46 = 2,90	5,35
		Масло слив	5 х490 =2,45	
50г	Хлеб пшенич	Хлеб пшенич	50 х44 = 2,20	2,20
200г. №685	Чай с молоком и сахаром	Чай черный лист	0,4 х600 = 0,24	3,57
		Молоко 3,2 %	50 х 58 = 2,90	
		Сахар-песок	10 х 43 = 0,43	
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК				**39,58**
День №6- обед				
100г. №418	Салат из свеклы с изюмом	Свекла св	109 х27 = 2,94	5,05
		Изюм без косточ	7,8 х 173 =1,35	
		масло подсол	6,5 х 95 = 0,62	
		Сахар- песок	3,3 х 43 =0,14	
120 №175	Фрикадельки рыбные	Рыба Минтай б\г,с\м	130,3 х147 =19,15	23,26
		Хлеб пшен	17,1 х44 =0,75	
		Молоко ул пас	24 х58 = 1,40	
		Яйцо стол с-1	16,1г(0,35штх5,60)=1,96	
50г, №601(3)	Соус сметанный с томатом	сметана	12,5 х185 =2,31	2,42
		Мука пшенич в\с	3,8 х28 = 0,11	
		Томатная -паста	2,0 х110 = 0,22	
200г. №705	Напиток из плодов шиповника	Шиповник сух.	20 х195 = 3,90	4,76
		Сахар-песок	20 х 43 = 0,86	
180\5 №297	Каша перловая рассыпчатая	Крупа перловая	59,9 х 22 = 1,32	3,77
		Масло сливочн	5 х490 = 2,45	
40г	Хлеб пшенич	Хлеб пшенич	40 х44 =1,76	1,76
48г	Хлеб ржано-пшеничный	Хлеб ржано-пшен	48 х 44 = 2,11	2,11
ИТОГО ЗА ОБЕД				**43,13**

День №7 завтрак				
Вес порции	Наименование блюда	Калькуляция блюда		Стоимость блюда
170г. №366	Запеканка из творога	Творог весовой	141,3 х 280 =39,56	49,76
		Крупа манная	10 х 31 =0,31	
		Сахар-песок	10 х 43 = 0,43	
		Яйцо столовое	4,6г(0,10шт х5,60 =0,56)	
		Сухари паниров	6,2 х 93,50 =0,58	
		сметана	6,2 х 185 = 1,15	
		Масло сливочн	6,2 х 490 = 3,04	
		Молоко сгущен	20,4 х 202,22 =4,13	
200г. №685	Чай с сахаром	чай	0,4 х600 =0,24	0,67
		сахар	10 х 43 =0,43	
50г.	Хлеб обогащ	Хлеб обогащ	50 х44 = 2,20	2,20
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК				**52,63**
День №7 - обед				
100г. №163	Котлета «Здоровье»	Мясо гов п\ф,б\к	74 х390 =28,86	36,18
		Морковь св	16 х27 = 0,43	
		Лук репчат	7,1 х 27 =0,19	
		Молоко ул.паст	14 х58 =0,81	
		Яйцо столов	11,5г(0,25шт х5,60 =)1,40	
		Соль иодиров	2,2 х9,10 = 0,02	
		Сухари паниро	10 х93,50 = 0,94	
		Масло слив	7,2 х490 = 3,53	
200г. №215	Рагу овощное	картофель	80,0 х 20 = 1,60	9,83
		морковь	58,3 х 27 = 1,58	
		Лук репчат	50,9 х 27 = 1,37	
		Капуста св	64,1 х27=1,73	
		Масло подсолн	8 х95 = 0,76	
		Масло сливочное	3,6 х490 = 1,76	
		Мука пшеничная	2,7 х28 =0,08	
		Сахар-песок	0,6 х 43 = 0,03	
		Томатная паста	8,4 х110 = 0,92	
200г. №639	Компот из сухофруктов обогащ вит С	сухофрукты	20 х140 = 2,80	3,66
		Сахар песок	20 х43 = 0,86	
		Кислота лимон	0,27 х 500 = 0,14	
		Кислота аскорбин	50мг х	
40	Хлеб пшенич	Хлеб пшенич	40 х44 =1,76	1,76
ИТОГО ЗА ОБЕД				**51,43**

День №8 завтра				
Вес порции	Наименование блюда	Калькуляция блюда		Стоимость блюда
250 г. №160	Суп молочный с макаронными изделиями	Вермишель в\с	20 х46 = 0,92	9,24
		Молоко ул.паст	125 х 58 = 7,25	
		Масло сливочн	2,0 х490 = 0,98	
		Сахар-песок	2,0 х 43 = 0,09	
77г №3	Бутерброд с маслом и сыром	Хлеб пшеничн	50 х 44 = 2,20	14,96
		Масло сливочн	7,0 х490 = 3,43	
		Сыр «Голландский»	21,7 х430 = 9,33	
200г. №693	Какао с молоком (2 вариант)	Какао порошок	8,0 х570 =4,56	10,79
		Молоко ул.паст	100 х 58 = 5,80	
		Сахар -песок	10 х 43 = 0,43	
15	Печенье в ассортименте	Печенье в ассорт	15 х 110 = 1,65	1,65
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК				**36,64**
День №8 - обед				
100г. №43	Салат из белокочанной капусты	Капуста св.	140,6 х27 = 3,80	5,01
		Морковь св.	13,3 х27 = 0,36	
		Сахар-песок	5 х 43= 0,22	
		Масло растит	5 х 95 = 0,48	
		Кислота лимон	0,3 х 500 = 0,15	
100г. №487	Мясо ЦБ отварное	Мясо ЦБ 1сорт	132 х 158 = 20,86	21,00
		Лук репчатый	5,3 х 27 =0,14	
180\5г. №32 50г. №593(3)	Макаронные изделия отварные с соусом томатным	Макарон изделия	63,0 х46 = 2,90	7,77
		Масло сливоч	5 х 490 = 2,45	
		Масло сливоч	2,9 х 490 = 1,42	
		Морковь св.	4,0 х 27 =0,11	
		Лук репчатый	1,2 х27 = 0,03	
		Сахар песок	0,5 х 43 = 0,02	
		Томатная паста	7 х110 = 0,77	
		Мука пшенич в\с	2,3 х 28 =0,07	
200г. №699	Напиток апельсиновый	Апельсины св.	23 х 89 =2,05	2,91
		Сахар песок	20 х43 = 0,86	
		Аскорбин кислота	50 мг х	
40г	Хлеб пшенич	Хлеб пшенич	40 х44 =1,76	1,76
48г	Хлеб ржано-пшенич	Хлеб ржано-пшенич	48 х44 =2,11	2,11

ИТОГО ЗА ОБЕД	**40,56**

День №9 завтрак				
Вес порции	Наименование блюда	Калькуляция блюда		Стоимость блюда
150	Фрукты свжие	апельсины	150 х89 =13,35	13,35
250г №311	Каша манная молочная жидкая	Крупа манная	38,5 х 31 = 1,19	12,54
		Молоко 3,2 %	132 х58= 7,65	
		Сахар-песок	6,3 х 43=0,27	
		Масло сливочное	7 х490 = 3,43	
40г	Яйцо вареное	Яйцо столовое	1шт (46г)х5,60 = 5,60	5,60
50г.	Хлеб пшенич	Хлеб пшенич	50 х44 =2,20	2,20
207 №686	Чай с сахаром и лимоном	Чай черный лист	0,4 х600 =0,24	1,53
		Сахар-песок	10 х 43 = 0,43	
		Лимоны св	7,8 х110 = 0,86	
15г.	Вафли	Вафли сливочные	15 х145 =2,18	2,18
ИТОГО за ЗАВТРАК				**37,40**
День №9 -обед				
100г №40	Салат витаминный	Капуста св.	85,7 х27 = 2,31	5,75
		Морковь св.	33,3 х 27 = 0,90	
		Яблоки св.	25,6 х 72 = 1,84	
		Сахар-песок	5 х43 = 0,22	
		Масло подсолнечн	5 х 95 = 0,48	
250\10г\20г №134	Суп крестьянский с крупой и мясом	Капуста белокочан	37,5 х27 = 1,01	17,92
		Картофель св	38,5 х20 = 0,77	
		Морковь св	13,3 х 27 = 0,36	
		Лук репчат	11,9 х 27 =0,32	
		Масло слив	4 х490 = 1,96	
		Крупа пшено	5 х 49 = 0,25	
		сметана	10 х185 =1,85	
		Мясо гов б\к	30 х380 = 11,40	
200г. №377	Киселек вит«Витошка»	Концентрат киселя	25 х335 =8,38	8,38
48	Хлеб ржано-пшеничный	хлеб ржано-пшеничный	48 х 44 =2,11	3,87
40	Хлеб пшенич	Хлеб пшенич	40 х44 =1,76	
130	Яблоко св	Яблоки св.	130 х 72 = 9,36	9,36
ИТОГО ЗА ОБЕД				**45,25**

День №10-завтрак				
Вес порции	Наименование блюда	Калькуляция блюда		Стоимость блюда
65\3. №413	Сосиска отварная	Сосиски молочные	66 х 350 = 23,10	24,57
		Масло сл	3 х490 = 1,47	
180г №534(3)	Капуста тушеная	Капуста белокоч	259,7 х 27 = 7,01	11,21
		Морковь св.	4,5г х27 = 0,12	
		Лук репчат	8,6 х27 = 0,23	
		Мука пшеничная в\с	2,2 х 28 = 0,06	
		Сахар-песок	5,4 х 43 = 0,23	
		Томат-паста	4,3 х110 = 0,47	
		Масло сливочн	6,3 х490 = 3,09	
200г. №692	Кофейный напиток на молоке	Напиток кофейный	8 х 175 = 1,40	7,63
		Молоко 3,2%	100 х58 = 5,80	
		Сахар-песок	10 х43 = 0,43	
50	Хлеб обогащен «Колосок»	Хлеб обогащ «Колосок»	50 х44 = 2,20	2,20
20	Конфеты в шокол.глазури	Конфеты в шокол.глазури	20 х250 = 5,00	5,00
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК				**50,61**
День №10 -обед				
100г. № 51	Салат из свеклы с яблокоми	Свекла св.	68 х 27 = 1,84	6,06
		Яблоки св.	42,9 х 72 = 3,09	
		Масло подсолнеч	5,0 х95 = 0,48	
		Сахар песок	1,0 х 43 = 0, 4	
		Кислота лимонная	0,5 х500 = 0,25	
120\50г №394	Тефтели рыбные с соусом	Рыба Минтай б\г,пот	107,1х 147 =15,74	22,06
		Мука пшенич	11,8 х28 =0,33	
		Лук репчат	20,4 х 27 =0,55	
		Молоко 3,2%	24 х58 = 1,39	
		Хлеб пшенич	17,6 х 44 = 0,77	
		Масло растит	9,6 х 95 =0,91	
		Масло сливоч	3,0 х 490 =1,47	
		Морковь св.	4,0 х 27 =0,11	
		Сахар-песок	0,5 х 43 = 0,02	
		Томатная паста	7 х110 = 0,77	
180\4 №297	Каша рисовая рассыпчатая	Крупа рисовая	64,3 х 52 = 3,34	5,75
		Масло слив	5 х 490 = 2,45	
200г №639(3)	Компот из смеси сухофруктов обог.вит.С	Курага в\сорт	10 х 270 = 2,70	5,29
		Изюм бхкост	10 х173 =1,73	
		Сахар песок	20 х 43 = 0,86	
		Кислота аскорбинов	50мг х	

40г	Хлеб пшенич	Хлеб пшенич	40 х44 =1,76	1,76
25г	Вафли сливоч.	Вафли сливочные	25 х145 = 3,63	3,63
ИТОГО ЗА ОБЕД				**44,55**

Технолог ПК «Кондитер» Трофимова Г.Н
Тел.89610516513