

УТВЕРЖДАЮ  
 Руководитель структурного подразделения  
 «Детский сад "Яркий"»  
 ГБОУ СОШ с.Красный Яр  
 \_\_\_\_\_ Т.М. Хрипунова

МЕНЮ-РАСКЛАДКА  
 к десятидневному меню  
 структурного подразделения "Детский сад "Яркий"»  
 ГБОУ СОШ с.Красный Яр

на "\_\_\_" \_\_\_\_\_ 20\_\_ год.  
 7 день десятидневного циклического меню  
 1-3 лет

№ рецептуры	Наименование блюда	количество порций(шт)	выход блюда(гр)	количество на порцию(гр)	цена(руб)	общая сумма
<b>Завтрак</b>						
168	<b>Каша вязкая пшенная</b>	<b>1</b>	<b>130</b>			
	крупя пшенная		32	32	93,04	2977,28
	молоко		104	104	66,58	6924,32
	сахар		4	4	88,92	355,68
	масло сливочное		4	4	683,8	2735,2
	вода		0,14	0,14		
	ИТОГО:					<b>12992,48</b>
3	<b>Бутерброд с сыром</b>	<b>1</b>	<b>45</b>			
	хлеб пшеничный		30	30	55	1650
	масло сливочное		5	5	683,8	3419
	сыр		10	10,6	591,82	6273,292
	ИТОГО:					<b>11342,292</b>
392	<b>Чай с сахаром</b>	<b>1</b>	<b>180</b>			
	чай заварка		2	2	510	1020
	сахар		8	8	88,92	711,36
	вода		150	150		
ИТОГО:					<b>1731,36</b>	
<b>Обед</b>						
17	<b>Салат из свежих овощей с яблоками</b>	<b>1</b>	<b>30</b>			
	морковь		5,7	7	64,9	454,3
	огурцы свежие		7	9	124	1116
	помидоры свежие		7	8	150	1200
	Яблоки свежие		7	10	129,87	1298,7
	масло растительное		1,5	1,5	143	214,5
	ИТОГО:					<b>4283,5</b>
	<b>Клецки</b>	<b>1</b>	<b>15</b>			
	мука пшеничная		5	5	60,36	301,8

120	яйцо		1	1	0,25	0,25
	вода		7	7		0
	масло сливочное		0,5	0,5	683,8	341,9
	<b>ИТОГО:</b>					<b>643,95</b>
85	<b>Суп картофельный с клецками</b>	<b>1</b>	<b>150</b>			
	картофель		30	40	58,67	2346,8
	морковь		7	7	64,9	454,3
	лук репчатый		7	7	38,6	270,2
	масло растительное		2	2	143	286
	вода		108	108		0
	<b>ИТОГО:</b>					<b>3357,3</b>
298	<b>Голубцы ленивые</b>	<b>1</b>	<b>160</b>			
	капуста		97	123	90,63	11147,49
	говядина		61	83	575	47725
	крупа рисовая		23	9	96	864
	лук репчатый		11	12	38,6	463,2
	масло сливочное		4	4	683,8	2735,2
	Яйцо		4	4	0,25	31,22
	<b>ИТОГО:</b>					<b>62966,11</b>
355	<b>Соус сметанный с томатом</b>	<b>1</b>	<b>22,5</b>			
	сметана		5,6	5,6	167,46	937,776
	мука пшеничная		1,7	1,7	60,36	102,612
	вода или отвар		17	17		0
	томатная паста		2	2	191,05	382,1
	<b>ИТОГО:</b>					<b>1422,488</b>
376	<b>Компот из сушеных фруктов(смесь)</b>	<b>1</b>	<b>150</b>			
	фрукты сушеные(смесь)		37,7	15	137,96	2069,4
	сахар		12	12	88,92	1067,04
	вода		125	125		
	кислота лимонная		0,1	0,1	380	38
	<b>ИТОГО:</b>					<b>3174,44</b>
	<b>Хлеб пшеничный</b>					
	хлеб пшеничный	1	20	20	55	<b>1100</b>
	хлеб ржаной	1	40	40	54	<b>2160</b>
	<b>Соль</b>		8	8	26,54	<b>212,32</b>
<b>Уплотненный полдник с включением блюд ужина</b>						
	<b>Ватрушка с творогом</b>	<b>1</b>	<b>70</b>			
	творог		23,3	23,3	280,14	6527,262
	мука пшеничная		23,3	23,3	60,36	1406,388
	сахар		7,6	7,6	88,92	675,792
	яйцо		7,6	9,3	0,25	2,325
	молоко		39	39	66,58	2596,62
	дрожжи		2,3	2,3	390	897
	масло растительное		1,6	1,6	143	228,8

458	масло сливочное		2,3	2,3	683,8	1572,74
	<b>ИТОГО:</b>					<b>13906,927</b>
45	<b>Винегрет овощной</b>	<b>1</b>	<b>30</b>			
	картофель		7	10	58,67	586,7
	морковь		5	6	64,9	389,4
	огурцы соленые		6	7	59,87	419,09
	лук репчатый		5	5	38,6	193
	свекла		6	7	61,22	428,54
	масло растительное		2	2	143	286
	<b>ИТОГО:</b>					<b>2302,73</b>
392	<b>Чай с сахаром</b>	<b>1</b>	<b>180</b>			
	чай заварка		2	2	510	1020
	сахар		8	8	88,92	711,36
	вода		150	150		
	<b>ИТОГО:</b>					<b>1731,36</b>
	<b>Хлеб пшеничный</b>	<b>1</b>	<b>25</b>	25	55	<b>1375</b>
368	<b>Груши свежие</b>	<b>1</b>	<b>95</b>			
	груша		95	95	214	<b>20330</b>
	<b>Кондитерское изделие</b>	<b>1</b>	<b>12</b>			
	вафля		12	12	254,55	<b>3054,6</b>
<b>ИТОГО:</b>						<b>148086,857</b>

Исполнители завхоз \_\_\_\_\_ Петрова О.Н.

Исполнители медсестра \_\_\_\_\_ Базина Н.В.

