

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.Красная Яр

на "\_\_\_" \_\_\_\_\_ 20\_\_ год.  
 9 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>						
93	<b>Суп молочный с макаронными изделиями</b>	<b>1</b>	<b>130</b>			
	макаронные изделия		10	10	76,73	767,3
	молоко		86	86	66,58	5725,88
	сахар		3	3	88,92	266,76
	масло сливочное		2	2	683,8	1367,6
	вода		39	39		
	<b>ИТОГО:</b>					<b>8127,54</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 российский		10	10,6	591,82	6273,292
	<b>ИТОГО:</b>					<b>11342,292</b>
395	<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>Обед</b>						
	<b>Салат из белокочанной капусты</b>	<b>1</b>	<b>30</b>			
	капуста		24	30	90,63	2718,9
	морковь		2	4	64,9	259,6
	кислота лимонная		0,1	0,1	380	38
	сахар		2	2	88,92	177,84
	масло растительное		2	2	143	286

20	вода кипяченая		3	3		
	<b>ИТОГО:</b>					<b>3480,34</b>
87	<b>Суп с рыбными консервами</b>	<b>1</b>	<b>150</b>			
	картофель		42	56	58,67	3285,52
	морковь		10	12	64,9	778,8
	лук репчатый		5	6	38,6	231,6
	масло сливочное		3	3	683,8	2051,4
	вода		121	121		0
	сметана		4	4	167,46	669,84
	крупа рисовая		3	3	96	288
	консервы рыбные		24	24	620,31	14887,44
	<b>ИТОГО:</b>					<b>22192,6</b>
247	<b>Рыба тушеная с овощами</b>	<b>1</b>	<b>50</b>			
	филе минтая		30,5	33	208	6864
	морковь		14	18	64,9	1168,2
	вода		11	11		0
	томатная паста		1	1	191,05	191,05
	лук репчатый		6	7	38,6	270,2
	масло растительное		3	3	143	429
	<b>ИТОГО:</b>					<b>8922,45</b>
50	<b>Пюре из гороха</b>	<b>1</b>	<b>110</b>			
	горох		55	56	32,43	840
	<b>ИТОГО:</b>					<b>840</b>
376	<b>Фруктово-ягодные прохладительные напитки</b>	<b>1</b>	<b>150</b>			
	клюква		15	15	599	8985
	сахар		8	8	88,92	711,36
	вода		150	150		
	<b>ИТОГО:</b>					<b>9696,36</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>						
126	<b>Картофель в молоке</b>	<b>1</b>	<b>110</b>			
	картофель		79	106	58,67	6219,02
	молоко		37	40	66,58	2663,2
	масло сливочное		3	3	683,8	2051,4
	<b>ИТОГО:</b>					<b>10933,62</b>
	<b>Оладьи с творогом</b>	<b>1</b>	<b>65</b>			
	творог		10	10,2	280,14	2857,428
	масло растительное		3	3	143	429
	повидло		5	5	207,36	1036,8

452	<b>ИТОГО:</b>					<b>4323,228</b>
448	<b>Тесто для оладий</b>	<b>1</b>	<b>60</b>			
	мука пшеничная		29	29	60,36	1750,44
	яйцо		1	1	0,25	0,25
	молоко		29	29	66,58	1930,82
	дрожжи		1	1	390	390
	соль		0,5	0,5		0
	сахар		1	1	88,92	88,92
	<b>ИТОГО:</b>					<b>4160,43</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>20</b>	20	55	<b>1100</b>
368	<b>Яблоки свежие</b>	<b>1</b>	<b>95</b>			
	яблоко		95	95	129,87	<b>12337,65</b>
	Кондитерское изделие	1	12			
	печенье		12	12	151,23	<b>1814,76</b>
	<b>ИТОГО:</b>					<b>106206,31</b>

Исполнители

завхоз

\_\_\_\_\_

Петрова О.Н.

Исполнители

медсестра

\_\_\_\_\_

Базина Н.В.



