

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.  
 9 день десятидневного циклического меню

№ 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>150</b>			
	макаронные изделия		12	12	76,73	920,76
	молоко		100	100	66,58	6658
	сахар		4	4	88,92	355,68
	масло сливочное		2	2	683,8	1367,6
	вода		45	45		
	<b>ИТОГО:</b>					<b>9302,04</b>
3	<b>Бутерброд с сыром</b>	<b>1</b>	<b>60</b>			
	хлеб пшеничный		40	40	55	2200
	масло сливочное		5	5	683,8	3419
	сыр российский		15	16	591,82	9469,12
	<b>ИТОГО:</b>					<b>15088,12</b>
395	<b>Чай с сахаром</b>	<b>1</b>	<b>200</b>			
	чай заварка		3	3	510	1530
	сахар		11	11	88,92	978,12
	вода		165	165		
	<b>ИТОГО:</b>					<b>2508,12</b>
<b>Обед</b>						
	<b>Салат из белокочанной капусты</b>	<b>1</b>	<b>50</b>			
	капуста		40	50	90,63	4531,5
	морковь		4	6	64,9	389,4
	кислота лимонная		0,2	0,2	380	76
	сахар		3	3	88,92	266,76
	масло растительное		3	3	143	429

20	вода кипяченая		5	5		
	<b>ИТОГО:</b>					<b>5692,66</b>
87	<b>Суп с рыбными консервами</b>	<b>1</b>	<b>180</b>			
	картофель		51	68	58,67	3989,56
	морковь		12	15	64,9	973,5
	лук репчатый		6	7	38,6	270,2
	масло сливочное		3	3	683,8	2051,4
	вода		146	146		0
	сметана		4	4	167,46	669,84
	крупа рисовая		4	4	96	384
	консервы рыбные		29	29	620,31	17988,99
	<b>ИТОГО:</b>					<b>26327,49</b>
247	<b>Рыба тушеная с овощами</b>	<b>1</b>	<b>70</b>			
	филе минтая		43	47	208	9776
	морковь		19,5	25	64,9	1622,5
	вода		15	15		0
	томатная паста		2	2	191,05	382,1
	лук репчатый		8,5	10	38,6	386
	масло растительное		4	4	143	572
	<b>ИТОГО:</b>					<b>12738,6</b>
50	<b>Пюре из гороха</b>	<b>1</b>	<b>130</b>			
	горох		65	66	32,43	840
	<b>ИТОГО:</b>					<b>840</b>
376	<b>Фруктово-ягодные прохладительные напитки</b>	<b>1</b>	<b>180</b>			
	клюква		18	18	599	10782
	сахар		10	10	88,92	889,2
	вода		180	180		
	<b>ИТОГО:</b>					<b>11671,2</b>
	<b>Хлеб пшеничный</b>					
	хлеб пшеничный	1	25	25	55	<b>1375</b>
	хлеб ржаной	1	50	50	54	<b>2700</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>130</b>			
	картофель		94	125	58,67	7333,75
	молоко		37	40	66,58	2663,2
	масло сливочное		4	4	683,8	2735,2
	<b>ИТОГО:</b>					<b>12732,15</b>
	<b>Оладьи с творогом</b>	<b>1</b>	<b>130</b>			
	творог		20	20,4	280,14	5714,856
	масло растительное		6	6	143	858
	повидло		10	10	207,36	2073,6

452	<b>ИТОГО:</b>					<b>8646,456</b>
448	<b>Тесто для оладий</b>	<b>1</b>	<b>121</b>			
	мука пшеничная		60	60	60,36	3621,6
	яйцо		3	3	0,25	0,75
	молоко		60	60	66,58	3994,8
	дрожжи		2	2	390	780
	соль		1	1		0
	сахар		2	2	88,92	177,84
	<b>ИТОГО:</b>					<b>8574,99</b>
392	<b>Чай с сахаром</b>	<b>1</b>	<b>200</b>			
	чай заварка		3	3	510	1530
	сахар		11	11	88,92	978,12
	вода		165	165		
	<b>ИТОГО:</b>					<b>2508,12</b>
	<b>Хлеб пшеничный</b>	<b>1</b>	<b>25</b>	25	55	<b>1375</b>
368	<b>Яблоки свежие</b>	<b>1</b>	<b>100</b>			
	яблоко		100	114	129,87	<b>14805,18</b>
	Кондитерское изделие	1	20			
	печенье		20	20	151,23	<b>3024,6</b>
	<b>ИТОГО:</b>					<b>140122,05</b>

Исполнители

завхоз

\_\_\_\_\_

Петрова О.Н.

Исполнители

медсестра

\_\_\_\_\_

Базина Н.В.



