

					0,4	0,4	0,4	0,4	0,4
	Соль йодированная				9	4	189	54	1,5
	Лук репчатый				4	5	217	54	2
	Масло сливочное				189	54	217	54	236
	Бульон				54	54	54	54	54
	Говядина				1,5	2	2	2	2
	Сахар				120	138	138	138	150
	Бульон				54	54	54	54	54
	Говядина				60	68	68	68	76
	Говядина (котлетное мясо)				9	10	10	10	11
	Хлеб пшеничный				12	14	14	14	16
	Молоко				35	40	40	40	45
	Лук репчатый				9	10	10	10	11
	Масло растительное				5	6	6	6	7
	Яйца				7	8	8	8	9
	Сухари				4	5	5	5	6
	Петрушка				36	47	47	47	54
	Перловка				4	5	5	5	6
	Масло сливочное				73	95	95	95	110
	Бульон				10	10	10	10	10
	Мед пчелиный				20	35	35	35	40
	Хлеб				200	200	200	200	200
	Молоко				343	359	359	359	374
	Картофель				80	92	92	92	100
	Лук репчатый				10	12	12	12	13
	Огурцы соленые				14	16	16	16	17
	Масло растительное				4	5	5	5	5
	Бульон или вода				140	161	161	161	175
	Говядина				54	54	54	54	54
	Говядина				96	96	96	96	96
	Масло растительное				8	8	8	8	8
	Картофель				120	120	120	120	120
	Морковь				24	24	24	24	24
	Лук репчатый				11	11	11	11	11
	Мука пшеничная обогащенная				3	3	3	3	3
Зразы рубленые		80	90	100					
Гарнир: перловка	100	130	150						
Мед пчелиный	10	10							
Хлеб	20	35							
Молоко	200	200							
Цена									
5-й день	Рассольник	200/25	230/25	250/25					
	Рагу	140/60	140/60	140/60					

	Салат свекольный с сыром	60	80	100	Свекла	55	74	91
					Сыр	10	13	17
	Хлеб	20	35	40	Масло растительное	8	11	15
					Хлеб	20	35	40
	Кисель с плодами шиповника	200	200	200	Плоды шиповника сушеные	8	8	8
					Сахар	24	24	24
					Кислота лимонная	0.3	0.3	0.3
					Вода	218	218	218
					Крахмал картофельный	10	10	10
Цена						306	316	326
Средняя стоимость обеда						316	334	350

**Перспективное четырехнедельное меню
для организации горячего питания учащихся 1-11 классов
2 недели**

День недели	Наименование блюда	Выход блюда			Ингредиенты блюда	брутто		
		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет		7-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
1-й день	Суп в вермишелью	200/25	230/25	250/25	Вермишель	16	18	20
					Морковь	11	13	14
					Лук репчатый	9	10	11
					Масло растительное	3	3	3
					Томатная паста	191	220	240
					Бульон	54	54	54
					Говядина	79	79	79
					Картофель	178	178	178
				200	Лук репчатый	15	15	15
					Томатная паста	11	11	11
					Масло растительное	7	7	7
	Жаркое по домашнему	200	200	200	Капуста белокочанная	15	20	25
					Морковь	12	16	20
					Лук зеленый	4	5	6
				100	Яблоки	4	5	6
					Лимон для сока	4	6	8
					Масло растительное	10	13	16
				40	Хлеб	20	35	40
				200	Сухофрукты	20	20	20
					Сахар	20	20	20
						264	272	274
		Цена	Компот из сухофруктов				Капуста белокочанная	20
					Картофель	53	61	67
				250/25	Морковь	11	13	15
	200/25			200/25	Лук репчатый	9	10	12
					Горошек консервированный	9	10	11
					Масло растительное	4	5	5
					Бульон	151	174	188
					Говядина	54	54	54
2-й день	Суп из овощей	200/25	200/25	250/25	Капуста белокочанная	20	23	25
					Картофель	53	61	67
				250/25	Морковь	11	13	15
			200/25	200/25	Лук репчатый	9	10	12
					Горошек консервированный	9	10	11
					Масло растительное	4	5	5
					Бульон	151	174	188
					Говядина	54	54	54

	80	90	100	107	120	133
Котлеты рыбные						
Гарнир: картофельное пюре	100	130	150	115	150	174
Яблоко	200	200	200	7	9	10
Хлеб	20	35	40	200	200	200
Кефир	200	200	200	20	35	40
Цена				200	200	200
				308	332	352
3-й день						
Суп-харчо	200/25	230/25	250/25	15	17	18
				19	22	24
				8	9	10
				8	9	10
				6	7	8
				1	1	1
				200	230	250
Куры отварные	80	90	100	54	54	54
Гарнир: макароны отварные	100	130	150	165	186	208
				3	3	3
Салат из моркови	60	80	100	36	47	54
				12	16	18
				64	86	108
				4	5	6
Хлеб	20	35	40	6	8	10
Сок натуральный	200	200	200	20	35	40
Цена				200	200	200
				362	394	422
4-й день						
Суп-лапша домашняя	200	230/25	250/25	16	18	20
				5	6	7
				3	3	3