Количество отходов готовых блюд МКОУ «Тавнгашунская НОШ» Яшкульского района на май 2022 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| дата | Наименование блюд | масса всех блюд | масса отходов всех блюд | % отходов |
| 04.05 | 1.Рассольник  2.Котлеты мясные  3.Рагу из овощей  4.Салат свекольный  5.Компот из свежих плодов витаминизированный  6.Хлеб ржано-пшеничный  7.Сок фруктовый  8.Яблоко | 1245 грамм | 40 грамм | 3,2 |
| 05.05 | 1. Щи из свежей капусты  2. Гуляш из отварного мяса  3. Макароны отварные  4. Салат из огурцов и помидоров  5. Чай с лимоном и сахаром  6. Хлеб ржаной  7. Компот из свежих плодов  8.Круассан | 1105 | 30 | 2,7 |
| 06.05 | 1. Бульон с гренками  2. Плов из мяса птицы  3. Компот из сухофруктов  4. Хлеб пшеничный обогощенный витаминами  5. Масло сливочное  6.Сыр  7.Салат из капусты  8.Яблоко  9.Вафли | 867 | 20 | 2,3 |
| 11.05 | 1.Суп вермишелевый на курином бульоне  2. Капуста тушеная с мясом (курой)  3. Салат из помидоров и огурцов  4. Бутерброд с маслом  5. Кисель  6. Хлеб ржано-пшеничный  7. Печенье  8. Яблоко | 1145 | 30 | 2,6 |
| 12.05 | 1 Суп картофельный с клецками  2.Рагу из птицы  3.Салат витаминный  4.Кисель  5.Хлеб ржано-пшеничный  6.Сок фруктовый  7.Кекс | 880 | 10 | 1,13 |
| 13.05 | 1. Борщ со сметаной  2.Запеканка картофельная с мясом  3.Соус сметано-томатный  4.Салат из огурцов и помидоров  5.Чай с лимоном и сахаром  6.Хлеб ржаной  7.Сок фруктовый  8.Кекс | 1050 | 20 | 1,9 |
| 16.05 | 1. Суп картофельный с бобовыми  2.Рыба тушеная в томатном соусе с овощами  3.Винегрет овощной  4.Хлеб пшеничный  5.Сок  6.Яблоко  7.Кисель  8.Печенье | 1120 | 20 | 1,7 |
| 17.05 | 1. Суп картофельный с мясными фрикадельками  2.Плов из птицы  3.Салат из белокочанной капусты  4.Хлеб пшеничный  5.Компот из свежих плодов  6.Яблоко  7.Круассан | 840 | 10 | 1,1 |
| 18.05 | 1 Уха с крупой  2.Котлета с макаронами  3.Компот из сухофруктов  4.Хлеб пшеничный обогощенный витаминами  5.Масло сливочное  6.Сыр  7.Салат из отварной свеклы  8.Яблоко  9.Вафли | 777 | 10 | 1,2 |
| 19.05 | 1. Борщ с капустой и картофелем на костном бульоне  2.Птица отварная с гречкой  3.Салат из помидоров и огурцов  4.Бутерброд с маслом и сыром  5.Кисель  6.Хлеб ржано-пшеничный  7.Печенье  8.Яблоко. | 1065 | 30 | 2,8 |
| 20.05 | 1. Рассольник  2.Котлеты мясные  3.Рагу из овощей  4.Салат свекольный  5.Компот из свежих плодов витаминизированный  6.Хлеб ржано-пшеничный  7.Сок фруктовый  8.Яблоко | 1245 | 30 | 2,4 |
| 23.05 | 1. Щи из свежей капусты  2. Гуляш из отварного мяса  3. Макароны отварные  4. Салат из огурцов и помидоров  5. Чай с лимоном и сахаром  6. Хлеб ржаной  7. Компот из свежих плодов  8.Круассан | 1105 | 20 | 1,8 |
| 24.05 | 1. Бульон с гренками  2. Плов из мяса птицы  3. Компот из сухофруктов  4. Хлеб пшеничный обогощенный витаминами  5. Масло сливочное  6.Сыр  7.Салат из капусты  8.Яблоко  9.Вафли | 867 | 10 | 1,1 |
| 25.05 | 1.Суп вермишелевый на курином бульоне  2. Капуста тушеная с мясом (курой)  3. Салат из помидоров и огурцов  4. Бутерброд с маслом  5. Кисель  6. Хлеб ржано-пшеничный  7. Печенье  8. Яблоко | 1145 | 20 | 1,7 |