



"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "КДП "ЗДОРОВ И СЫТ"

Волошко К.Ю.

"СОГЛАСОВАНО"
Директор школы № _____



ГБОУ СОШ Сколково (ОВЗ)

МЕНЮ

на 12.01.2022

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
Масло сливочное порционно.		10	58
Каша молочная рисовая см/сливочным		250/5	293
Кофейный напиток с молоком		200	146
Хлеб пшеничный		40	94
Итого:	62,20	505	590
Обед			
Салат из зеленого горошка консерв и м/ растительного		60	55
Суп картофельный с вермишелью и зеленью		200/1	93
Птица тушеная в соусе		50/50	142
Каша перловая с маслом.		150	120
Компот из изюма.		200	118
Хлеб пшеничный		30	70
Хлеб ржаной		30	78
Итого:	87,10	771	677
Всего:	149,30	1 276	1 267

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	витЕ - 0,37	витА - 310,42	витD - 2,22
35,36	37,93	196,77	витВ2 - 0,89	витВ1 - 0,5	витС - 13,56
Минеральные вещества в миллиграммах					
F - 248,08	Se - 34,47	Ca - 384,93	Mg - 152,68		
I - 219,64	Fe - 7	K - 1 095,29	P - 649,05		

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ стажер кальк.

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

День 3 Неделя 2

N	Наименование	Масло сливочное порционно. / 1.0/	Каша молочная рисовая см/сливочным / 1.0/	Кофейный напиток с молоком / 1.0/	Хлеб пшеничный / 1.0/
1	Вода		0,08125	0,12000	
2	Кофейный напиток			0,00500	
3	Масло сливочное	0,01000	0,00500		
4	Молоко		0,12500	0,10000	
5	Рис		0,05500		
6	Сахар		0,00750	0,02000	
7	Соль поваренная пищевая йодированная		0,00100		0,04000
8	Хлеб пшеничный				

Расход продуктов по блюдам - Обед

День 3 Неделя 2

N	Наименование	Салат из зеленого горошка консерв и м/растительного / 1.0/	Суп картофельный с вермишелью и зеленью / 1.0/	Птица тушеная в соусе / 1.0/	Каша перловая с маслом. / 1.0/	Компот из изюма. / 1.0/	Хлеб пшеничный / 1.0/	Хлеб ржаной / 1.0/
1	Вермишель		0,00800					
2	Вода		0,14000					
3	Вода				0,12000	0,20300		
4	Горох, консервированный	0,08800				0,01500		
5	Изюм		0,09231					
6	Картофель				0,03300			
7	Крупа перловая					0,00020		
8	Лимонная кислота							
9	Лук репчатый	0,00700	0,00960					
10	Масло подсолнечное	0,00300	0,00200	0,00200				
11	Масло сливочное			0,05000	0,00500			
12	Масса готового мяса птицы							
13	Морковь		0,01000	0,07100				
14	Мясо цыплят-бройлеров					0,02000		
15	Сахар		0,00200	0,00100	0,00150			
16	Соль поваренная пищевая йодированная		0,00100					
17	Укроп						0,03000	
18	Хлеб пшеничный							0,03000
19	Хлеб ржаной							
20	Лук репчатый*			0,00120				
21	Масло подсолнечное 1 л (0.920 кг) и 09л (			0,00100				
22	Морковь*			0,00500				
23	Мука в/с*			0,00250				
24	Сахар-песок*			0,00075				
25	Соль йодированная*			0,00060				
26	Томатная паста*			0,00200				

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ стажер кальк.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

ООО "КДП "Здоров и сыт"

Волошко К.Ю.

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы № _____

ГБОУ СОШ Сколково (1-4 классы)

МЕНЮ

на 12.01.2022

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
Масло сливочное порционно.		10	58
Каша молочная рисовая см/сливочным		250/5	293
Кофейный напиток с молоком		200	146
Хлеб пшеничный		40	94
Итого:	62,20	505	590
Обед			
Салат из зеленого горошка консерв и м/ растительного		60	55
Суп картофельный с вермишелью и зеленью		200/1	93
Птица тушеная в соусе		50/50	142
Каша перловая с маслом.		150	120
Компот из изюма.		200	118
Хлеб пшеничный		30	70
Хлеб ржаной		30	78
Итого:	87,10	771	677
Всего:	149,30	1 276	1 267

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	витЕ - 0,37	вита - 310,42	витD - 2,22
35,36	37,93	196,77	витB2 - 0,89	витB1 - 0,5	витC - 13,56
Минеральные вещества в миллиграммах					
F - 248,08	Se - 34,47	Ca - 384,93	Mg - 152,68		
I - 219,64	Fe - 7	K - 1 095,29	P - 649,05		

Зав. производством _____ (Куликова Л.А)

Калькулятор _____ стажер кальк.

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

День 3 Неделя 2

N	Наименование	Масло сливочное порционно. / 1.0/	Каша молочная рисовая см/сливочным / 1.0/	Кофейный напиток с молоком / 1.0/	Хлеб пшеничный / 1.0/
1	Вода		0,08125	0,12000	
2	Кофейный напиток			0,00500	
3	Масло сливочное	0,01000	0,00500		
4	Молоко		0,12500	0,10000	
5	Рис		0,05500		
6	Сахар		0,00750	0,02000	
7	Соль поваренная пищевая иодированная		0,00100		0,04000
8	Хлеб пшеничный				

Расход продуктов по блюдам - Обед

День 3 Неделя 2

N	Наименование	Салат из зеленого горошка консерв и м/растительного / 1.0/	Суп картофельный с вермишелью и зеленью / 1.0/	Птица тушеная в соусе / 1.0/	Каша перловая с маслом. / 1.0/	Компот из изюма. / 1.0/	Хлеб пшеничный / 1.0/	Хлеб ржаной / 1.0/
1	Вермишель		0,00800					
2	Вода		0,14000					
3	Вода				0,12000	0,20300		
4	Горох, консервированный	0,08800				0,01500		
5	Изюм		0,09231					
6	Картофель				0,03300			
7	Крупа перловая					0,00020		
8	Лимонная кислота							
9	Лук репчатый	0,00700	0,00960					
10	Масло подсолнечное	0,00300	0,00200	0,00200				
11	Масло сливочное				0,00500			
12	Масса готового мяса птицы							
13	Морковь		0,01000					
14	Мясо цыплят-бройлеров			0,07100				
15	Сахар					0,02000		
16	Соль поваренная пищевая иодированная		0,00200	0,00100	0,00150			
17	Укроп		0,00100				0,03000	
18	Хлеб пшеничный							0,03000
19	Хлеб ржаной							
20	Лук репчатый*			0,00120				
21	Масло подсолнечное 1 л (0.920 кг) и 09л (			0,00100				
22	Морковь*			0,00500				
23	Мука в/с*			0,00250				
24	Сахар-песок*			0,00075				
25	Соль йодированная*			0,00060				
26	Томатная паста*			0,00200				

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ стажер кальк.