

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор
ООО "КДП "ЗДОРОВ И СЫТ"



Волошко К.Ю.

ГБОУ СОШ с. Сколково (1-4 класс)

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №



МЕНЮ

на 01.09.2022

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
Икра свекольная		60	66
Птица тушеная в соусе		50/50	142
Макаронные изделия отварные		150	188
Кисель + С витамин.		200	130
Хлеб пшеничный		30	70
Итого:	62,20	540	597
Обед			
Винегрет овощной		60	73
Суп картофельный с вермишелью и зеленью на бульоне		200/1	91
Кнели куриные с соусом		50/50	149
Пюре из бобовых с маслом сливочным		150	219
Напиток лимонный		200	98
Хлеб пшеничный		30	70
Хлеб ржаной		30	78
Итого:	87,10	771	778
Всего:	149,30	1 311	1 375

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	витЕ - 0,72	витА - 305,45	витD - 8,89
48,44	42,81	200,65	витB2 - 0,63	витB1 - 0,73	витC - 31,77
Минеральные вещества в миллиграммах					
Ca - 292,65	I - 334,28	P - 573,98	Na - 3 234,58		
F - 305,5	Se - 30,85	Mg - 159,02	Fe - 10,36		

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ стажер кальк.

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

		День 4 Неделя 1				
N	Наименование	Икра свекольная	Птица тушеная в соусе	Макаронные изделия отварные	Кисель + С витамин.	Хлеб пшеничный
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Аскорбиновая кислота				0,00002	
2	Вода				0,19000	
3	Кисель				0,02400	
4	Лук репчатый	0,01248		0,05090		
5	Макаронные изделия					
6	Масло подсолнечное	0,00450	0,00200			
7	Масло сливочное 72,5% жир			0,00500		
9	Мясо цыплят-бройлеров		0,07100			
10	Паста томатная	0,00600				
11	Сахар- песок	0,00072			0,01000	
12	Свекла	0,05742				
13	Соль поваренная пищевая иодированная		0,00100	0,00150		
14	Хлеб пшеничный					0,03000
15	Лук репчатый*		0,00120			
16	Масло подсолнечное 1 л (0.920 кг) и 09л (		0,00100			
17	Морковь*		0,00500			
18	Мука в/с*		0,00250			
19	Сахар-песок*		0,00075			
20	Соль йодированная*		0,00060			
21	Томатная паста*		0,00200			

Расход продуктов по блюдам - Обед

		День 4 Неделя 1					
N	Наименование	Винегрет овощной	Суп картофельный с вермишелью и зеленью на бульоне	Кнели куриные с соусом	Пюре из бобовых с маслом сливочным	Напиток лимонный	Хлеб пшеничный
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вермишель		0,00800				
2	Вода		0,14000		0,17640		
3	Вода			0,00500		0,21400	
4	Горох				0,07056		
5	Картофель	0,01680	0,09231				
6	Лимон					0,01800	
7	Лук репчатый	0,01128	0,00960				
8	Масло подсолнечное	0,00600	0,00200				
9	Масло сливочное 72,5% жир			0,00187	0,00500		
13	Морковь	0,00756	0,01000				
14	Мясо цыплят-бройлеров			0,06375			
15	Огурцы консервированные 3л(1,6 кг)	0,02256					
16	Рис			0,00438			
17	Сахар- песок					0,02400	
18	Свекла	0,01146					
19	Соль поваренная пищевая иодированная	0,00100	0,00200	0,00200	0,00150		
20	Укроп		0,00100				
21	Хлеб пшеничный						0,03000
22	Хлеб ржаной						0,03000
23	Лук репчатый*			0,00120			
24	Масло подсолнечное 1 л (0.920 кг) и 09л (			0,00100			
25	Морковь*			0,00500			
26	Мука в/с*			0,00250			
27	Сахар-песок*			0,00075			
28	Соль йодированная*			0,00060			
29	Томатная паста*			0,00200			

Зав. производством _____ (Куликова Л.А)

Калькулятор _____ стажер кальк.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

ООО "КДП "Здоров и Сыт"



Волошко К.Ю.

ГБОУ СОШ с. Сколково (ОВЗ)

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №



МЕНЮ

на 01.09.2022

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
Икра свекольная		60	66
Птица тушеная в соусе		50/50	142
Макаронные изделия отварные		150	188
Кисель + С витамин.		200	130
Хлеб пшеничный		30	70
Итого:	62,20	540	597
Обед			
Винегрет овощной		60	73
Суп картофельный с вермишелью и зеленью на бульоне		200/1	91
Кнели куриные с соусом		50/50	149
Пюре из бобовых с маслом сливочным		150	219
Напиток лимонный		200	98
Хлеб пшеничный		30	70
Хлеб ржаной		30	78
Итого:	87,10	771	778
Всего:	149,30	1 311	1 375

Для всего меню

Белки 48,44
Жиры 42,81
Углеводы 200,65

Витамины в миллиграммах
вита А - 305,45
вита В1 - 0,73
вита В2 - 0,63
вита С - 31,77
вита D - 8,89

Минеральные вещества в миллиграммах

Са - 292,65
F - 305,5
I - 334,28
Se - 30,85
P - 573,98
Mg - 159,02
Na - 3 234,58
Fe - 10,36

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ стажер кальк.

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

День 4 Неделя 1

N	Наименование	Икра свекольная	Птица тушенная в соусе	Макаронные изделия отварные	Кисель + С витамин.	Хлеб пшеничный
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Аскорбиновая кислота				0,00002	
2	Вода				0,19000	
3	Кисель				0,02400	
4	Лук репчатый	0,01248		0,05090		
5	Макаронные изделия					
6	Масло подсолнечное	0,00450	0,00200			
7	Масло сливочное 72,5% жир			0,00500		
9	Мясо цыплят-бройлеров		0,07100			
10	Паста томатная	0,00600				
11	Сахар- песок	0,00072			0,01000	
12	Свекла	0,05742				
13	Соль поваренная пищевая йодированная		0,00100	0,00150		
14	Хлеб пшеничный					0,03000
15	Лук репчатый*		0,00120			
16	Масло подсолнечное 1 л (0.920 кг) и 09л (		0,00100			
17	Морковь*		0,00500			
18	Мука в/с*		0,00250			
19	Сахар-песок*		0,00075			
20	Соль йодированная*		0,00060			
21	Томатная паста*		0,00200			

Расход продуктов по блюдам - Обед

День 4 Неделя 1

N	Наименование	Винегрет овощной	Суп картофельный с вермишелью и зеленью на бульоне	Кнели куриные с соусом	Пюре из бобовых с маслом сливочным	Напиток лимонный	Хлеб пшеничный	Хлеб ржаной
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вермишель		0,00800					
2	Вода		0,14000		0,17640			
3	Вода			0,00500		0,21400		
4	Горох				0,07056			
5	Картофель	0,01680	0,09231					
6	Лимон					0,01800		
7	Лук репчатый	0,01128	0,00960					
8	Масло подсолнечное	0,00600	0,00200					
9	Масло сливочное 72,5% жир			0,00187	0,00500			
13	Морковь	0,00756	0,01000					
14	Мясо цыплят-бройлеров			0,06375				
15	Огурцы консервированные 3л(1,6 кг)	0,02256						
16	Рис			0,00438				
17	Сахар- песок					0,02400		
18	Свекла	0,01146						
19	Соль поваренная пищевая йодированная	0,00100	0,00200	0,00200	0,00150			
20	Укроп		0,00100					
21	Хлеб пшеничный						0,03000	
22	Хлеб ржаной							0,03000
23	Лук репчатый*			0,00120				
24	Масло подсолнечное 1 л (0.920 кг) и 09л (			0,00100				
25	Морковь*			0,00500				
26	Мука в/с*			0,00250				
27	Сахар-песок*			0,00075				
28	Соль йодированная*			0,00060				
29	Томатная паста*			0,00200				

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ стажер кальк.