



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

Волошко К.Ю.

ГБОУ СОШ с. Сколково ((1-4 классы))



Директор школы №

МЕНЮ

на 27.09.2022

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
Масло сливочное порционно.		10	58
Сосиски отварные с соусом,		50/50	163
Картофель отварной		150	138
Чай с лимоном		200/3,5	62
Хлеб пшеничный		40	94
Итого:	62,20	504	514
Обед			
Салат из свеклы отварной		60	58
Суп картофельный с фасолью и зеленью		200/1	82
Шницель из мяса с соусом,		50/50	194
Каша пшеничная рассыпчатая с маслом сл		150	213
Напиток из смородины		200	108
Хлеб пшеничный		30	70
Хлеб ржаной		30	78
Итого:	87,10	771	803
Всего:	149,30	1 275	1 317

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	витЕ - 0,36	вита - 290,2	витВ2 - 0,78
33,93	50,82	181,94	витВ1 - 0,7	витС - 42,18	витD - 3,11
Минеральные вещества в миллиграммах					
Ca - 225,86	I - 231,24	P - 554,47	Na - 2 433,35		
F - 111,56	Se - 53,77	Mg - 138,66	Fe - 10,2		

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ стажер кальк.

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

N	Наименование	День 2 Неделя 1			
		Масло сливочное порционно.	Сосиски отварные с соусом,	Картофель отварной,	Чай с лимоном
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вода				0,20000
2	Картофель			0,25750	
3	Лимоны				0,00400
4	Масло сливочное 72,5% жир	0,01000		0,00500	
5	Сахар- песок				0,01500
6	Соль поваренная пищевая йодированная			0,00150	
7	Сосиски молочные		0,05100		
8	Хлеб пшеничный				0,04000
9	Чай				0,00100
10	Лук репчатый		0,00120		
11	Масло подсолнечное 1 л (0.920 кг) и 09л (		0,00100		
12	Морковь		0,00500		
13	Мука в/с		0,00250		
14	Сахар-песок		0,00075		
15	Соль йодированная		0,00060		
16	Томатная паста		0,00200		

Расход продуктов по блюдам - Обед

N	Наименование	День 2 Неделя 1					
		Салат из свеклы отварной	Суп картофельный с фасолью и зеленью	Шницель из мяса с соусом,	Каша пшеничная рассыпчатая с маслом сл	Напиток из смородины	Хлеб пшеничный
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Варенье черная смородина					0,02000	
2	Вода		0,13900	0,00600	0,08900	0,20000	
3	Картофель		0,06154				
4	Крупа пшеничная				0,05880		
5	Лук репчатый		0,01000	0,00600			
6	Масло подсолнечное	0,00400	0,00400	0,00300			
7	Масло сливочное 72,5% жир				0,00500		
8	Морковь		0,01000				
9	Мясо свинины			0,03700			
10	Сахар- песок					0,01200	
11	Свекла	0,07100					
12	Соль поваренная пищевая йодированная	0,00200	0,00100		0,00100		
13	Сухари панировочные			0,00500			
14	Укроп		0,00100				
15	Фасоль консервированная		0,02000				
16	Хлеб пшеничный			0,00900			0,03000
17	Хлеб ржаной						0,03000
18	Лук репчатый			0,00120			
19	Масло подсолнечное 1 л (0.920 кг) и 09л (			0,00100			
20	Морковь			0,00500			
21	Мука в/с			0,00250			
22	Сахар-песок			0,00075			
23	Соль йодированная			0,00060			
24	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)

Директор школы №

Ершова А.М.



МЕНЮ

на 27.09.2022

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
Масло сливочное порционно.		10	58
Сосиски отварные с соусом,		50/50	163
Картофель отварной		150	138
Чай с лимоном		200/3,5	62
Хлеб пшеничный		40	94
Итого:	62,20	504	514
Обед			
Салат из свеклы отварной		60	58
Суп картофельный с фасолью и зеленью		200/1	82
Шницель из мяса с соусом,		50/50	194
Каша пшеничная рассыпчатая с маслом сл		150	213
Напиток из смородины		200	108
Хлеб пшеничный		30	70
Хлеб ржаной		30	78
Итого:	87,10	771	803
Всего:	149,30	1 275	1 317

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	витЕ - 0,36	витА - 290,2	витВ2 - 0,78
33,93	50,82	181,94	витВ1 - 0,7	витС - 42,18	витD - 3,11
Минеральные вещества в миллиграммах					
Ca - 225,86	I - 231,24	P - 554,47	Na - 2 433,35		
F - 111,56	Se - 53,77	Mg - 138,66	Fe - 10,2		

Зав. производством

Куликова Л.А.

(Куликова Л.А.)

Калькулятор

стажер кальк.

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

N	Наименование	День 2 Неделя 1			
		Масло сливочное порционно.	Сосиски отварные соусом,	Картофель отварной,	Чай с лимоном Хлеб пшеничный
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вода				0,20000
2	Картофель			0,25750	
3	Лимоны				0,00400
4	Масло сливочное 72,5% жир	0,01000		0,00500	
5	Сахар- песок				0,01500
6	Соль поваренная пищевая йодированная			0,00150	
7	Сосиски молочные		0,05100		
8	Хлеб пшеничный				0,04000
9	Чай				0,00100
10	Лук репчатый		0,00120		
11	Масло подсолнечное 1 л (0.920 кг) и 09л (		0,00100		
12	Морковь		0,00500		
13	Мука в/с		0,00250		
14	Сахар-песок		0,00075		
15	Соль йодированная		0,00060		
16	Томатная паста		0,00200		

Расход продуктов по блюдам - Обед

N	Наименование	День 2 Неделя 1					
		Салат из свеклы отварной	Суп картофельный с фасолью и зеленью	Шницель из мяса с соусом,	Каша пшеничная рассыпчатая с маслом сл	Напиток из смородины	Хлеб пшеничный Хлеб ржаной
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Варенье черная смородина					0,02000	
2	Вода		0,13900	0,00600	0,08900	0,20000	
3	Картофель		0,06154				
4	Крупа пшеничная				0,05880		
5	Лук репчатый		0,01000	0,00600			
6	Масло подсолнечное	0,00400	0,00400	0,00300			
7	Масло сливочное 72,5% жир				0,00500		
8	Морковь		0,01000				
9	Мясо свинины			0,03700			
10	Сахар- песок					0,01200	
11	Свекла	0,07100					
12	Соль поваренная пищевая йодированная	0,00200	0,00100		0,00100		
13	Сухари панировочные			0,00500			
14	Укроп		0,00100				
15	Фасоль консервированная		0,02000				
16	Хлеб пшеничный			0,00900			0,03000
17	Хлеб ржаной						0,03000
18	Лук репчатый			0,00120			
19	Масло подсолнечное 1 л (0.920 кг) и 09л (			0,00100			
20	Морковь			0,00500			
21	Мука в/с			0,00250			
22	Сахар-песок			0,00075			
23	Соль йодированная			0,00060			
24	Томатная паста			0,00200			

Зав. производством _____

(Куликова Л.А.)

Калькулятор _____

стажер калык.