

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

ООО "КДП "ЗДОРОВ И СЫТ"



Волошко К.Ю.

ГБОУ СОШ с. Сколково (1-4 классы)



"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №

МЕНЮ

на 28.09.2022

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
Сыр сливочный		17,5	53
Каша вязкая молочная из риса и пшена с маслом сл,		250/5	112
Какао с молоком..		200	143
Хлеб пшеничный		30	70
Итого:	62,20	503	378
Обед			
Салат из белокачанной .капусты с зеленью		60	51
Суп из овощей со сметаной и зеленью		200/5/1	54
Тефтели тушеные в соусе "		50/50	207
Каша гречневая с маслом сливочным*		150	153
Компот из изюма + С витамин.		200	118
Хлеб пшеничный		30	70
Хлеб ржаной		30	78
Итого:	87,10	776	731
Всего:	149,30	1 279	1 109

Для всего меню

В граммах
Белки 30,24 Жиры 40,56 Углеводы 163,17

Витамины в миллиграммах
ВИТЕ - 0,41 ВИТА - 243,17 ВИТВ2 - 0,74
ВИТВ1 - 0,57 ВИТС - 20,21 ВИТD - 1,93

Минеральные вещества в миллиграммах

Ca - 404,8 I - 250,71 P - 629,94 Na - 2 564,52
F - 128,84 Se - 23,27 Mg - 184,03 Fe - 8,03

Зав. производством

(Куликова Л.А)

Калькулятор

стажер кальк.

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

День 3 Неделя 1

	Наименование	Сыр сливочный / 1.0/	Каша вязкая молочная из риса и пшена с маслом сл, / 1.0/	Какао с молоком.. / 1.0/	Хлеб пшеничный / 1.0/
1	Вода		0,08100		
2	Вода			0,11000	
3	Какао порошок			0,00400	
4	Масло сливочное 72,5% жир		0,00500		
6	Молоко т/п 3,2% 1л.*		0,12500	0,10000	
7	Пшено		0,02375		
8	Рис		0,01750		
9	Сахар- песок		0,00750	0,02000	
10	Соль поваренная пищевая иодированная		0,00100		
11	Сыр сливочный 17,5 гр.	1,00000			
12	Хлеб пшеничный				0,03000

Расход продуктов по блюдам - Обед

День 3 Неделя 1

N	Наименование	Салат из белокачанной капусты с зеленью / 1.0/	Суп из овощей со сметаной и зеленью / 1.0/	Тефтели тушеные в соусе " / 1.0/	Каша гречневая с маслом сливочным* / 1.0/	Компот из изюма + С витамин. / 1.0/	Хлеб пшеничный / 1.0/	Хлеб ржаной / 1.0/
1	Аскорбиновая кислота					0,00002		
2	Вода	0,00500	0,15000		0,12000	0,20300		
3	Горох, консервированный		0,00920					
4	Изюм					0,01500		
5	Капуста белокачанная	0,06050	0,02000					
6	Картофель		0,06154					
7	Крупа гречневая				0,04400			
8	Лимонная кислота	0,00001				0,00020		
9	Лук репчатый		0,00960	0,02050				
10	Масло подсолнечное	0,00300	0,00400	0,00500				
11	Масло сливочное 72,5% жир				0,00500			
12	Морковь		0,01000					
13	Мука в/с			0,00400				
14	Мясо свинины			0,03170				
15	Сахар- песок	0,00300				0,02000		
16	Сметана 15%		0,00500					
17	Соль поваренная пищевая иодированная	0,00100	0,00200	0,00100	0,00200			
18	Укроп	0,00100	0,00100					
19	Хлеб пшеничный			0,00700			0,03000	
20	Хлеб ржаной							0,03000
21	Лук репчатый*			0,00120				
22	Масло подсолнечное 1 л (0.920 кг) и 09л (			0,00100				
23	Морковь*			0,00500				
24	Мука в/с*			0,00250				
25	Сахар-песок*			0,00075				
26	Соль йодированная*			0,00060				
27	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)



МЕНЮ

на 28.09.2022

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
Сыр сливочный		17,5	53
Каша вязкая молочная из риса и пшена с маслом сл,		250/5	112
Какао с молоком..		200	143
Хлеб пшеничный		30	70
Итого:	62,20	503	378
Обед			
Салат из белокачанной .капусты с зеленью		60	51
Суп из овощей со сметаной и зеленью		200/5/1	54
Тефтели тушеные в соусе "		50/50	207
Каша гречневая с маслом сливочным*		150	153
Компот из изюма + С витамин.		200	118
Хлеб пшеничный		30	70
Хлеб ржаной		30	78
Итого:	87,10	776	731
Всего:	149,30	1 279	1 109

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	витЕ - 0,41	витА - 243,17	витВ2 - 0,74
30,24	40,56	163,17	витВ1 - 0,57	витС - 20,21	витD - 1,93
Минеральные вещества в миллиграммах					
Ca - 404,8	I - 250,71	P - 629,94	Na - 2 564,52		
F - 128,84	Se - 23,27	Mg - 184,03	Fe - 8,03		

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ стажер кальк.

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

День 3 Неделя 1

Наименование	Сыр сливочный	Каша вязкая молочная из риса и пшена с маслом сл,	Какао с молоком..	Хлеб пшеничный
	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
Вода		0,08100		
Какао порошок			0,11000	
Масло сливочное 72,5% жир		0,00500		
Молоко т/п 3,2% 1л.*		0,12500	0,10000	
Пшено		0,02375		
Рис		0,01750		
Сахар-песок		0,00750	0,02000	
10 Соль поваренная пищевая йодированная		0,00100		
11 Сыр сливочный 17,5 гр.	1,00000			
12 Хлеб пшеничный				0,03000

Расход продуктов по блюдам - Обед

День 3 Неделя 1

N	Наименование	Салат из белокачанной капусты с зеленью	Суп из овощей со сметаной и зеленью	Тефтели тушеные в соусе "	Каша гречневая с маслом сливочным*	Компот из изюма + С витамин.	Хлеб пшеничный	Хлеб ржаной
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Аскорбиновая кислота					0,00002		
2	Вода	0,00500	0,15000		0,12000	0,20300		
3	Горох, консервированный		0,00920					
4	Изюм					0,01500		
5	Капуста белокачанная	0,06050	0,02000					
6	Картофель		0,06154					
7	Крупа гречневая				0,04400			
8	Лимонная кислота	0,00001				0,00020		
9	Лук репчатый		0,00960	0,02050				
10	Масло подсолнечное	0,00300	0,00400	0,00500				
11	Масло сливочное 72,5% жир				0,00500			
12	Морковь		0,01000					
13	Мука в/с			0,00400				
14	Мясо свинины			0,03170				
15	Сахар-песок	0,00300				0,02000		
16	Сметана 15%		0,00500					
17	Соль поваренная пищевая йодированная	0,00100	0,00200	0,00100	0,00200			
18	Укроп	0,00100	0,00100					
19	Хлеб пшеничный			0,00700			0,03000	
20	Хлеб ржаной							0,03000
21	Лук репчатый*			0,00120				
22	Масло подсолнечное 1 л (0.920 кг) и 09л (			0,00100				
23	Морковь*			0,00500				
24	Мука в/с*			0,00250				
25	Сахар-песок*			0,00075				
26	Соль йодированная*			0,00060				
27	Томатная паста*			0,00200				

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ стажер кальк.