



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

Волошко К.Ю.

ГБОУ СОШ с. Сколково (1-4 классы)



"СОГЛАСОВАНО"
Директор школы №

МЕНЮ

на 29.09.2022

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 м/растит.		150	217
Напиток лимонный		200	98
Хлеб пшеничный		30	70
Хлеб ржаной		30	78
Итого:	87,10	771	776
Всего:	149,30	1 311	1 373

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	витЕ - 0,72	витА - 291,95	витВ2 - 0,62
48,4	42,62	200,59	витВ1 - 0,73	витС - 31,77	витD - 8,82

Минеральные вещества в миллиграммах

Ca - 291,59	I - 334,28	P - 572,73	Na - 3 233,83
F - 305,37	Se - 30,8	Mg - 159,02	Fe - 10,35

Зав. производством

(Куликова Л.А.)

Калькулятор

стажер кальк.

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

		День 4 Неделя 1			
Наименование	Икра свекольная	Птица тушеная в соусе	Макаронные изделия отварные **	Кисель + С витамины	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				
5 Макароны изделия			0,05090		
6 Масло подсолнечное	0,00450	0,00200			
7 Масло сливочное 72,5% жир			0,00500		
9 Мясо цыплат-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 м/растит.	Напиток лимонный	Хлеб пшеничный
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вермишель		0,00800				
2	Вода		0,14000				
3	Вода			0,00500	0,17640	0,21400	
4	Горех				0,07056		
5	Картофель	0,01680	0,09231				
6	Лимоны					0,01800	
7	Лук репчатый	0,01128	0,00960				
8	Масло подсолнечное	0,00600	0,00200		0,00300		
9	Масло сливочное 72,5% жир			0,00187			
13	Морковь	0,00756	0,01000				
14	Мясо цыплат-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.

Директор
ООО "КДП "ЗДОРОВ И СЫТ"



ГБОУ СОШ с. Сколково (ОВЗ)

Директор школы №



на 29.09.2022

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	витЕ - 0,72	вита - 291,95	витВ2 - 0,62
48,4	42,62	200,59	витВ1 - 0,73	витС - 31,77	витD - 8,82
Минеральные вещества в миллиграммах					
Ca - 291,59	I - 334,28	P - 572,73	Na - 3 233,83		
F - 305,37	Se - 30,8	Mg - 159,02	Fe - 10,35		

Калькулятор

стажер калък.

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

День 4 Неделя 1

Наименование	Икра свекольная	Птица тушенная в соусе	Макаронные изделия отварные **	Кисель + С витамины.	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				
5 Макароны изделия			0,05090		
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 м/растит.	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					
3 Вода				0,00500	0,17640	0,21400		
4 Горох					0,07056			
5 Картофель	0,01680		0,09231					
6 Лимоны						0,01800		
7 Лук репчатый	0,01128		0,00960					
8 Масло подсолнечное	0,00600		0,00200		0,00300			
9 Масло сливочное 72,5% жир				0,00187				
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.