

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

ООО "КДП "ЗДОРОВ И СЫТ"



Волошко К.Ю.

ГБОУ СОШ с. Сколково(1-4 класс)



МЕНЮ

на 05.10.2022

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Витаминизация			
Фрукт.		100	42
Итого:	19,09	100	42
Завтрак			
Печенье,...		60	262
Каша молочная геркулесовая с маслом сливоч.		200/5	247
Кофейный напиток с молоком		200	146
Хлеб пшеничный		40	70
Итого:	62,20	495	725
Обед			
Винегрет овощной .		60	73
Суп картофельный с вермишелью и зеленью		200/1	93
Шницель из мяса с соусом,		50/50	194
Каша перловая рассыпчатая с маслом сливочным		150	170
Компот из изюма + С витамин.		200	118
Хлеб пшеничный		30	70
Хлеб ржаной		30	78
Итого:	87,10	771	796
Всего:	168,39	1 366	1 563

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	вита А - 418,92	витВ2 - 0,82	витВ1 - 0,79
38,28	46,4	248,63			
Минеральные вещества в миллиграммах					
Ca - 390,29	I - 242,11	P - 749,25	Na - 2 472,57		
F - 150,56	Se - 43,46	Mg - 189,36	Fe - 10,85		

Зав. производством

(Куликова Л.А)

Калькулятор

Куприянова Ю.А.

Расход продуктов по блюдам - Витаминизация

День 3 Неделя 2

N	Наименование	Фрукт. / 1.0/
1	Яблоки	0,10000

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

День 3 Неделя 2

N	Наименование	Печенье,... / 1.0/	Каша молочная геркулесовая с маслом сливоч. / 1.0/	Кофейный напиток с молоком / 1.0/	Хлеб пшеничный / 1.0/
1	Вода		0,06000	0,12000	
2	Кофейный напиток			0,00500	
3	Масло сливочное 72,5% жир		0,00500		
5	Молоко т/п 3,2% 1л.*		0,10000	0,10000	
6	Печенье	0,06000			
7	Сахар- песок		0,00600	0,02000	
8	Соль поваренная пищевая йодированная		0,00100		
9	Хлеб пшеничный				0,04000
10	Хлопья овсяные		0,04400		

Расход продуктов по блюдам - Обед

День 3 Неделя 2

N	Наименование	Винегрет овощной / 1.0/	Суп картофельный с вермишелью и зеленью / 1.0/	Шницель из мяса с соусом, / 1.0/	Каша перловая рассыпчатая 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	Вермишель		0,00800					
3	Вода		0,14000					
4	Вода			0,00600	0,12000	0,20300		
5	Изюм					0,01500		
6	Картофель	0,01680	0,08000					
7	Крупа перловая				0,04890			
8	Лимонная кислота					0,00020		
9	Лук репчатый	0,01128	0,00960	0,00600				
10	Масло подсолнечное	0,00600	0,00200	0,00300				
11	Масло сливочное 72,5% жир				0,00500			
12	Морковь	0,00756	0,01000					
13	Мясо свинины			0,03700				
14	Огурцы консервированные 3л(1,6 кг)	0,02256				0,02000		
15	Сахар- песок							
16	Свекла	0,01146						
17	Соль поваренная пищевая йодированная	0,00100	0,00200		0,00150			
18	Сухари панировочные			0,00500				
19	Укроп		0,00100					
20	Хлеб пшеничный			0,00900			0,03000	
21	Хлеб ржаной							0,03000
22	Лук репчатый*			0,00120				
23	Масло подсолнечное 1 л (0.920 кг) и 09л (			0,00100				
24	Морковь*			0,00500				
25	Мука в/с*			0,00250				
26	Сахар-песок*			0,00075				
27	Соль йодированная*			0,00060				
28	Томатная паста*			0,00200				

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ Куприянова Ю.А.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор
ООО "КДП "ЗДОРОВ И СЫТ"



Волошко К.Ю.

ГБОУ СОШ с. Сколково (ОВЗ)

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №



МЕНЮ

на 05.10.2022

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Витаминация			
Фрукт.		100	42
Итого:	19,09	100	42
Завтрак			
Печенье,...		60	262
Каша молочная геркулесовая с маслом сливоч.		200/5	247
Кофейный напиток с молоком		200	146
Хлеб пшеничный		40	70
Итого:	62,20	495	725
Обед			
Винегрет овощной .		60	73
Суп картофельный с вермишелью и зеленью		200/1	93
Шницель из мяса с соусом,		50/50	194
Каша перловая рассыпчатая с маслом сливочным		150	170
Компот из изюма + С витамин.		200	118
Хлеб пшеничный		30	70
Хлеб ржаной		30	78
Итого:	87,10	771	796
Витаминация2			
Сок фруктовый 200 г. т/п		1	18
Итого:	19,09	1	18
Всего:	187,48	1 367	1 581

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	вита А - 418,92	витВ2 - 0,82	витВ1 - 0,81
38,48	46,44	252,67			

Минеральные вещества в миллиграммах

Са - 393,09	І - 242,11	Р - 752,05	Na - 2 472,57
F - 150,56	Se - 43,46	Mg - 190,96	Fe - 11,41

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ Куприянова Ю.А.

Расход продуктов по блюдам - Витаминизация

День 3 Неделя 2

N	Наименование	Фрукт. / 1.0/
1	Яблоки	0,10000

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

День 3 Неделя 2

N	Наименование	Печенье,... / 1.0/	Каша молочная геркулесовая с маслом сливоч. / 1.0/	Кофейный напиток с молоком / 1.0/	Хлеб пшеничный / 1.0/
1	Вода		0,06000	0,12000	
2	Кофейный напиток			0,00500	
3	Масло сливочное 72,5% жир		0,00500		
5	Молоко т/п 3,2% 1л.*		0,10000	0,10000	
6	Печенье	0,06000			
7	Сахар- песок		0,00600	0,02000	
8	Соль поваренная пищевая йодированная		0,00100		
9	Хлеб пшеничный				0,04000
10	Хлопья овсяные		0,04400		

Расход продуктов по блюдам - Обед

День 3 Неделя 2

N	Наименование	Винегрет овощной . / 1.0/	Суп картофельный с вермишелью и зелеными / 1.0/	Шницель из мяса с соусом, / 1.0/	Каша перловая рассыпчатая 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	Вермишель		0,00800					
3	Вода		0,14000					
4	Вода			0,00600	0,12000	0,20300		
5	Изюм					0,01500		
6	Картофель	0,01680	0,08000					
7	Крупа перловая				0,04890			
8	Лимонная кислота					0,00020		
9	Лук репчатый	0,01128	0,00960	0,00600				
10	Масло подсолнечное	0,00600	0,00200	0,00300				
11	Масло сливочное 72,5% жир				0,00500			
12	Морковь	0,00756	0,01000					
13	Мясо свинины			0,03700				
14	Огурцы консервированные 3л(1,6 кг)	0,02256						
15	Сахар- песок					0,02000		
16	Свекла	0,01146						
17	Соль поваренная пищевая йодированная	0,00100	0,00200		0,00150			
18	Сухари панировочные			0,00500				
19	Укроп		0,00100					
20	Хлеб пшеничный			0,00900			0,03000	
21	Хлеб ржаной							0,03000
22	Лук репчатый*			0,00120				
23	Масло подсолнечное 1 л (0.920 кг) и 09л (			0,00100				
24	Морковь*			0,00500				
25	Мука в/с*			0,00250				
26	Сахар-песок*			0,00075				
27	Соль йодированная*			0,00060				
28	Томатная паста*			0,00200				

Расход продуктов по блюдам - Витаминизация2

День 3 Неделя 2

N	Наименование	Сок фруктовый 200 г. т/п / 1.0/
1	Сок 0,2 л. (27 штук в коробке)	1,00000

Зав. производством

(Куликова Л.А.)

Калькулятор

Куприянова Ю.А.