

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор
ООО "КДП "ЗДОРОВ И СЫТ"



Волошко К.Ю.

ГБОУ СОШ с. Сколково (1-4 классы)



М Е Н Ю

на 19.09.2022

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
Салат из моркови с сахаром,,		60	31
Сосиски отварные с соусом,		50/50	163
Каша гречневая с маслом сливочным*		150	153
Напиток из смородины		200	108
Хлеб пшеничный		30	70
Итого:	62,20	540	525
Обед			
Пряник.		40	142
Суп картофельный с рыбными консервами с зеленью		15/200/1	113
Тефтели тушеные в соусе "		50/50	207
Макаронные изделия отварные **		150	188
Компот из свежих яблок + С витамин		200	112
Хлеб пшеничный		30	70
Хлеб ржаной		30	78
Итого:	87,10	766	910
Всего:	149,30	1 306	1 435

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	витаЕ - 0,72	витаА - 1 446,26	витаВ2 - 0,58
63,31	45,42	219,17	витаВ1 - 0,61	витаС - 33,81	витаD - 4,48
Минеральные вещества в миллиграммах					
Са - 165,68	І - 230,58	Р - 531,96	Na - 2 245,7		
F - 201,61	Se - 14,59	Mg - 174,27	Fe - 9,59		

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ стажер кальк.

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

N	Наименование	День 1 Неделя 2				
		Салат из моркови с сахаром,,	Сосиски отварные с соусом,	Каша гречневая с маслом сливочным*	Напиток из смородины	Хлеб пшеничный
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Варенье черная смородина				0,02000	
2	Вода			0,12000	0,20000	
3	Крупа гречневая			0,04400		
4	Масло сливочное 72,5% жир			0,00500		
5	Морковь	0,07200				
6	Сахар- песок	0,00300			0,01200	
7	Соль поваренная пищевая йодированная			0,00200		
8	Сосиски молочные		0,05100			
9	Хлеб пшеничный					0,03000
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 1 Неделя 2					
		Пряник.	Суп картофельный с рыбными консервами с зеленью	Тефтели тушеные в соусе "	Макаронные изделия отварные **	Компот из свежих яблок + С витамин	Хлеб ржаной
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Аскорбиновая кислота					0,00002	
2	Вода		0,16000			0,17200	
3	Картофель		0,07467				
4	Консервы рыбные		0,01500				
5	Лимонная кислота					0,00020	
6	Лук репчатый		0,00760	0,02050			
7	Макаронные изделия				0,05090		
8	Масло подсолнечное		0,00200	0,00500			
9	Масло сливочное 72,5% жир				0,00500		
10	Морковь		0,01600				
11	Мука в/с			0,00400			
12	Мясо свинины			0,03170			
13	Пряники	0,04000					
14	Пшено		0,00400				
15	Сахар- песок					0,02400	
16	Соль поваренная пищевая йодированная		0,00150	0,00100	0,00150		
17	Укроп		0,00100				
18	Хлеб пшеничный			0,00700			0,03000
19	Хлеб ржаной						0,03000
20	Яблоки компот					0,04540	
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)



"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №

М Е Н Ю

на 19.09.2022

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
Салат из моркови с сахаром,,		60	31
Сосиски отварные с соусом,		50/50	163
Каша гречневая с маслом сливочным*		150	153
Напиток из смородины		200	108
Хлеб пшеничный		30	70
Итого:	62,20	540	525
Обед			
Пряник.		40	142
Суп картофельный с рыбными консервами с зеленью		15/200/1	113
Тефтели тушеные в соусе "		50/50	207
Макаронные изделия отварные **		150	188
Компот из свежих яблок + С витамин		200	112
Хлеб пшеничный		30	70
Хлеб ржаной		30	78
Итого:	87,10	766	910
Всего:	149,30	1 306	1 435

Для всего меню

В граммах

Белки	Жиры	Углеводы
63,31	45,42	219,17

витЕ - 0,72
витВ1 - 0,61

Витамины в миллиграммах
витА - 1 446,26 витВ2 - 0,58
витС - 33,81 витD - 4,48

Минеральные вещества в миллиграммах

Ca - 165,68	I - 230,58	P - 531,96	Na - 2 245,7
F - 201,61	Se - 14,59	Mg - 174,27	Fe - 9,59

Зав. производством _____ (Куликова Л.А)

Калькулятор _____ стажер кальк.

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

Наименование	День 1 Неделя 2				
	Салат из моркови с сахаром,,	Сосиски отварные с соусом,	Каша гречневая с маслом сливочным*	Напиток из смородины	Хлеб пшеничный
	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1 Варенье черная смородина				0,02000	
2 Вода			0,12000	0,20000	
3 Крупа гречневая			0,04400		
4 Масло сливочное 72,5% жир			0,00500		
5 Морковь	0,07200				
6 Сахар- песок	0,00300			0,01200	
7 Соль поваренная пищевая йодированная			0,00200		
8 Сосиски молочные		0,05100			
9 Хлеб пшеничный					0,03000
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 1 Неделя 2						
		Пряник.	Суп картофельный с рыбными консервами с зеленью	Тефтели тушеные в соусе "	Макаронные изделия отварные **	Компот из свежих яблок + 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		0,16000			0,17200		
3	Картофель		0,07467					
4	Консервы рыбные		0,01500					
5	Лимонная кислота					0,00020		
6	Лук репчатый		0,00760	0,02050				
7	Макаронные изделия				0,05090			
8	Масло подсолнечное		0,00200	0,00500				
9	Масло сливочное 72,5% жир				0,00500			
10	Морковь		0,01600					
11	Мука в/с			0,00400				
12	Мясо свинины			0,03170				
13	Пряники	0,04000						
14	Пшено		0,00400					
15	Сахар- песок					0,02400		
16	Соль поваренная пищевая йодированная		0,00150	0,00100	0,00150			
17	Укроп		0,00100					
18	Хлеб пшеничный			0,00700			0,03000	
19	Хлеб ржаной							0,03000
20	Яблоки компот					0,04540		
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.