

Директор
ООО "КДП "ЗДОРОВ И СЫТ"

Директор школы №

ГБОУ СОШ с. Сколково (1-4 классы)

на 26.09.2022

Для всего меню

Белки	Жиры	Углеводы	Витамины в миллиграммах		
37,42	54,01	210,73	витЕ - 10,84	витА - 423,58	витВ2 - 0,53
			витВ1 - 0,79	витС - 25,28	витD - 0,41
Минеральные вещества в миллиграммах					
Ca - 188,35	I - 198,7	P - 477,34	Na - 1 954,46		
F - 95,99	Se - 14,95	Mg - 111,22	Fe - 8,82		

Калькулятор _____ стажер кальк.

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

День 1 Неделя 1

N	Наименование	Печенье..	Биточки из мяса с соусом,	Макаронные изделия отварные **	Сок фруктовый	Хлеб пшеничный
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вода		0,00600			
2	Лук репчатый		0,00714			
3	Макаронные изделия			0,05090		
4	Масло подсолнечное		0,00300			
5	Масло сливочное 72,5% жир			0,00500		
7	Мясо свинины		0,03700			
8	Печенье	0,03600				
9	Сок 1л				0,20000	
10	Соль поваренная пищевая иодированная			0,00150		
11	Сухари панировочные		0,00500			
12	Хлеб пшеничный		0,00900			0,03000
13	Лук репчатый*		0,00120			
14	Масло подсолнечное 1 л (0.920 кг) и 09л		0,00100			
15	Морковь*		0,00500			
16	Мука в/с*		0,00250			
17	Сахар-песок*		0,00075			
18	Соль йодированная*		0,00060			
19	Томатная паста*		0,00200			

Расход продуктов по блюдам - Обед

День 1 Неделя 1

N	Наименование	Икра кабачковая..	Щи из св.капусты с картофелем, сметаной и зеленью	Плов с мясом ,	Компот из свежих яблок + С витамин	Хлеб пшеничный	Хлеб ржаной
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Аскорбиновая кислота				0,00002		
2	Вода			0,12000	0,17200		
3	Вода или бульон		0,16000				
4	Икра кабачковая	0,06200					
5	Капуста белокочанная		0,05000				
6	Картофель		0,03200				
7	Лимонная кислота				0,00020		
8	Лук репчатый		0,00960	0,00900			
9	Масло подсолнечное		0,00400	0,00750			
10	Морковь		0,01000	0,01500			
11	Мясо свинины			0,07400			
12	Паста томатная		0,00080	0,00480			
13	Рис			0,05100			
14	Сахар- песок				0,02400		
15	Сметана 15%		0,00500				
16	Соль поваренная пищевая иодированная		0,00160	0,00225			
17	Укроп		0,00100				
18	Хлеб пшеничный					0,03000	
19	Хлеб ржаной						0,03000
20	Яблоки компот				0,04540		

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 №

Еркина А.И.



МЕНЮ

на 26.09.2022

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
Печенье..		36	153
Биточки из мяса с соусом,		50/50	202
Макаронные изделия отварные **		150	188
Сок фруктовый		200	76
Хлеб пшеничный		30	70
Итого:	62,20	516	688
Обед			
Икра кабачковая..		60	74
Щи из св.капусты с картофелем, сметаной и зеленью		200/5/1	77
Плов с мясом ,		200	376
Компот из свежих яблок + С витамин		200	112
Хлеб пшеничный		30	70
Хлеб ржаной		30	78
Итого:	87,10	726	787
Всего:	149,30	1 242	1 475

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	витЕ - 10,84	витА - 423,58	витВ2 - 0,53
37,42	54,01	210,73	витВ1 - 0,79	витС - 25,28	витD - 0,41
Минеральные вещества в миллиграммах					
Ca - 188,35	I - 198,7	P - 477,34	Na - 1 954,46		
F - 95,99	Se - 14,95	Mg - 111,22	Fe - 8,82		

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ стажер кальк.

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

День 1 Неделя 1

N	Наименование	Печенье..	Биточки из мяса с соусом,	Макаронные изделия отварные **	Сок фруктовый	Хлеб пшеничный
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вода		0,00600			
2	Лук репчатый		0,00714			
3	Макаронные изделия			0,05090		
4	Масло подсолнечное		0,00300			
5	Масло сливочное 72,5% жир			0,00500		
7	Мясо свинины		0,03700			
8	Печенье	0,03600				
9	Сок 1л				0,20000	
10	Соль поваренная пищевая йодированная			0,00150		
11	Сухари панировочные		0,00500			
12	Хлеб пшеничный		0,00900			0,03000
13	Лук репчатый*		0,00120			
14	Масло подсолнечное 1 л (0.920 кг) и 09л		0,00100			
15	Морковь*		0,00500			
16	Мука в/с*		0,00250			
17	Сахар-песок*		0,00075			
18	Соль йодированная*		0,00060			
19	Томатная паста*		0,00200			

Расход продуктов по блюдам - Обед

День 1 Неделя 1

N	Наименование	Икра кабачковая..	Щи из св.капусты с картофелем, сметаной и зеленью	Плов с мясом ,	Компот из свежих яблок + С витамин	Хлеб пшеничный	Хлеб ржаной
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Аскорбиновая кислота				0,00002		
2	Вода			0,12000	0,17200		
3	Вода или бульон		0,16000				
4	Икра кабачковая	0,06200					
5	Капуста белокочанная		0,05000				
6	Картофель		0,03200				
7	Лимонная кислота				0,00020		
8	Лук репчатый		0,00960	0,00900			
9	Масло подсолнечное		0,00400	0,00750			
10	Морковь		0,01000	0,01500			
11	Мясо свинины			0,07400			
12	Паста томатная		0,00080	0,00480			
13	Рис			0,05100			
14	Сахар- песок				0,02400		
15	Сметана 15%		0,00500				
16	Соль поваренная пищевая йодированная		0,00160	0,00225			
17	Укроп		0,00100				
18	Хлеб пшеничный					0,03000	
19	Хлеб ржаной						0,03000
20	Яблоки компот				0,04540		

Зав. производством _____ (Куликова Л.А)

Калькулятор _____ стажер кальк.