"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "ККДП"

Воробьев П.В.

"СОГЛАСОВАНО"
Директор школы №

ГБОУ СОШ Сколково (дети мобилизованных родителей 1-4 класс)

М Е Н Ю на 12.11.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№ Печенье		60	90
№175 Каша вязкая молочная из риса и пшена		200/5	265
№376 Чай с сахаром		200	58
№ПР Хлеб пшеничный		35	87
Итого:	73,90	500	500
Обед			
№67 Винегрет овощной		60	75
№88 Щи из св.капусты с картофелем		200	106
№268/759 Шницель из мяса с соусом		100	138
№199 Пюре из бобовых		150	183
№348 Компот из кураги		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	74
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	111,88	770	758
Всего:	191,78	1 270	1 258

Для всего меню

В граммах

Белки	Жиры	Углеводы
38,82	42,44	171,94

Витамины в милиграммах

витА - 463,26	витВ1 - 1,03	витВ2 - 0,73

Минеральные вещества в милиграммах

Na - 2 225,43	K - 1 505,04	Ca - 403,09	Mg - 184,22
P - 609,52	Fe - 11,22	I - 220,06	Se - 26,21

Зав. производством _____(Киселёва Е.Н.)

Калькулятор _____Фролова Л.Г

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "ККДП"

Воробьев П.В.

"СОГЛАСОВАНО"
Директор школы №

ГБОУ СОШ Сколково (1-4 класс)

М Е Н Ю на 12.11.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№ Печенье		60	90
№175 Каша вязкая молочная из риса и пшена		200/5	265
№376 Чай с сахаром		200	58
№ПР Хлеб пшеничный		35	87
Итого:	79,30	500	500
Обед			
№67 Винегрет овощной		60	75
№88 Щи из св.капусты с картофелем		200	106
№268/759 Шницель из мяса с соусом		100	138
№199 Пюре из бобовых		150	183
№348 Компот из кураги		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	74
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	111,88	770	758
Всего:	191,78	1 270	1 258

Для всего меню

В граммах

Белки	Жиры	Углеводы
38,82	42,44	171,94

Витамины в милиграммах

витА - 463,26	витВ1 - 1,03	витВ2 - 0,73

Минеральные вещества в милиграммах

Na - 2 225,43	K - 1 505,04	Ca - 403,09	Mg - 184,22
P - 609,52	Fe - 11,22	I - 220,06	Se - 26,21

Зав. производством _____ (Киселёва Е.Н.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

День 4 Неделя 2

N	Наименование	Печенье** / 1.0/	Каша вязкая молочная из риса и пшена / 1.0/	Чай с сахаром / 1.0/	Хлеб пшеничный*** / 1.0/
1	Вода		0,06500		
2	Вода			0,21000	
3	Масло сливочное крестьянское 72,5% по		0,00500		
5	Молоко ф/п 2,5% 1л.*		0,10000		
6	Печенье весовое*	0,06000			
7	Пшено		0,01900		
8	Рис		0,01400		
9	Сахар- песок		0,00600	0,01500	
10	Соль йодированная		0,00100		
11	Хлеб пшеничный				0,03500
12	Чай			0,00100	

Расход продуктов по блюдам - Обед

День 4 Неделя 2

N	Наименование	Винегрет овощной . / 1.0/	Щи из св.капусты с картофелем* / 1.0/	Шницель из мяса с соусом, / 1.0/	Пюре из бобовых * / 1.0/	Компот из кураги / 1.0/	Хлеб пшеничный / 1.0/	Хлеб ржано пшеничный / 1.0/
1	Вода			0,00600	0,18500	0,20300		
2	Вода или бульон		0,16000					
3	Горох				0,07400			
4	Капуста белокочанная		0,05000					
5	Картофель	0,01700	0,03200					
6	Курага					0,02000		
7	Лимонная кислота							
8	Лук репчатый	0,01100	0,01000	0,00600				
9	Масло подсолнечное	0,00600	0,00400	0,00300				
12	Морковь	0,00800	0,01000					
13	Мясо свинины			0,03700				
14	Огурцы консервированные 3л(1,6 кг)	0,01100						
15	Паста томатная		0,00200					
16	Сахар- песок					0,02300		
17	Свекла	0,01100						
18	Соль йодированная	0,00100	0,00200		0,00200			
19	Сухари панировочные			0,00500				
20	Хлеб пшеничный			0,00900			0,03000	
21	Хлеб ржано пшеничный							0,03000
22	Вода*			0,05000				
23	Лук репчатый*			0,00120				
24	Масло подсолнечное 1 л *			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 _____ (Киселева Е.Н.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "ККДП"

Воробьев П.В.

"СОГЛАСОВАНО"
Директор школы № Сколково

ГБОУ СОШСколково (5-11 класс)

М Е Н Ю на 12.11.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№ Печенье		60	90
№175 Каша вязкая молочная из риса и пшена с маслом сл		250/5	310
№376 Чай с сахаром		200	58
№ПР Хлеб пшеничный		35	87
Итого:	100,00	550	545
Обед			
№67 Винегрет овощной		100	125
№88 Щи из св.капусты с картофелем		250	197
№268/759 Шницель из мяса с соусом		100	138
№198 Пюре из бобовых		180	123
№348 Компот из кураги		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	74
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	138,00	890	838
Всего:	238,00	1 440	1 383

Для всего меню

В граммах

Белки	Жиры	Углеводы
50,27	50,83	196,67

Витамины в милиграммах

витА - 373,22	витВ1 - 1,14	витВ2 - 0,75
витС - 32,73	витРР - 0,13	витЕ - 0,75

Минеральные вещества в милиграммах

Na - 2 090,93	K - 1 469,23	Ca - 442,06	Mg - 206,11
P - 675,7	Fe - 12,27	I - 171,9	Se - 22,25

Зав. производством _____(Киселёва Е.Н.)

Калькулятор _____Фролова Л.Г

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "ККДП"

Воробьев П.В.

"СОГЛАСОВАНО"
Директор школы №

ГБОУ СОШ Сколково (многодетные 5-11 класс)

М Е Н Ю на 12.11.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№ Печенье		60	90
№175 Каша вязкая молочная из риса и пшена с маслом сл		250/5	310
№376 Чай с сахаром		200	58
№ПР Хлеб пшеничный		35	87
Итого:	92,94	550	545
Обед			
№67 Винегрет овощной		100	125
№88 Щи из св.капусты с картофелем		250	197
№268/759 Шницель из мяса с соусом		100	138
№198 Пюре из бобовых		180	123
№348 Компот из кураги		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	74
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	130,13	890	838
Всего:	223,07	1 440	1 383

Для всего меню

В граммах

Белки	Жиры	Углеводы
50,27	50,83	196,67

Витамины в милиграммах

витА - 373,22	витВ1 - 1,14	витВ2 - 0,75
витС - 32,73	витРР - 0,13	витЕ - 0,75

Минеральные вещества в милиграммах

Na - 2 090,93	K - 1 469,23	Ca - 442,06	Mg - 206,11
P - 675,7	Fe - 12,27	I - 171,9	Se - 22,25

Зав. производством _____(Киселёва Е.Н.)

Калькулятор _____Фролова Л.Г

ВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "ККДП"

Воробьев П.В.

"СОГЛАСОВАНО"
Директор школы №

ГБОУ СОШ Сколково (ОВЗ 5-11 класс)

М Е Н Ю на 12.11.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№ Печенье		60	90
№175 Каша вязкая молочная из риса и пшена с маслом сл		250/5	310
№376 Чай с сахаром		200	58
№ПР Хлеб пшеничный		35	87
Итого:	92,94	550	545
Обед			
№67 Винегрет овощной		100	125
№88 Щи из св.капусты с картофелем		250	197
№268/759 Шницель из мяса с соусом		100	138
№198 Пюре из бобовых		180	123
№348 Компот из кураги		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	74
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	130,13	890	838
Всего:	223,07	1 440	1 383

Для всего меню

В граммах

Белки	Жиры	Углеводы
50,27	50,83	196,67

Витамины в милиграммах

витА - 373,22	витВ1 - 1,14	витВ2 - 0,75
витС - 32,73	витРР - 0,13	витЕ - 0,75

Минеральные вещества в милиграммах

Na - 2 090,93	K - 1 469,23	Ca - 442,06	Mg - 206,11
P - 675,7	Fe - 12,27	I - 171,9	Se - 22,25

Зав. производством _____(Киселёва Е.Н.)

Калькулятор _____Фролова Л.Г

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

День 4 Неделя 2

N	Наименование	Печенье** / 1.0/	Каша вязкая молочная из риса и пшена с маслом сливочным / 1.0/	Чай с сахаром / 1.0/	Хлеб пшеничный*** / 1.0/
1	Вода		0,08100		
2	Вода			0,21000	
3	Масло сливочное крестьянское 72,5% по		0,00500		
5	Молоко ф/п 2,5% 1л.*		0,12500		
6	Печенье весовое*	0,06000			
7	Пшено		0,02400		
8	Рис		0,01800		
9	Сахар- песок		0,00800	0,01500	
10	Соль йодированная		0,00100		
11	Хлеб пшеничный				0,03500
12	Чай			0,00100	

Расход продуктов по блюдам - Обед

День 4 Неделя 2

N	Наименование	Винегрет овощной , / 1.0/	Щи из св.капусты с картофелем * / 1.0/	Шницель из мяса с соусом, / 1.0/	Пюре из бобовых* / 1.0/	Компот из кураги / 1.0/	Хлеб пшеничный / 1.0/	Хлеб ржано пшеничный / 1.0/
1	Вода		0,20000	0,00600	0,21800	0,20300		
2	Горох				0,08700			
3	Капуста белокочанная		0,06300					
4	Картофель	0,03000	0,04000					
5	Курага					0,02000		
6	Лимонная кислота							
7	Лук репчатый	0,01800	0,01200	0,00600				
8	Масло подсолнечное	0,01000	0,00500	0,00300				
11	Морковь	0,01300	0,01300					
12	Мясо свинины			0,03700				
13	Огурцы консервированные 3л(1,6 кг)	0,03800						
14	Паста томатная		0,00300					
15	Сахар- песок					0,02300		
16	Свекла	0,01900						
17	Соль йодированная	0,00100	0,00100		0,00200			
18	Сухари панировочные			0,00500				
19	Хлеб пшеничный			0,00900			0,03000	
20	Хлеб ржано пшеничный							0,03000
21	Вода*			0,05000				
22	Лук репчатый*			0,00120				
23	Масло подсолнечное 1 л *			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 _____ (Киселёва Е.Н.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г