

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор
ООС "КДП "ЗДОРОВ И СЫТ"



Соскова К.Ю.

ГБОУ СОШ Сколково (дети мобилизованных родителей 5-11 класс)

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №



М Е Н Ю

на 09.04.2024

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№75 Икра морковная		100	115
№243/759 Сосиски отварные с томатным соусом		100	149
№202/309 Макароны изделия отварные		180	202
№883/Акт Кисель + С витамин		200	119
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
Итого:	86,75	610	667
Обед			
№Акт Салат Степной		100	100
№355 Солянка по домашнему	10/10/250/5/1		111
№270 Котлеты "Московские"		100	167
№312 Пюре картофельное с м/сливоч..		180	165
№342 Компот из свежих яблок + С витамин		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		40	110
Итого:	121,46	926	848
Всего:	208,21	1 536	1 515

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	вита	витВ1	витВ2
47,91	58,57	202,47	- 1 244,16	- 0,65	- 0,71
			витС - 41,14	витЕ - 0,36	витD - 8,99

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 2 346,23	K - 1 388,43	Ca - 224,64	Mg - 132,72
P - 510,94	Fe - 9,01	I - 216,48	Se - 16,11

Зав. производством _____ (Куликова Л.А)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г



ДАЮ"
"ДП "ЗДОРОВ И СЫТ"

Соскова К.Ю.

ГБОУ СОШ Сколково (многодетные 5-11 класс)

"СОГЛАСОВАНО"
Директор школы №



МЕНЮ

на 09.04.2024

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№75 Икра морковная		100	115
№243/759 Сосиски отварные с томатным соусом		100	149
№202/309 Макароны изделия отварные		180	202
№883/Акт Кисель + С витамин		200	119
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
Итого:	86,75	610	667
Обед			
№Акт Салат Степной		100	100
№355 Солянка по домашнему	10/10/250/5/1		111
№270 Котлеты "Московские"		100	167
№312 Пюре картофельное с м/сливоч..		180	165
№342 Компот из свежих яблок + С витамин		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		40	110
Итого:	121,46	926	848
Всего:	208,21	1 536	1 515

Для всего меню

Белки	В граммах	Жиры	Углеводы	Витамины в миллиграммах		
47,91		58,57	202,47	вита - 1 244,16	витВ1 - 0,65	витВ2 - 0,71
				витС - 41,14	витЕ - 0,36	витD - 8,99
Минеральные вещества в миллиграммах						
Na - 2 346,23	K - 1 388,43	Ca - 224,64	Mg - 132,72			
P - 510,94	Fe - 9,01	I - 216,48	Se - 16,11			

Зав. производством _____ (Куликова Л.А)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

Наименование	День 2 Неделя 1				
	Икра морковная..	Сосиски отварные с томатным соусом	Макаронные изделия отварные. **	Кисель + С витамин.	Хлеб пшеничный
	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
Аскорбиновая кислота *				0,00002	
Вода*		0,05000		0,19000	
кисель 1кг.*				0,02400	
Лук репчатый*	0,02080	0,00120			
Макаронные изделия в ассортименте*			0,06108		
6 Масло подсолнечное 1 л *	0,00750	0,00100			
7 Масло сливочное крестьянское 72,5% по			0,00500		
8 Морковь*	0,09500	0,00500			
9 Мука в/с*		0,00250			
10 Сахар-песок*	0,00167	0,00075		0,01000	
11 Соль йодированная*	0,00167	0,00060	0,00180		
12 Сосиски *		0,05100			
13 Томатная паста*	0,01000	0,00200			
14 Хлеб пшеничный*					0,03000

Расход продуктов по блюдам - Обед

N	Наименование	День 2 Неделя 1						
		Салат Степной..	Солянка по домашнему**	Котлеты "Московские"	Пюре картофельное с м/сливоч..	Компот из свежих яблок + С витамин	Хлеб пшеничный	Хлеб ржано пшеничный*
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Аскорбиновая кислота *					0,00002		
2	Вода*		0,27500	0,05600		0,17200		
3	Зеленый горошек консервированный 0,420	0,01667						
4	Картофель*	0,05100	0,05800		0,23500			
5	Лимонная к-та*					0,00020		
6	Лук репчатый*	0,02000	0,02075	0,00834				
7	Масло подсолнечное 1 л *	0,01000	0,00400	0,00400				
8	Масло сливочное крестьянское 72,5% по				0,00500			
10	Молоко ф/п 2,5% 1л.*				0,02800			
11	Морковь*	0,02216		0,00500				
12	Мука в/с*			0,00250				
13	Мясо свинины*		0,01660	0,03700				
14	Огурцы соленые 3л(1,6кг)ШКОЛЫ*	0,02167	0,02500					
15	Сахар-песок*			0,00075		0,02400		
16	Сметана 15% 0,5 кг*		0,00500					
17	Соль йодированная*	0,00167		0,00060	0,00180			
18	Сосиски *		0,01020					
19	Сухари панировочные*			0,00500				
20	Томатная паста*		0,00375	0,00200				
21	Укроп свежий*		0,00100					
22	Хлеб пшеничный*			0,00850			0,03000	
23	Хлеб ржано пшеничный*							0,04000
24	Яблоки КОМПОТ*					0,04540		

Зав. производством _____ (Куликова Л.А)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г



Соскова К.Ю.

ГБОУ СОШ Сколково (1-4 класс)

М Е Н Ю

на 10.04.2024

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№52 Салат из свеклы отварной		60	56
№289 Рагу овощное из птицы		200	223
№376 Чай с сахаром		200	93
№ПР Хлеб пшеничный		45	170
Итого:	74,58	505	542
Всего:	74,58	505	542

Для всего меню

Белки	В граммах	Жиры	Углеводы	Витамины в миллиграммах		
17,75	14,53	62,87	438,48	витА - 438,48	витВ1 - 0,22	витВ2 - 0,33
Минеральные вещества в миллиграммах						
Na - 1 195,02	K - 840,95	Ca - 116,48	Mg - 64,48			
P - 222,93	Fe - 3,93	I - 118,54	Se - 10,88			

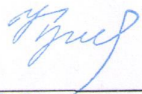
Зав. производством _____ (Куликова Л.А)


Калькулятор _____ Фролова Л.Г

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

День 3 Неделя 1

Наименование	Салат из свеклы отварной	Рагу овощное из птицы.	Чай с сахаром	Хлеб пшеничный**.
	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
Вода		75,00000		
2 Вода*			0,21000	
3 Картофель*		0,14900		
4 Куры *		0,06400		
5 Лук репчатый*		0,01440		
6 Масло подсолнечное 1 л *	0,00360	0,00660		
9 Морковь*		0,02520		
10 Мука в/с*		0,00120		
11 Сахар-песок*			0,01500	
12 Свекла*	0,07270			
13 Соль йодированная*	0,00200	0,00100		
14 Томатная паста*		0,00240		
15 Хлеб пшеничный*				0,04500
16 Чай *			0,00100	

Зав. производством  (Куликова Л.А)

Калькулятор  Фролова Л.Г



Соскова К.Ю.
ГБОУ СОШ Сколково (дети мобилизованных родителей 1-4 класс)

МЕНЮ на 10.04.2024

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№52 Салат из свеклы отварной		60	56
№289 Рагу овощное из птицы		200	223
№376 Чай с сахаром		200	93
№ПР Хлеб пшеничный		45	170
Итого:	74,58	505	542
Обед			
№ПР Печенье		60	260
№103 Суп картофельный с вермишелью и зеленью		200/1	95
№278 Тефтели тушеные в соусе		100	196
№1/198 Пюре из бобовых с м/растит.		150	243
№348 (АКТ) Компот из изюма + С витамин.		200	122
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	104,43	771	1 064
Всего:	179,01	1 276	1 606

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	витА -	витВ1 -	витВ2 -
48,61	46,15	222,73	601,06	1,04	0,87
			витС -	витЕ -	витD -
			22,82	0,36	2

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 2 936,34	K - 1 930,14	Ca - 294,42	Mg - 194,27
P - 696,52	Fe - 13,23	I - 286,01	Se - 31,28

Зав. производством Куликова Л.А. (Куликова Л.А)
Калькулятор Фролова Л.Г. Фролова Л.Г

"СЖДАЮ"
 Директор
 ООО "КДП "ЗДОРОВ И СЫТ"



Соскова К.Ю.

ГБОУ СОШ Сколково (ОВЗ)



МЕНЮ

на 10.04.2024

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№52 Салат из свеклы отварной		60	56
№289 Рагу овощное из птицы		200	223
№376 Чай с сахаром		200	93
№ПР Хлеб пшеничный		45	170
Итого:	74,58	505	542
Обед			
№ПР Печенье		60	260
№103 Суп картофельный с вермишелью и зеленью		200/1	95
№278 Тефтели тушеные в соусе		100	196
№1/198 Пюре из бобовых с м/растит.		150	243
№348 (АКТ) Компот из изюма + С витамин.		200	122
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	104,43	771	1 064
Всего:	179,01	1 276	1 606

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	ВитА	ВитВ1	ВитВ2
48,61	46,15	222,73	601,06	1,04	0,87
			22,82	0,36	2
Минеральные вещества в миллиграммах					
Na - 2 936,34	K - 1 930,14	Ca - 294,42	Mg - 194,27		
P - 696,52	Fe - 13,23	I - 286,01	Se - 31,28		

Зав. производством Куликова Л.А. (Куликова Л.А.)
 Калькулятор Фролова Л.Г. Фролова Л.Г.

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

Наименование	День 3 Неделя 1			
	Салат из свеклы отварной	Рагу овощное из птицы.	Чай с сахаром	Хлеб пшеничный*.
	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
Вода		75,00000		
Вода*			0,21000	
Картофель*		0,14900		
4 Куры *		0,06400		
5 Лук репчатый*		0,01440		
6 Масло подсолнечное 1 л *	0,00360	0,00660		
9 Морковь*		0,02520		
10 Мука в/с*		0,00120		
11 Сахар-песок*			0,01500	
12 Свекла*	0,07270			
13 Соль йодированная*	0,00200	0,00100		
14 Томатная паста*		0,00240		
15 Хлеб пшеничный*				0,04500
16 Чай *			0,00100	

Расход продуктов по блюдам - Обед

N	Наименование	День 3 Неделя 1						
		Печенье,...	Суп картофельный с вермишелью и зеленью	Тефтели тушеные в соусе "	Пюре из бобовых с м/растит.	Компот из изюма + С витамин.	Хлеб пшеничный	Хлеб ржано пшеничный
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Аскорбиновая кислота *					0,00002		
2	Вермишель*		0,00800					
3	Вода		0,14000					
4	Вода*			0,06000	0,18200	0,20300		
5	Горох*				0,07275			
6	Изюм*					0,01500		
7	Картофель*		0,09200					
8	Лимонная к-та*					0,00020		
9	Лук репчатый*		0,00960	0,02120				
10	Масло подсолнечное 1 л *		0,00200	0,00650	0,00300			
14	Морковь*		0,01000	0,00500				
15	Мука в/с*			0,00580				
16	Мясо свинины*			0,03160				
17	Печенье весовое*	0,06000						
18	Сахар-песок*			0,00075		0,02000		
19	Соль йодированная*		0,00200	0,00160	0,00150			
20	Томатная паста*			0,00200				
21	Укроп свежий*		0,00100					
22	Хлеб пшеничный*			0,00670		0,03000		
23	Хлеб ржано пшеничный*						0,03000	

Зав. производством _____ (Куликова Л.А)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г