

"УТВЕРЖДАЮ"
 Директор
 ООО "КДП "ЗДОРОВ И СЫТ"



Соскова К.Ю.

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

"СОБЛАСОВАНО"
 Директор школы №



МЕНЮ

на 10.04.2024

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№52 Салат из свеклы отварной		100	93
№289 Рагу овощное из птицы		250	279
№376 Чай с сахаром		200	93
№ПР Хлеб пшеничный		45	170
Итого:	86,75	595	635
Обед			
№ПР Печенье		60	260
№103 Суп картофельный с вермишелью, зеленью		250/1	118
№278 Тефтели тушеные в соусе		100	196
№1/198 Пюре из бобовых с м/раст		180	292
№348 (АКТ) Компот из изюма + С витамин.		200	122
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	121,46	851	1 136
Всего:	208,21	1 446	1 771

Для всего меню

Белки	Жиры	Углеводы	Витамины в миллиграммах		
55,61	53,15	242,99	витА - 641,94	витВ1 - 1,12	витВ2 - 0,9
			витС - 25,72	витЕ - 0,36	витD - 2
Минеральные вещества в миллиграммах					
Na - 3 100,76	K - 2 185,01	Ca - 343,69	Mg - 217,07		
P - 756,66	Fe - 14,59	I - 307,29	Se - 32,94		

Зав. производством

(Куликова Л.А)

Калькулятор

Фролова Л.Г

ПЕРЖДАЮ"
 директор
 ООО "КДП "ЗДОРОВ И СЫТ"



"СОГЛАСОВАНО"
 Директор школы №



Соскова К.Ю.

ГБОУ СОШ Сколково (многодетные 5-11 класс)

М Е Н Ю

на 10.04.2024

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№52 Салат из свеклы отварной		100	93
№289 Рагу овощное из птицы		250	279
№376 Чай с сахаром		200	93
№ПР Хлеб пшеничный		45	170
Итого:	86,75	595	635
Обед			
№ПР Печенье		60	260
№103 Суп картофельный с вермишелью, зеленью		250/1	118
№278 Тефтели тушеные в соусе		100	196
№1/198 Пюре из бобовых с м/раст		180	292
№348 (АКТ) Компот из изюма + С витамин.		200	122
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	121,46	851	1 136
Всего:	208,21	1 446	1 771

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	вита А - 641,94	витВ1 - 1,12	витВ2 - 0,9
55,61	53,15	242,99	витС - 25,72	витЕ - 0,36	витD - 2

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 3 100,76	K - 2 185,01	Ca - 343,69	Mg - 217,07
P - 756,66	Fe - 14,59	I - 307,29	Se - 32,94

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/
1 Вода		93,75000		
2 Вода*			0,21000	
3 Картофель*		0,18500		
4 Куры *		0,06400		
5 Лук репчатый*		0,01800		
6 Масло подсолнечное 1 л *	0,00600	0,00780		
9 Морковь*		0,03150		
10 Мука в/с*		0,00150		
11 Сахар-песок*			0,01500	
12 Свекла*	0,12120			
13 Соль йодированная*	0,00200	0,00125		
14 Томатная паста*		0,00300		
15 Хлеб пшеничный*				0,04500
16 Чай *			0,00100	

Расход продуктов по блюдам - Обед

День 3 Неделя 1

N	Наименование	Печенье,...	Суп картофельный с вермишелью, зеленью	Тефтели тушенные в соусе "	Пюре из бобовых с м/раст...	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*		0,01000					
3	Вода		0,17500					
4	Вода*			0,06000	0,21800	0,20300		
5	Горох*				0,08730			
6	Изюм*					0,01500		
7	Картофель*		0,10000					
8	Лимонная к-та*					0,00020		
9	Лук репчатый*		0,01200	0,02120				
10	Масло подсолнечное 1 л *		0,00250	0,00650	0,00360			
14	Морковь*		0,01250	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	0,00180			
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.



ПЕРЖДАЮ
 директор
 ООО "КДП "ЗДОРОВ И СЫТ"

Директор школы №

Соскова К.Ю.

ГБОУ СОШ Сколково (1-4 класс)

М Е Н Ю

на 09.04.2024

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№75 Икра морковная		60	69
№243/759 Сосиски отварные с томатным соусом		100	149
№202/309 Макаaronные изделия отварные		150	168
№883/Акт Кисель + С витамин		200	119
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
Итого:	74,58	540	587
Всего:	74,58	540	587

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	витА - 925,16	витВ1 - 0,14	витВ2 - 0,13
15,11	21,4	81,97	витС - 19,46	витЕ - 0,36	витD - 8,56

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 899,34	K - 190,35	Ca - 107,25	Mg - 47
P - 189,82	Fe - 2,99	I - 93,41	Se - 1,93

Зав. производством _____ (Куликова Л.А)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

День 2 Неделя 1

№	Наименование	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/
1	Аскорбиновая кислота *				0,00002	
2	Вода*		0,05000		0,19000	
3	кисель 1кг.*				0,02400	
4	Лук репчатый*	0,01248	0,00120			
5	Макаронные изделия в ассортименте*			0,05090		
6	Масло подсолнечное 1 л *	0,00450	0,00100			
7	Масло сливочное крестьянское 72,5% по			0,00500		
8	Морковь*	0,05700	0,00500			
9	Мука в/с*		0,00250			
10	Сахар-песок*	0,00100	0,00075		0,01000	
11	Соль йодированная*	0,00100	0,00060	0,00150		
12	Сосиски *		0,05100			
13	Томатная паста*	0,00600	0,00200			
14	Хлеб пшеничный*					0,03000

Зав. производством

(Куликова Л.А)

Калькулятор

Фролова Л.Г



Соскова К.Ю.

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

МЕНЮ

на 09.04.2024

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№75 Икра морковная		60	69
№243/759 Сосиски отварные с томатным соусом		100	149
№202/309 Макароны изделия отварные		150	168
№883/Акт Кисель + С витамин.		200	119
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
Итого:	74,58	540	587
Обед			
№Акт Салат Степной		60	60
№355 Солянка по домашнему		10/10/200/5/1	111
№270 Котлеты "Московские"		100	167
№312 Пюре картофельное с м/сливоч		150	137
№342 Компот из свежих яблок + С витамин		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		40	110
Итого:	104,43	806	781
Всего:	179,01	1 346	1 368

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	вита - 1	витВ1	витВ2
44,82	51,2	185,37	244,16	0,65	0,71
			витаС - 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.

ПЕРЖДАЮ"
 директор
 ООО "КДП "ЗДОРОВ И СЫТ"



Соскова К.Ю.

ГБОУ СОШ Сколково (ОВЗ)

"СОГЛАСОВАНО"
 Директор школы №



МЕНЮ

на 09.04.2024

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№75 Икра морковная		60	69
№243/759 Сосиски отварные с томатным соусом		100	149
№202/309 Макароны изделия отварные		150	168
№883/Акт Кисель + С витамин.		200	119
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
Итого:	74,58	540	587
Обед			
№Акт Салат Степной		60	60
№355 Солянка по домашнему	10/10/200/5/1		111
№270 Котлеты "Московские"		100	167
№312 Пюре картофельное с м/сливоч		150	137
№342 Компот из свежих яблок + С витамин		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		40	110
Итого:	104,43	806	781
Всего:	179,01	1 346	1 368

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	витА - 1	витВ1 - 0,65	витВ2 - 0,71
44,82	51,2	185,37	244,16	0,36	8,99
			витС - 41,14		

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. (Куликова Л.А)

Калькулятор Фролова Л.Г. 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/
1 Аскорбиновая кислота *				0,00002	
2 Вода*		0,05000		0,19000	
3 Кисель 1кг.*				0,02400	
4 Лук репчатый*	0,01248	0,00120			
5 Макароны в ассортименте*			0,05090		
6 Масло подсолнечное 1 л *	0,00450	0,00100			
7 Масло сливочное крестьянское 72,5% по			0,00500		
8 Морковь*	0,05700	0,00500			
9 Мука в/с*		0,00250			
10 Сахар-песок*	0,00100	0,00075		0,01000	
11 Соль йодированная*	0,00100	0,00060	0,00150		
12 Сосиски *		0,05100			
13 Томатная паста*	0,00600	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
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1 Аскорбиновая кислота *						0,00002	
2 Вода*			0,22000	0,05600		0,17200	
3 Зеленый горошек консервированный 0,420	0,01000						
4 Картофель*	0,03100	0,04600		0,19800			
5 Лимонная к-та*					0,00020		
6 Лук репчатый*	0,01200	0,01660	0,00834				
7 Масло подсолнечное 1 л *	0,00600	0,00320	0,00400				
8 Масло сливочное крестьянское 72,5% по				0,00500			
10 Молоко ф/п 2,5% 1л.*				0,02370			
11 Морковь*	0,01313		0,00500				
12 Мука в/с*			0,00250				
13 Мясо свинины*		0,01660	0,03700				
14 Огурцы соленые 3л(1,6кг)ШКОЛЫ*	0,01300	0,02000					
15 Сахар-песок*			0,00075		0,02400		
16 Сметана 15% 0,5 кг*		0,00500					
17 Соль йодированная*	0,00100		0,00060	0,00150			
18 Сосиски *		0,01020					
19 Сухари панировочные*			0,00500				
20 Томатная паста*		0,00300	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.