

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

ООО "КДП "ЗДОРОВЬЕ И СЫТ"



Соскова К.Ю.

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

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы № \_\_\_\_\_



**МЕНЮ**

на 20.03.2024

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
<b>Завтрак</b>			
№63 Салат из моркови (припущ.) и кураги		60	38
№297/759 Фрикадельки из птицы с томатным соусом.		100	125
№202/309 Макароны изделия отварные		150	168
№377 Чай с лимоном		200/3,5	97
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
Итого:	74,58	544	510
<b>Обед</b>			
№67 Винегрет овощной		60	75
№108/109 Суп картофельный с клецками и зеленью.		200	104
№268/759 Шницель из мяса с соусом		100	196
№302/171 Каша гречневая рассыпчатая		150	244
№348 Компот из кураги.+ С витамин		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	104,43	770	882
Всего:	179,01	1 314	1 392

Для всего меню

Белки	Жиры	Углеводы	Витамины в миллиграммах		
40,9	44,79	195,66	вита - 1 609,31	витВ1 - 0,82	витВ2 - 0,7
			витС - 14,07	витЕ - 0,37	витD - 1,02
Минеральные вещества в миллиграммах					
Na - 2 092,04	K - 1 253,17	Ca - 190,59	Mg - 244,82		
P - 586,42	Fe - 11,43	I - 204,19	Se - 17,39		

Зав. производством \_\_\_\_\_ (Куликова Л.А)

Калькулятор \_\_\_\_\_ Фролова Л.Г

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор  
ООО "КДП ЗДОРОВ И СЫТ"



Соскова К.Ю.

ГБОУ СОШ Сколково (ОВЗ)

Директор школы №



**МЕНЮ**

на 20.03.2024

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
<b>Завтрак</b>			
№63 Салат из моркови (припущ.) и кураги		60	38
№297/759 Фрикадельки из птицы с томатным соусом.		100	125
№202/309 Макароны изделия отварные		150	168
№377 Чай с лимоном		200/3,5	97
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
Итого:	74,58	544	510
<b>Обед</b>			
№67 Винегрет овощной		60	75
№108/109 Суп картофельный с клецками и зеленью.		200	104
№268/759 Шницель из мяса с соусом		100	196
№302/171 Каша гречневая рассыпчатая		150	244
№348 Компот из кураги.+ С витамин		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	104,43	770	882
Всего:	179,01	1 314	1 392

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	витА -	витВ1 -	витВ2 -
40,9	44,79	195,66	1 609,31	0,82	0,7
			витС - 14,07	витЕ - 0,37	витD - 1,02

Минеральные вещества в миллиграммах					
Na - 2 092,04	K - 1 253,17	Ca - 190,59	Mg - 244,82		
P - 586,42	Fe - 11,43	I - 204,19	Se - 17,39		

Зав. производством \_\_\_\_\_ (Куликова Л.А)

Калькулятор \_\_\_\_\_ Фролова Л.Г

## Расход продуктов по блюдам - Завтрак

День 3 Неделя 2

N	Наименование	Салат из моркови (припуш.) и кураги*	Фрикадельки из птицы с томатным соусом.	Макаронные изделия отварные **	Чай с лимоном**	Хлеб пшеничный
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вода*		0,06100		0,20000	
2	Курага*	0,00402				
3	Куры *		0,04900			
4	Лимоны*				0,00400	
5	Лук репчатый*		0,00120			
6	Макаронные изделия в ассортименте*			0,05090		
7	Масло подсолнечное 1 л *		0,00100			
8	Масло сливочное крестьянское 72,5% по			0,00500		
10	Морковь*	0,07000	0,00500			
11	Мука в/с*		0,00250			
12	Сахар-песок*	0,00300	0,00075		0,01500	
13	Соль йодированная*		0,00060	0,00150		
14	Томатная паста*		0,00200			
15	Хлеб пшеничный*		0,00800			0,03000
16	Чай *				0,00100	

## Расход продуктов по блюдам - Обед

День 3 Неделя 2

N	Наименование	Винегрет овощной	Суп картофельный с клецками и зеленью.	Шницель из мяса с соусом.	Каша гречневая рассыпчатая,	Компот из кураги. + 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*		0,16900	0,05600	0,10500	0,20300		
3	Гречка *				0,07140			
4	Картофель*	0,01950	0,06200					
5	Курага*					0,02000		
6	Лимонная к-та*					0,00020		
7	Лук репчатый*	0,01074	0,00960	0,00720				
8	Масло подсолнечное 1 л *	0,00600	0,00260	0,00400				
9	Масло сливочное крестьянское 72,5% по		0,00130		0,00500			
12	Морковь*	0,00756	0,01000	0,00500				
13	Мука в/с*		0,01232	0,00250				
14	Мясо свинины*			0,03700				
15	Огурцы соленые 3л(1,6кг)ШКОЛЫ*	0,01128						
16	Сахар-песок*			0,00075		0,02000		
17	Свекла*	0,01146						
18	Соль йодированная*	0,00100	0,00130	0,00060	0,00100			
19	Сухари панировочные*			0,00500				
20	Томатная паста*			0,00200				
21	Укроп свежий*		0,00100				0,03000	
22	Хлеб пшеничный*			0,00900				0,03000
23	Хлеб ржано пшеничный*							
24	Яйца *		0,07040					

Зав. производством \_\_\_\_\_ (Куликова Л.А)

Калькулятор \_\_\_\_\_ Фролова Л.Г

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор  
ООО "ЖДП "ЗДОРОВ И СЫТ"



Соскова К.Ю.

ГБОУ СОШ Сколково (1-4 класс)

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №



МЕНЮ

на 20.03.2024

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
<b>Завтрак</b>			
№63 Салат из моркови (припущ.) и кураги		60	38
№297/759 Фрикадельки из птицы с томатным соусом.		100	125
№202/309 Макароны изделия отварные		150	168
№377 Чай с лимоном		200/3,5	97
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
Итого:	74,58	544	510
Всего:	74,58	544	510

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	вита А - 1	витаВ1 - 0,22	витаВ2 - 0,16
16,23	13,15	72,05	154,63	0,37	0,51
Минеральные вещества в миллиграммах					
Na - 604,97	K - 279,63	Ca - 81,06	Mg - 56,63		
P - 181,19	Fe - 3,19	I - 58,48	Se - 1,91		

Зав. производством \_\_\_\_\_ (Куликова Л.А)

Калькулятор \_\_\_\_\_ Фролова Л.Г

## Расход продуктов по блюдам - Завтрак

День 3 Неделя 2

N	Наименование	Салат из моркови (припуц.) и кураги* / 1.0/	Фрикадельки из птицы с томатным соусом. / 1.0/	Макаронные изделия отварные ** / 1.0/	Чай с лимоном** / 1.0/	Хлеб пшеничный / 1.0/
1	Вода*		0,06100		0,20000	
2	Курага*	0,00402				
3	Куры *		0,04900			
4	Лимоны*				0,00400	
5	Лук репчатый*		0,00120			
6	Макаронные изделия в ассортименте*			0,05090		
7	Масло подсолнечное 1 л *		0,00100			
8	Масло сливочное крестьянское 72,5% по			0,00500		
10	Морковь*	0,07000	0,00500			
11	Мука в/с*		0,00250			
12	Сахар-песок*	0,00300	0,00075		0,01500	
13	Соль йодированная*		0,00060	0,00150		
14	Томатная паста*		0,00200			
15	Хлеб пшеничный*		0,00800			0,03000
16	Чай *				0,00100	

Зав. производством \_\_\_\_\_ (Куликова Л.А.)

Калькулятор \_\_\_\_\_ Фролова Л.Г.

"УТВЕРЖДАЮ"  
 Директор ООО "ФДП «ЗДОРОВЬЕ И СЫТ»"



"СОГЛАСОВАНО"  
 Директор школы № \_\_\_\_\_



Соскова К.Ю.

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

**МЕНЮ**

на 20.03.2024

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
<b>Завтрак</b>			
№63 Салат из моркови (припущ.) и кураги		100	64
№297/759 Фрикадельки из птицы с томатным соусом.		100	125
№202/309 Макароны изделия отварные.		180	202
№377 Чай с лимоном		200/3,5	97
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
<b>Итого:</b>	<b>86,75</b>	<b>614</b>	<b>569</b>
<b>Обед</b>			
№67 Винегрет овощной		100	125
№108/109 Суп картофельный с клецками и зеленью		250	104
№268/759 Шницель из мяса с соусом,		100	196
№303/Акт Каша гречневая с маслом сл.		180	293
№348 Компот из кураги. + С витамин		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
<b>Итого:</b>	<b>121,46</b>	<b>890</b>	<b>981</b>
<b>Всего:</b>	<b>208,21</b>	<b>1 504</b>	<b>1 550</b>

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	витА	витВ1	витВ2
44,87	50,9	217,41	- 1 692,55	- 0,76	- 0,67
			витС - 15,84	витЕ - 0,37	витD - 1,03

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 2 566,55	K - 1 265,46	Ca - 194,21	Mg - 206,71
P - 535,06	Fe - 10,22	I - 239,72	Se - 16,16

Зав. производством \_\_\_\_\_ (Куликова Л.А.)

Калькулятор \_\_\_\_\_ Фролова Л.Г.

## Расход продуктов по блюдам - Завтрак

День 3 Неделя 2

N	Наименование	Салат из моркови (припущ.) и кураги**	Фрикадельки из птицы с томатным соусом.	Макаронные изделия отварные. **	Чай с лимоном**	Хлеб пшеничный
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вода*		0,06100		0,20000	
2	Курага*	0,00670				
3	Куры *		0,04900			
4	Лимоны*				0,00400	
5	Лук репчатый*		0,00120			
6	Макаронные изделия в ассортименте*			0,06108		
7	Масло подсолнечное 1 л *		0,00100			
8	Масло сливочное крестьянское 72,5% по			0,00500		
10	Морковь*	0,11666	0,00500			
11	Мука в/с*		0,00250			
12	Сахар-песок*	0,00500	0,00075		0,01500	
13	Соль йодированная*		0,00060	0,00180		
14	Томатная паста*		0,00200			
15	Хлеб пшеничный*		0,00800			0,03000
16	Чай *				0,00100	

## Расход продуктов по блюдам - Обед

День 3 Неделя 2

N	Наименование	Винегрет овощной	Суп картофельный с клецками и зеленью*...*	Шницель из мяса с соусом,	Каша гречневая с маслом сл.	Компот из кураги.+ 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*		0,21400	0,05600	0,14400	0,20300		
3	Гречка *				0,04500			
4	Картофель*	0,03231	0,07700					
5	Курага*					0,02000		
6	Лимонная к-та*					0,00020		
7	Лук репчатый*	0,01800	0,01200	0,00720				
8	Масло подсолнечное 1 л *	0,01000	0,00330	0,00400				
9	Масло сливочное крестьянское 72,5% по		0,00163		0,00600			
12	Морковь*	0,01250	0,01250	0,00500				
13	Мука в/с*		0,01540	0,00250				
14	Мясо свинины*			0,03700				
15	Огурцы соленые 3л(1,6кг)ШКОЛЫ*	0,03800						
16	Сахар-песок*			0,00075		0,02000		
17	Свекла*	0,01875						
18	Соль йодированная*	0,00100	0,00163	0,00060	0,00200			
19	Сухари панировочные*			0,00500				
20	Томатная паста*			0,00200				
21	Укроп свежий*		0,00100					
22	Хлеб пшеничный*			0,00900			0,03000	
23	Хлеб ржано пшеничный*							0,03000
24	Яйца *		0,08800					

Зав. производством \_\_\_\_\_ (Куликова Л.А)

Калькулятор \_\_\_\_\_ Фролова Л.Г