

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор  
ООО "КДП "ЗДОРОВИ СЫТ"



Соскова К.Ю.

ГБОУ СОШ Сколково (1-4 класс)

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №



МЕНЮ

на 23.04.2024

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
<b>Завтрак</b>			
№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
Всего:	74,58	540	587

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	ВИТА -	ВИТВ1 -	ВИТВ2 -
15,11	21,4	81,97	925,16	0,14	0,13
			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

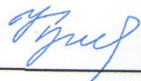
Фролова Л.Г

## Расход продуктов по блюдам - Завтрак

День 2 Неделя 1

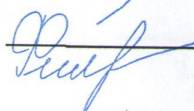
N	Наименование	День 2 Неделя 1				
		Икра морковная:	Сосиски отварные с томатным соусом	Макаронные изделия отварные **	Кисель + С витамин.	Хлеб пшеничный
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Аскорбиновая кислота *				0,00002	
2	Вода*		0,05000		0,19000	
3	Кисель 1кг.*				0,02400	
4	Лук репчатый*	0,01248	0,00120			
5	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

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

ООО "КДП "ЗДОРОВ И СЫТ"



Соскова К.Ю.

ГБОУ СОШ Сколково (многодетные 5-11 класс)

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №



**МЕНЮ**

на 23.04.2024

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
<b>Завтрак</b>			
№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
<b>Обед</b>			
№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

УТВЕРЖДАЮ"

Директор

ООО "КДП "ЗДОРОВИИ СЫТ"



Соскова К.Ю.

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

Директор школы №



МЕНЮ

на 23.04.2024

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
<b>Завтрак</b>			
№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
<b>Обед</b>			
№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 А - 1	вита В1 - 0,65	вита В2 - 0,71
47,91	58,57	202,47	244,16	0,36	8,99
			вита С - 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)

Калькулятор \_\_\_\_\_ Фролова Л.Г

## Расход продуктов по блюдам - Завтрак

День 2 Неделя 1

N	Наименование	День 2 Неделя 1			
		Икра морковная..	Сосиски отварные с томатным соусом	Макаронные изделия отварные. **	Кисель + С витамин.
		/ 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*	0,02080	0,00120		
5	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

День 2 Неделя 1

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*		0,27500	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			0,02400	
15	Сахар-песок*		0,00500				
16	Сметана 15% 0,5 кг*			0,00060	0,00180		
17	Соль йодированная*	0,00167					
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	0,04000
23	Хлеб ржано пшеничный*					0,04540	
24	Яблоки КОМПОТ*						

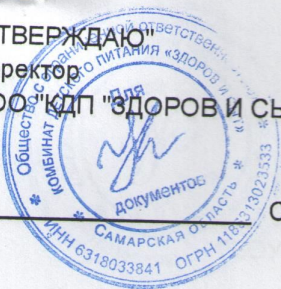
Зав. производством

(Куликова Л.А)

Калькулятор

Фролова Л.Г

"УТВЕРЖДАЮ"  
 Директор  
 ООО "ОДП "ЗДОРОВ И СЫТ"



Соскова К.Ю.

ГБОУ СОШ Сколково (ОВЗ)

"СОГЛАСОВАНО"  
 Директор школы №



*Куликова Л.А.*

**МЕНЮ**

на 23.04.2024

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
<b>Завтрак</b>			
№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
<b>Обед</b>			
№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 А	вита В1	вита В2
44,82	51,2	185,37	1 244,16	0,65	0,71
			41,14	0,36	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.

*Куликова Л.А.*  
*Фролова Л.Г.*

ТВЕРЖДАЮ  
Директор  
ООО "КДП "ЗДОРОВ И СЫТ"



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



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

МЕНЮ на 23.04.2024

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
<b>Завтрак</b>			
№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
<b>Обед</b>			
№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

Белки	В граммах	Жиры	Углеводы	Витамины в миллиграммах		
44,82		51,2	185,37	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

N	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	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

## 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*		0,22000	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.