

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

ООО "КДП "Здоров и сыт"



Соскова К.Ю.

ГБОУ СОШ Сколково (ОВЗ)



"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы № 8 Сколково

Ермилов А.М.

МЕНЮ

на 10.04.2025

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№ПР Икра кабачковая		60	80
№268 Котлеты по-хлыновски с соусом		100	157
№202/309 Макароны изделия отварные		150	168
№883/Акт Кисель		200	119
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
Итого:	78,68	540	605
Обед			
№21 Салат из соленых огурцов с луком репчатым		60	35
№103 Суп картофельный с вермишелью и зеленью		200/1	95
№289 Рагу овощное из птицы.		200	223
№АКТ Компот из свежзамороженных ягод		200	32
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	110,17	721	533
Всего:	188,86	1 261	1 139

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	витD - 8,83	вита - 705,27	витB1 - 0,63
36,39	40,58	158,19	витB2 - 0,62	витE - 0,55	витC - 38,33
Минеральные вещества в миллиграммах					
Ca - 189,09	F - 248,75	Fe - 7,24	I - 195,33		
K - 1 225,15	Mg - 111,82	Na - 2 398,68	P - 443,12		

Зав. производством (Куликова Л.А.)

Калькулятор Фролова Л.Г.

ТВЕРЖДАЮ
Директор
ООО "КДП "ЗДОРОВ И СЫТ"



Соскова К.Ю.

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



"СОГЛАСОВАНО"
Директор школы № С. Сколково
Бригадир | Ершова Л.А.

МЕНЮ

на 10.04.2025

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№ПР Икра кабачковая		60	80
№268 Котлеты по-хлыновски с соусом		100	157
№202/309 Макароны изделия отварные		150	168
№883/Акт Кисель		200	119
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
Итого:	78,68	540	605
Обед			
№21 Салат из соленых огурцов с луком репчатым		60	35
№103 Суп картофельный с вермишелью и зеленью		200/1	95
№289 Рагу овощное из птицы.		200	223
№АКТ Компот из свежемороженых ягод		200	32
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	110,17	721	533
Всего:	188,86	1 261	1 139

Для всего меню

В граммах

Белки

36,39

Жиры

40,58

Углеводы

158,19

витD - 8,83

витB2 - 0,62

Витамины в миллиграммах

вита - 705,27

витE - 0,55

витB1 - 0,63

витC - 38,33

Минеральные вещества в миллиграммах

Ca - 189,09

F - 248,75

Fe - 7,24

I - 195,33

K - 1 225,15

Mg - 111,82

Na - 2 398,68

P - 443,12

Зав. производством

(Куликова Л.А.)

Калькулятор

Фролова Л.Г.



ГВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "КДП "ЗДОРОВ И СЫТ"

Соскова К.Ю.

ГБОУ СОШ Сколково (1-4 класс)



"СОГЛАСОВАНО"
Директор школы № с. Сколково
Бригадир Ершова А.И.

МЕНЮ

на 10.04.2025

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№ПР Икра кабачковая		60	80
№268 Котлеты по-хлыновски с соусом		100	157
№202/309 Макароны изделия отварные		150	168
№883/Акт Кисель		200	119
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
Итого:	78,68	540	605
Обед			
№21 Салат из соленых огурцов с луком репчатым		60	35
№103 Суп картофельный с вермишелью и зеленью		200/1	95
№289 Рагу овощное из птицы.		200	223
№АКТ Компот из свежемороженых ягод		200	32
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	110,17	721	533
Всего:	188,86	1 261	1 139

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	витD - 8,83	вита - 705,27	витB1 - 0,63
36,39	40,58	158,19	витB2 - 0,62	витE - 0,55	витC - 38,33
Минеральные вещества в миллиграммах					
Ca - 189,09	F - 248,75	Fe - 7,24	I - 195,33		
K - 1 225,15	Mg - 111,82	Na - 2 398,68	P - 443,12		

Зав. производством

(Куликова Л.А.)

Калькулятор

Фролова Л.Г.

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

День 4 Неделя 1

N	Наименование	Икра кабачковая..	Котлеты по-хлыновски с соусом.*,,	Макаронные изделия отварные **	Кисель*	Хлеб пшеничный
1	Вода*	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
2	Икра кабачковая 0,480 кг; 0,750 кг,г*	0,06200	0,05000		0,19000	
3	Картофель*		0,01400			
4	Кисель 1кг.*				0,02400	
5	Лук репчатый*		0,00920			
6	Макаронные изделия в ассортименте*			0,05100		
7	Масло подсолнечное 1 л *		0,00400			
8	Масло сливочное крестьянское 72,5% по			0,00500		
10	Морковь*		0,00500			
11	Мука в/с*		0,00250			
12	Мясо свинины*		0,03700			
13	Сахар-песок*		0,00075		0,01000	
14	Соль йодированная*		0,00060	0,00200		
15	Сухари панировочные*		0,00400			
16	Томатная паста*		0,00200			
17	Хлеб пшеничный*					0,03000
18	Яйца *		0,06700			

Расход продуктов по блюдам - Обед

День 4 Неделя 1

N	Наименование	Салат из соленых огурцов с луком репчатым .	Суп картофельный с вермишелью и зеленью	Рагу овощное из птицы.	Компот из свежезамороже нных ягод*	Хлеб пшеничный	Хлеб ржано пшеничный
1	Вермишель*	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
2	Вода		0,00800				
3	Вода*		0,14000	0,07500			
4	Картофель*		0,08600	0,13700	0,17300		
5	Компотная смесь замороз *				0,02100		
6	Куры *			0,06400			
7	Лук репчатый*	0,01100	0,01000	0,01400			
8	Масло подсолнечное 1 л *	0,00300	0,00200	0,00700			
11	Морковь*		0,01000	0,02500			
12	Мука в/с*			0,00100			
13	Огурцы соленые 3л(1,6кг)ШКОЛЫ*	0,06700					
14	Сахар-песок*				0,01500		
15	Соль йодированная*		0,00200	0,00100			
16	Томатная паста*			0,00300			
17	Укроп свежий*		0,00100				
18	Хлеб пшеничный*					0,03000	
19	Хлеб ржано 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 № С. Куликова

Евгения | Евгения Л.Г.

МЕНЮ

на 10.04.2025

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№ПР Икра кабачковая		100	134
№268 Котлеты по-хлыновски с соусом		100	157
№202/309 Макароны изделия отварные		180	172
№883/Акт Кисель		200	119
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
Итого:	91,52	610	663
Обед			
№21 Салат из соленых огурцов с луком репчатым		100	59
№103 Суп картофельный с вермишелью, зеленью		250/1	118
№289 Рагу овощное из птицы		250	279
№АКТ Компот из свежемороженых ягод		200	32
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	128,14	861	636
Всего:	219,66	1 471	1 299

Для всего меню

Белки	В граммах	Жиры	Углеводы	Витамины в миллиграммах
44,14		44,98	183,09	витD - 8,83 вита А - 772,54 витB1 - 0,63

Минеральные вещества в миллиграммах

Ca - 184,28	F - 254,35	Fe - 7,7	I - 196,14
K - 1 576,77	Mg - 121,15	Na - 2 773,73	P - 461,35

Зав. производством

(Куликова Л.А.)

Калькулятор

Фролова Л.Г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор
ООО "ФДП "ЗДОРОВ И СЫТ"



Соскова К.Ю.

ГБОУ СОШ Сколково (5-11 класс)



СОГЛАСОВАНО

Директор школы № С.С.С.С.С.

Соскова К.Ю.

МЕНЮ

на 10.04.2025

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№ПР Икра кабачковая		100	134
№268 Котлеты по-хлыновски с соусом		100	157
№202/309 Макароны изделия отварные		180	172
№883/Акт Кисель		200	119
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
Итого:	91,52	610	663
Обед			
№21 Салат из соленых огурцов с луком репчатым		100	59
№103 Суп картофельный с вермишелью, зеленью		250/1	118
№289 Рагу овощное из птицы		250	279
№АКТ Компот из свежемороженых ягод		200	32
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	128,14	861	636
Всего:	219,66	1 471	1 299

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	витD - 8,83	витA - 772,54	витB1 - 0,63
44,14	44,98	183,09			
Минеральные вещества в миллиграммах					
Ca - 184,28	F - 254,35	Fe - 7,7	I - 196,14		
K - 1 576,77	Mg - 121,15	Na - 2 773,73	P - 461,35		

Зав. производством Куликова Л.А.

Калькулятор Фролова Л.Г.

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

День 4 Неделя 1

N	Наименование	Икра кабачковая*	Котлеты по-хлыновски с соусом.*.,.	Макаронные изделия отварные.**	Кисель*	Хлеб пшеничный
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вода*		0,05000		0,19000	
2	Икра кабачковая 0,480 кг; 0,750 кг,г*	0,10000				
3	Картофель*		0,01400			
4	Кисель 1кг.*				0,02400	
5	Лук репчатый*		0,00920			
6	Макаронные изделия в ассортименте*			0,06100		
7	Масло подсолнечное 1 л *		0,00400			
8	Масло сливочное крестьянское 72,5% по			0,00500		
10	Морковь*		0,00500			
11	Мука в/с*		0,00250			
12	Мясо свинины*		0,03700			
13	Сахар-песок*		0,00075		0,01000	
14	Соль йодированная*		0,00060	0,00200		
15	Сухари панировочные*		0,00400			
16	Томатная паста*		0,00200			
17	Хлеб пшеничный*					0,03000
18	Яйца *		0,06700			

Расход продуктов по блюдам - Обед

День 4 Неделя 1

N	Наименование	Салат из соленых огурцов с луком репчатым ..	Суп картофельный с вермишелью, зеленью	Рагу овощное из птицы...	Компот из свежезамороже нных ягод*	Хлеб пшеничный	Хлеб ржано пшеничный
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вермишель*		0,01000				
2	Вода		0,17500	93,75000			
3	Вода*				0,17300		
4	Картофель*		0,10700	0,17100			
5	Компотная смесь заморож *				0,02100		
6	Куры *			0,06400			
7	Лук репчатый*	0,01800	0,01200	0,01800			
8	Масло подсолнечное 1 л *	0,00500	0,00300	0,00800			
11	Морковь*		0,01300	0,03200			
12	Мука в/с*			0,00200			
13	Огурцы соленые 3л(1,6кг)ШКОЛЫ*	0,11100					
14	Сахар-песок*				0,01500		
15	Соль йодированная*		0,00200	0,00100			
16	Томатная паста*			0,00300			
17	Укроп свежий*		0,00100				
18	Хлеб пшеничный*					0,03000	
19	Хлеб ржано пшеничный*						0,03000

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