

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "ОП "ЗДОРОВЫЙ СЫТ"



Соскова К.Ю.

ГБОУ СОШ Сколково (многодетные 5-11 класс)



"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы № С. Сколково

Ершова Л.И.

МЕНЮ

на 13.03.2025

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		Углеводы	Витамины в миллиграммах	
Белки	Жиры		витаD - 8,83	витаА - 772,54 витВ1 - 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.

ПТВЕРЖДАЮ
Директор
ООО "КДП "ЗДОРОВИИ СЫТ"



Соскова К.Ю.

ГБОУ СОШ Сколково (5-11класс)



СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №

с. Сколково

Ерминов М.

МЕНЮ

на 13.03.2025

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 ржаной пшеничный		30	67
Итого:	128,14	861	636
Всего:	219,66	1 471	1 299

Для всего меню

Белки	Жиры	Углеводы	Витамины в миллиграммах
44,14	44,98	183,09	витD - 8,83 вита - 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.

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 0,750 кг*	0,10000				
3	Картофель*		0,01300			
4	Кисель 1кг.*				0,02400	
5	Лук репчатый*		0,00920			
6	Макаронные изделия в ассортименте*			0,06100		
7	Масло подсолнечное 1 л *		0,00100			
8	Масло сливочное крестьянское 72,5% по			0,00500		
10	Морковь*		0,00500			
11	Мука в/с*		0,00250			
12	Мясо свинины*		0,00600			
13	Сахар-песок*		0,00075		0,01000	
14	Соль йодированная*		0,00060	0,00200		
15	Сухари панировочные*		0,00300			
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 свежемороженых 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 замороз *				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 _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г.