

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

ООО "КДП ЗДОРОВ И СЫТ"



Соскова К.Ю.

ГБОУ СОШ Сколково (ОВЗ)



СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №

с. Сколково

Ершова А.И.

МЕНЮ

на 19.03.2025

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№338 Яблоко		100	47
№291 Плов из птицы		200	289
№376 Чай с сахаром		200	106
№ПР Хлеб пшеничный		40	118
Итого:	78,68	540	560
Обед			
№10 Салат из зеленого горошка консервированного		60	55
№103 Суп картофельный с вермишелью и зеленью		200/1	95
№270 Котлеты "Московские"		100	171
№202/309 Макароны изделия отварные		150	168
№348 Компот из кураги		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	110,17	771	752
Всего:	188,86	1 311	1 312

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	витD - 0,55	вита - 638,41	витB1 - 0,68
47,26	43,63	177,59	витB2 - 0,73	витаЕ - 0,01	витC - 19,43
Минеральные вещества в миллиграммах					
Ca - 186,23	F - 222,44	Fe - 10,29	I - 264,14		
K - 1 275,36	Mg - 138,77	Na - 2 746,9	P - 505,41		

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г.

ТВЕРЖДАЮ" ответственный
Директор
ООО "КДП "ЗДОРОВ И СЫТ"



Соскова К.Ю.

ГБОУ СОШ Сколково (1-4 класс)



МЕНЮ

на 19.03.2025

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№338 Яблоко		100	47
№291 Плов из птицы		200	289
№376 Чай с сахаром		200	106
№ПР Хлеб пшеничный		40	118
Итого:	78,68	540	560
Обед			
№10 Салат из зеленого горошка консервированного		60	55
№103 Суп картофельный с вермишелью и зеленью		200/1	95
№270 Котлеты "Московские"		100	171
№202/309 Макароны изделия отварные		150	168
№348 Компот из кураги		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	110,17	771	752
Всего:	188,86	1 311	1 312

Для всего меню

Белки	Жиры	Углеводы	Витамины в миллиграммах
47,26	43,63	177,59	вита - 638,41
			витаB1 - 0,68
			витаE - 0,01
			витаC - 19,43
Минеральные вещества в миллиграммах			
Ca - 186,23	F - 222,44	Fe - 10,29	I - 264,14
K - 1 275,36	Mg - 138,77	Na - 2 746,9	P - 505,41

Зав. производством

(Куликова Л.А.)

Калькулятор

Фролова Л.Г

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

День 3 Неделя 2

N	Наименование	Яблоко*, / 1.0/	Плов из птицы* / 1.0/	Чай с сахаром / 1.0/	Хлеб пшеничный / 1.0/
1	Вода*			0,21000	
2	Куры *		0,06800		
3	Лук репчатый*		0,01200		
4	Масло подсолнечное 1 л *		0,00700		
7	Морковь*		0,01500		
8	Рис*		0,05300		
9	Сахар-песок*			0,01500	
10	Соль йодированная*		0,00200		
11	Томатная паста*		0,00300		
12	Хлеб пшеничный*				0,04000
13	Чай *			0,00100	
14	Яблоки калиброванные*	0,10000			

Расход продуктов по блюдам - Обед

День 3 Неделя 2

N	Наименование	Салат из зеленого горошка консервирован ного / 1.0/	Суп картофельный с вермишелью и зеленью / 1.0/	Котлеты "Московские" / 1.0/	Макаронные изделия отварные ** / 1.0/	Компот из кураги / 1.0/	Хлеб пшеничный / 1.0/	Хлеб ржано пшеничный / 1.0/
1	Вермишель*		0,00800					
2	Вода		0,14000					
3	Вода*			0,06200		0,20300		
4	Зеленый горошек консервированный 0,420	0,08800						
5	Картофель*		0,08600					
6	Курага*					0,02000		
7	Лимонная к-та*							
8	Лук репчатый*	0,00800	0,01000	0,00220				
9	Макаронные изделия в ассортименте*				0,05100			
10	Масло подсолнечное 1 л *	0,00300	0,00200	0,00400				
11	Масло сливочное крестьянское 72,5% по				0,00500			
14	Морковь*		0,01000	0,00500				
15	Мука в/с*			0,00250				
16	Мясо свинины*			0,03700				
17	Сахар-песок*			0,00075		0,02300		
18	Соль йодированная*		0,00200	0,00060	0,00200			
19	Сухари панировочные*			0,00200				
20	Томатная паста*			0,00200				
21	Укроп свежий*		0,00100					
22	Хлеб пшеничный*			0,00900			0,03000	
23	Хлеб ржано пшеничный*							0,03000

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г.