

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

ООО "ККДП"



"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы № _____

Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Сидоровка (1-4 классы)

М Е Н Ю

на 07.09.2022

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
Икра кабачковая..		60	74
Плов с мясом кур		200	365
Кисель + С витамин.		200	130
Хлеб пшеничный		30	70
Итого:	62,20	490	639
Обед			
Винегрет овощной .		60	73
Суп картофельный с вермишелью и зеленью		200/1	93
Шницель из мяса с соусом,		50/50	194
Каша перловая рассыпчатая с маслом сливочным		150	170
Компот из изюма + С витамин.		200	118
Хлеб пшеничный		30	70
Хлеб ржаной		30	78
Итого:	87,10	771	796
Всего:	149,30	1 261	1 434

Для всего меню

В граммах

Белки
35,62

Жиры
50,57

Углеводы
210,3

витE - 0,55
витB1 - 0,57

Витамины в милиграммах
витA - 643,74 витB2 - 0,6
витC - 29,86 витD - 10,33

Минеральные вещества в милиграммах

Ca - 209,81	I - 295,96	P - 549,94	Na - 2 996,1
F - 235,68	Se - 34,12	Mg - 125,74	Fe - 6,99

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ стажер кальк.

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

День 3 Неделя 2

N	Наименование	Икра кабачковая.. / 1.0/	Плов с мясом кур / 1.0/	Кисель + С витамин. / 1.0/	Хлеб пшеничный / 1.0/
1	Аскорбиновая кислота			0,00002	
2	Вода			0,19000	
3	Икра кабачковая	0,06200			
4	Кисель			0,02400	
5	Лук репчатый		0,01250		
6	Масло подсолнечное		0,01050		
9	Морковь		0,01500		
10	Мясо птицы		0,06000		
11	Паста томатная		0,00300		
12	Рис		0,05250		
13	Сахар- песок			0,01000	
14	Соль поваренная пищевая иодированная	0,00300			
15	Хлеб пшеничный				0,03000

Расход продуктов по блюдам - Обед

День 3 Неделя 2

N	Наименование	Винегрет овощной . / 1.0/	Суп картофельный с вермишелью и зеленью / 1.0/	Шницель из мяса с соусом, сливочным / 1.0/	Каша перловая рассыпчатая с маслом / 1.0/	Компот из изюма + С витамин. / 1.0/	Хлеб пшеничный / 1.0/	Хлеб ржаной / 1.0/
1	Аскорбиновая кислота					0,00002		
2	Вермишель		0,00800					
3	Вода		0,14000					
4	Вода			0,00600	0,12000	0,20300		
5	Изюм					0,01500		
6	Картофель	0,01680	0,08000					
7	Крупа перловая				0,04890			
8	Лимонная кислота					0,00020		
9	Лук репчатый	0,01128	0,00960	0,00600				
10	Масло подсолнечное	0,00600	0,00200	0,00300				
11	Масло сливочное 72,5% жир				0,00500			
12	Морковь	0,00756	0,01000					
13	Мясо свинины			0,03700				
14	Огурцы консервированные 3л(1,6 кг)	0,02256					0,02000	
15	Сахар- песок							
16	Свекла	0,01146						
17	Соль поваренная пищевая иодированная	0,00100	0,00200		0,00150			
18	Сухари панировочные			0,00500				
19	Укроп		0,00100					
20	Хлеб пшеничный			0,00900			0,03000	
21	Хлеб ржаной							0,03000
22	Лук репчатый*			0,00120				
23	Масло подсолнечное 1 л (0.920 кг) и 09л (0,00100				
24	Морковь*				0,00500			
25	Мука в/c*				0,00250			
26	Сахар-песок*				0,00075			
27	Соль йодированная*				0,00060			
28	Томатная паста*				0,00200			

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ стажер кальк.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

ООО "ККДП"



Воробьев П.В.

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы № _____

/

ГБОУ СОШ Сидоровка (ОВЗ)

МЕНЮ

на 07.09.2022

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
Икра кабачковая..		60	74
Плов с мясом кур		200	365
Кисель + С витамин.		200	130
Хлеб пшеничный		30	70
Итого:	62,20	490	639
Обед			
Винегрет овощной .		60	73
Суп картофельный с вермишелью и зеленью		200/1	93
Шницель из мяса с соусом,		50/50	194
Каша перловая рассыпчатая с маслом сливочным		150	170
Компот из изюма + С витамин.		200	118
Хлеб пшеничный		30	70
Хлеб ржаной		30	78
Итого:	87,10	771	796
Всего:	149,30	1 261	1 434

Для всего меню

В граммах

Белки

35,62

Жиры

50,57

Углеводы

210,3

витE - 0,55

витB1 - 0,57

Витамины в милиграммах

витA - 643,74

витB2 - 0,6

витC - 29,86

витD - 10,33

Минеральные вещества в милиграммах

Ca - 209,81 I - 295,96 P - 549,94 Na - 2 996,1

F - 235,68 Se - 34,12 Mg - 125,74 Fe - 6,99

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ стажер кальк.

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

День 3 Неделя 2

N	Наименование	Икра кабачковая.. / 1.0/	Плов с мясом кур / 1.0/	Кисель + С витамин. / 1.0/	Хлеб пшеничный / 1.0/
1	Аскорбиновая кислота			0,00002	
2	Вода			0,19000	
3	Икра кабачковая	0,06200			
4	Кисель			0,02400	
5	Лук репчатый		0,01250		
6	Масло подсолнечное		0,01050		
9	Морковь		0,01500		
10	Мясо птицы		0,06000		
11	Паста томатная		0,00300		
12	Рис		0,05250		
13	Сахар- песок			0,01000	
14	Соль поваренная пищевая иодированная	0,00300			
15	Хлеб пшеничный				0,03000

Расход продуктов по блюдам - Обед

День 3 Неделя 2

N	Наименование	Винегрет овощной . / 1.0/	Суп картофельный с вермишелью и зеленью / 1.0/	Шницель из мяса с соусом, / 1.0/	Каша перловая рассыпчатая с маслом сливочным / 1.0/	Компот из изюма + С витамин. / 1.0/	Хлеб пшеничный / 1.0/	Хлеб ржаной / 1.0/
1	Аскорбиновая кислота					0,00002		
2	Вермишель		0,00800					
3	Вода		0,14000					
4	Вода			0,00600	0,12000	0,20300		
5	Изюм					0,01500		
6	Картофель	0,01680	0,08000					
7	Крупа перловая				0,04890			
8	Лимонная кислота					0,00020		
9	Лук репчатый	0,01128	0,00960	0,00600				
10	Масло подсолнечное	0,00600	0,00200	0,00300				
11	Масло сливочное 72,5% жир				0,00500			
12	Морковь	0,00756	0,01000					
13	Мясо свинины			0,03700				
14	Огурцы консервированные 3л(1,6 кг)	0,02256				0,02000		
15	Сахар- песок							
16	Свекла	0,01146						
17	Соль поваренная пищевая иодированная	0,00100	0,00200		0,00150			
18	Сухари панировочные			0,00500				
19	Укроп		0,00100					
20	Хлеб пшеничный			0,00900			0,03000	
21	Хлеб ржаной							0,03000
22	Лук репчатый*			0,00120				
23	Масло подсолнечное 1 л (0.920 кг) и 09л (0,00100				
24	Морковь*			0,00500				
25	Мука в/с*			0,00250				
26	Сахар-песок*			0,00075				
27	Соль йодированная*			0,00060				
28	Томатная паста*			0,00200				

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ стажер кальк.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

ООО "ККДП"



"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы № _____

Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Сидоровка (1-4 классы)

МЕНЮ

на 08.09.2022

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
Печенье.....	55		239
Запеканка рисовая с творогом и с молоком сгущенным*	180/30		405
Чай с сахаром	200		61
Хлеб пшеничный*.*	45		117
Итого:	62,20	510	822
Обед			
Салат овощной с кукурузой и морковью .	60		58
Рассольник Ленинградский со сметаной зеленью	200/5/2		103
Рыба, тушенная с овощами	50/50		108
Пюре картофельное с м/сливоч.	150		131
Напиток фруктовый..	200		91
Хлеб пшеничный	30		70
Хлеб ржаной	30		78
Итого:	87,10	777	639
Всего:	149,30	1 287	1 462

Для всего меню

В граммах

Белки	Жиры	Углеводы
41,07	36,61	241,86

витE - 0,01	Витамины в милиграммах
витB1 - 0,57	витA - 874,44 витB2 - 0,96
	витC - 34,26 витD - 1,1

Минеральные вещества в милиграммах

Ca - 354,74	I - 320,98	P - 695,76	Na - 2 723,61
F - 530,55	Se - 28,71	Mg - 182,33	Fe - 8,38

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ стажер кальк.

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

День 4 Неделя 2

N	Наименование	Печенье.....	Запеканка рисовая с творогом и с молоком сгущенным*	Чай с сахаром	Хлеб пшеничный*.*
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вода		0,11200	0,21000	
2	Масло подсолнечное		0,00360		
3	Молоко сгущенное 8,5% 0,38		0,03000		
4	Печенье	0,05500			
5	Рис		0,05400		
6	Сахар- песок		0,01080	0,01500	
7	Сметана 15%		0,00360		
8	Соль поваренная пищевая иодированная		0,00120		
9	Сухари панировочные		0,00360		
10	Творог 9% 200гр		0,02916		
11	Хлеб пшеничный			0,04500	
12	Чай			0,00100	
13	Яйца		0,18000		

Расход продуктов по блюдам - Обед

День 4 Неделя 2

N	Наименование	Салат овощной с кукурузой и морковью .	Рассольник Ленинградский со сметаной зеленью	Рыба, тушенная с овощами	Пюре картофельное с м/сливоч.	Напиток фруктовый..	Хлеб пшеничный	Хлеб ржаной
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Апельсины					0,02700		
2	Вода		0,15000			0,21000		
3	Вода			0,01900				
4	Картофель	0,02267	0,08000		0,17100			
5	Крупа перловая		0,00400					
6	Кукуруза консервированная	0,02500						
7	Лавровый лист сухой			0,00001				
8	Лимонная кислота			0,00010				
9	Лук репчатый	0,01250	0,00480	0,01200				
10	Масло подсолнечное	0,00360	0,00400	0,00500				
11	Масло сливочное 72,5% жир				0,00500			
14	Минтай			0,08670				
15	Молоко т/п 3,2% 1л.*				0,02370			
16	Морковь	0,01884	0,01000	0,02250				
17	Огурцы консервированные 3л(1,6 кг)		0,01400					
18	Паста томатная			0,00400				
19	Сахар- песок			0,00200		0,02000		
20	Сметана 15%	0,00500						
21	Соль поваренная пищевая иодированная	0,00100	0,00100	0,00150	0,00150			
22	Укроп		0,00200					
23	Хлеб пшеничный					0,03000		
24	Хлеб ржаной						0,03000	
25	Яблоки компот					0,01370		

Зав. производством _____ (Куликова Л.А)

Калькулятор _____ стажер кальк.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

ООО "ККДП"



Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Сидоровка (ОВЗ)

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы № _____

/

МЕНЮ

на 08.09.2022

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
Печенье.....	55		239
Запеканка рисовая с творогом и с молоком сгущенным*	180/30		405
Чай с сахаром	200		61
Хлеб пшеничный*.*	45		117
Итого:	62,20	510	822
Обед			
Салат овощной с кукурузой и морковью .	60		58
Рассольник Ленинградский со сметаной зеленью	200/5/2		103
Рыба, тушенная с овощами	50/50		108
Пюре картофельное с м/сливоч.	150		131
Напиток фруктовый..	200		91
Хлеб пшеничный	30		70
Хлеб ржаной	30		78
Итого:	87,10	777	639
Всего:	149,30	1 287	1 462

Для всего меню

В граммах

Белки	Жиры	Углеводы
41,07	36,61	241,86

витE - 0,01	Витамины в милиграммах
витB1 - 0,57	витA - 874,44 витB2 - 0,96
	витC - 34,26 витD - 1,1

Минеральные вещества в милиграммах

Ca - 354,74	I - 320,98	P - 695,76	Na - 2 723,61
F - 530,55	Se - 28,71	Mg - 182,33	Fe - 8,38

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ стажер кальк.

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

День 4 Неделя 2

N	Наименование	Печенье.....	Запеканка рисовая с творогом и с молоком сгущенным*	Чай с сахаром	Хлеб пшеничный**
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вода		0,11200	0,21000	
2	Масло подсолнечное		0,00360		
3	Молоко сгущенное 8,5% 0,38		0,03000		
4	Печенье	0,05500			
5	Рис		0,05400		
6	Сахар- песок		0,01080	0,01500	
7	Сметана 15%		0,00360		
8	Соль поваренная пищевая иодированная		0,00120		
9	Сухари панировочные		0,00360		
10	Творог 9% 200гр		0,02916		
11	Хлеб пшеничный			0,04500	
12	Чай			0,00100	
13	Яйца		0,18000		

Расход продуктов по блюдам - Обед

День 4 Неделя 2

N	Наименование	Салат овощной с кукурузой и морковью .	Рассольник Ленинградский со сметаной зеленью	Рыба, тушенная с овощами	Пюре картофельное с м/сливоч.	Напиток фруктовый..	Хлеб пшеничный	Хлеб ржаной
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Апельсины					0,02700		
2	Вода		0,15000			0,21000		
3	Вода			0,01900				
4	Картофель	0,02267	0,08000			0,17100		
5	Крупа перловая		0,00400					
6	Кукуруза консервированная	0,02500						
7	Лавровый лист сухой			0,00001				
8	Лимонная кислота			0,00010				
9	Лук репчатый	0,01250	0,00480	0,01200				
10	Масло подсолнечное	0,00360	0,00400	0,00500				
11	Масло сливочное 72,5% жир				0,00500			
14	Минтай			0,08670				
15	Молоко т/п 3,2% 1л.*				0,02370			
16	Морковь	0,01884	0,01000	0,02250				
17	Огурцы консервированные 3л(1,6 кг)		0,01400					
18	Паста томатная			0,00400				
19	Сахар- песок			0,00200		0,02000		
20	Сметана 15%		0,00500					
21	Соль поваренная пищевая иодированная	0,00100	0,00100	0,00150	0,00150			
22	Укроп		0,00200					
23	Хлеб пшеничный					0,03000		
24	Хлеб ржаной						0,03000	
25	Яблоки компот					0,01370		

Зав. производством _____ Кулакова Л.А)

Калькулятор _____ стакан кальк.