

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "КДП "Здоровье и Сит"

"СОГЛАСОВАНО"
Директор школы №

Соскова К.Ю.

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

МЕНЮ

на 16.05.2025

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№62 Салат из моркови (припущ.) с сахаром		60	49
№297/759 Фрикадельки из птицы с томатным соусом		100	125
№202/309 Макароны изделия отварные		150	168
№376 Чай с сахаром		200	106
№ПР Хлеб пшеничный		40	118
Итого:	78,68	550	567
Обед			
№47/Акт Салат из квашеной капусты		60	47
№102 Суп картофельный с бобовыми (горохом) и зеленью		200/1	127
№259 Жаркое из птицы		200	306
№349 Компот из смеси сухофруктов		200	133
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	110,17	721	760
Всего:	188,86	1 271	1 328

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	витD - 0,52	вита - 1 374,39	витB1 - 0,61
45,04	40,69	165,67	витB2 - 0,72	вите - 0,37	витPP - 0,19

Минеральные вещества в миллиграммах

Ca - 241,99	F - 262,97	Fe - 8,52	I - 194,16
K - 1 473,82	Mg - 150,96	Na - 2 209,52	P - 509,6

Зав. производством

(Куликова Л.А.)

Калькулятор

Фролова Л.Г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор
ООО "КДП "ЗДОРОВИЕ СЫТ"



Соскова К.Ю.

ГБОУ СОШ Сырейка (1-4 класс)

"СОГЛАСОВАНО"
Директор школы № _____

Носов

МЕНЮ

на 16.05.2025

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№62 Салат из моркови (припуц.) с сахаром		60	49
№297/759 Фрикадельки из птицы с томатным соусом		100	125
№202/309 Макароны изделия отварные		150	168
№376 Чай с сахаром		200	106
№ПР Хлеб пшеничный		40	118
Итого:	78,68	550	567
Обед			
№47/Акт Салат из квашеной капусты		60	47
№102 Суп картофельный с бобовыми (горохом) и зеленью		200/1	127
№259 Жаркое из птицы		200	306
№349 Компот из смеси сухофруктов		200	133
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	110,17	721	760
Всего:	188,86	1 271	1 328

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	витD - 0,52	вита - 1 374,39	витB1 - 0,61
45,04	40,69	165,67	витB2 - 0,72	вите - 0,37	витPP - 0,19
Минеральные вещества в миллиграммах					
Ca - 241,99	F - 262,97	Fe - 8,52	I - 194,16		
K - 1 473,82	Mg - 150,96	Na - 2 209,52	P - 509,6		

Зав. производством _____ (Куликова Л.А)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г



Соскова К.Ю.

ГБОУ СОШ Сырейка (ОВЗ)

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №

Мороз

МЕНЮ

на 16.05.2025

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№62 Салат из моркови (припуш.) с сахаром		60	49
№297/759 Фрикадельки из птицы с томатным соусом		100	125
№202/309 Макароны изделия отварные		150	168
№376 Чай с сахаром		200	106
№ПР Хлеб пшеничный		40	118
Итого:	78,68	550	567
Обед			
№47/Акт Салат из квашеной капусты		60	47
№102 Суп картофельный с бобовыми (горохом) и зеленью		200/1	127
№259 Жаркое из птицы		200	306
№349 Компот из смеси сухофруктов		200	133
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	110,17	721	760
Всего:	188,86	1 271	1 328

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	витD - 0,52	витA - 1 374,39	витB1 - 0,61
45,04	40,69	165,67	витB2 - 0,72	витE - 0,37	витPP - 0,19
Минеральные вещества в миллиграммах					
Ca - 241,99	F - 262,97	Fe - 8,52	I - 194,16		
K - 1 473,82	Mg - 150,96	Na - 2 209,52	P - 509,6		

Зав. производством

(Куликова Л.А)

Калькулятор

Фролова Л.Г

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

N	Наименование	День 5 Неделя 2				
		Салат из моркови (припуск) с сахаром*	Фрикадельки из птицы с томатным соусом	Макаронные изделия отпарные **	Чай с сахаром	Хлеб пшеничный
1	Вода*	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
2	Куры *		0,06100		0,21000	
3	Лук репчатый*		0,04000			
4	Макаронные изделия в ассортименте*		0,00120			
5	Масло подсолнечное 1 л *			0,05100		
6	Масло сливочное крестьянское 72,5% по		0,00100			
8	Морковь*			0,00500		
9	Мука в/с*	0,07200 - 6	0,00500			
10	Сахар-песок*		0,00250			
11	Соль йодированная*	0,00300	0,00075		0,01500	
12	Томатная паста*		0,00050	0,00200		
13	Хлеб пшеничный*		0,00200			
14	Чай *		0,00800		0,00100	0,04000

Расход продуктов по блюдам - Обед

N	Наименование	День 5 Неделя 2				
		Салат из квашеной капусты*	Суп картофельный с бобовыми (горохом) и зеленью	Жаркое из птицы *	Компот из смеси сухофруктов*	Хлеб пшеничный
1	Вода	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
2	Вода*			0,02700		
3	Горох*		0,14000		0,20000	
4	Капуста квашенная*	0,05400	0,01600			
5	Картофель*		0,06200 - 3	0,17100 - 3		
6	Куры *			0,05100		
7	Лимонная к-та*					
8	Лук репчатый*	0,00700	0,00900 - 0,5	0,01400 - 0,8		
9	Масло подсолнечное 1 л *	0,00300	0,00400	0,00700		
12	Морковь*		0,01000 - 0,5			
13	Сахар-песок*	0,00300			0,02000	
14	Смесь сухофруктов*				0,02000	
15	Соль йодированная*		0,00200	0,00200		
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.