

"УТВЕРЖДАЮ"  
 Директор  
 ООО "КДП "ЗДОРОВ И СЫТ"



Соскова К.Ю.  
 ГБОУ СОШ Георгиевка (1-4 класс)



**МЕНЮ** на 19.02.2024

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
<b>Завтрак</b>			
№ПР Печенье		60	260
№268 Котлеты из мяса с соусом		100	196
№171 Каша перловая рассыпчатая с маслом сливочным		150	170
№348 (АКТ) Компот из изюма + С витамин.		200	122
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
Итого:	74,58	540	829
Всего:	74,58	540	829

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	витВ1 - 0,38	витВ2 - 0,21	витС - 1,61
18,51	25,13	129,7			
Минеральные вещества в миллиграммах					
Ca - 76,5	F - 53,8	Fe - 4,06	I - 76,58		
K - 242,59	Mg - 47,23	Na - 848,44	P - 310,74		

Зав. производством \_\_\_\_\_ (Куликова Л.А)  
 Калькулятор \_\_\_\_\_ Фролова Л.Г

## Расход продуктов по блюдам - Завтрак

День 1 Неделя 2

N	Наименование	Печенье,...	Котлеты из	Каша перловая	Компот из	Хлеб
		/ 1.0/	мяса с соусом.	рассыпчатая с	изюма + С	пшеничный
				маслом	витамин.	
				сливочным		/ 1.0/
				/ 1.0/	/ 1.0/	
1	Аскорбиновая кислота *				0,00002	
2	Вода*		0,05600	0,12000	0,20300	
3	Изюм*				0,01500	
4	Лимонная к-та*				0,00020	
5	Лук репчатый*		0,00720			
6	Масло подсолнечное 1 л *		0,00400			
7	Масло сливочное крестьянское 72,5% по			0,00500		
9	Морковь*		0,00500			
10	Мука в/с*		0,00250			
11	Мясо свинины*		0,03700			
12	Перловка весовая*			0,04890		
13	Печенье весовое*	0,06000				
14	Сахар-песок*		0,00075		0,02000	
15	Соль йодированная*		0,00060	0,00150		
16	Сухари панировочные*		0,00500			
17	Томатная паста*		0,00200			
18	Хлеб пшеничный*		0,00900			0,03000

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

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор  
ООО "КДП "ЗДОРОВ И СЫТ"



Соскова К.Ю.

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



"СОГЛАСОВАНО"  
Директор школы № \_\_\_\_\_

**МЕНЮ**

на 19.02.2024

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
<b>Завтрак</b>			
№ПР Печенье		60	260
№268 Котлеты из мяса с соусом		100	196
№171 Каша перловая рассыпчатая с маслом сливочным		150	170
№348 (АКТ) Компот из изюма + С витамин		200	122
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
Итого:	74,58	540	829
<b>Обед</b>			
№45 Салат из белокочанной капусты с морковью .		60	36
№388 Уха рыбацкая		15/200/1	308
№243/759 Сосиски отварные с томатным соусом		100	149
№202/309 Макароны изделия отварные		150	168
№342 Компот из свежих яблок + С витамин		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	104,43	786	924
Всего:	179,01	1 326	1 753

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	витD	витА	витВ1
40,84	76,38	228,94	- 2,01	- 238,41	- 0,6
			витВ2 - 0,55	витЕ - 0,36	витС - 19,33

Минеральные вещества в миллиграммах

Ca - 183,48	F - 167,37	Fe - 9,09	I - 214,97
K - 948,64	Mg - 113,56	Na - 2 088,41	P - 584,3

Зав. производством \_\_\_\_\_ (Куликова Л.А)

Калькулятор \_\_\_\_\_ Фролова Л.Г

## Расход продуктов по блюдам - Завтрак

N	Наименование	День 1 Неделя 2				
		Печенье,...	Котлеты из мяса с соусом.	Каша перловая рассыпчатая с маслом сливочным	Компот из изюма + С витамин.	Хлеб пшеничный
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Аскорбиновая кислота *				0,00002	
2	Вода*		0,05600	0,12000	0,20300	
3	Изюм*				0,01500	
4	Лимонная к-та*				0,00020	
5	Лук репчатый*		0,00720			
6	Масло подсолнечное 1 л *		0,00400			
7	Масло сливочное крестьянское 72,5% по			0,00500		
9	Морковь*		0,00500			
10	Мука в/с*		0,00250			
11	Мясо свинины*		0,03700			
12	Перловка весовая*			0,04890		
13	Печенье весовое*	0,06000				
14	Сахар-песок*		0,00075		0,02000	
15	Соль йодированная*		0,00060	0,00150		
16	Сухари панировочные*		0,00500			
17	Томатная паста*		0,00200			
18	Хлеб пшеничный*		0,00900			0,03000

## Расход продуктов по блюдам - Обед

N	Наименование	День 1 Неделя 2						
		Салат из белокочанной капусты с морковью .	Уха рыбацкая	Сосиски отварные с томатным соусом	Макаронные изделия отварные **	Компот из свежих яблок + С витамин	Хлеб пшеничный	Хлеб ржано пшеничный
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Аскорбиновая кислота *					0,00002		
2	Вода*	0,00600	0,22000	0,05000		0,17200		
3	Горбуша ,с/м , б/г ,потрошенная п\ф*		0,04260					
4	Капуста б/к*	0,05916						
5	Картофель*		0,09200					
6	Лимонная к-та*	0,00018				0,00020		
7	Лук репчатый*		0,01460	0,00120				
8	Макаронные изделия в ассортименте*				0,05090			
9	Масло подсолнечное 1 л *	0,00300	0,00260	0,00100				
10	Масло сливочное крестьянское 72,5% по				0,00500			
11	Морковь*	0,00750		0,00500				
12	Мука в/с*			0,00250				
13	Сахар-песок*	0,00300		0,00075		0,02400		
14	Соль йодированная*	0,00100	0,00100	0,00060	0,00150			
15	Сосиски *			0,05100				
16	Томатная паста*			0,00200				
17	Укроп свежий*		0,00120				0,03000	
18	Хлеб пшеничный*							0,03000
19	Хлеб ржано пшеничный*							
20	Яблоки КОМПОТ*					0,04540		

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

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы № \_\_\_\_\_

*Маша*



"УТВЕРЖДАЮ"  
Директор  
ООО "КДП "ЗДОРОВ И СЫТ"



Соскова К.Ю.  
ГБОУ СОШ Георгиевка (5-11 класс)

**МЕНЮ**

на 19.02.2024

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
<b>Завтрак</b>			
№ПР Печенье		60	260
№268 Котлеты из мяса с соусом		100	196
№171 Каша перловая рассыпчатая с маслом сливочным		180	220
№348 (АКТ) Компот из изюма + С витамин.		200	122
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
Итого:	86,75	570	880
<b>Обед</b>			
№45 Салат из белокачанной капусты с морковью.		100	60
№388 Уха рыбацкая		15/250/1	308
№243/759 Сосиски отварные с томатным соусом		100	149
№202/309 Макароны изделия отварные.		180	202
№342 Компот из свежих яблок + С витамин		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	121,46	906	982
Всего:	208,21	1 476	1 862

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	витD - 2,01	вита А - 318,98	витВ1 - 0,61
43,52	80,11	245,01	витВ2 - 0,56	витЕ - 0,36	витС - 25,2

Минеральные вещества в миллиграммах

Са - 200,01	F - 169,65	Fe - 9,3	I - 239,58
К - 1 034,71	Mg - 119,58	Na - 2 289,46	P - 595,43

Зав. производством *Куликова* (Куликова Л.А)

Калькулятор *Фролова* Фролова Л.Г

## Расход продуктов по блюдам - Завтрак

N	Наименование	День 1 Неделя 2				
		Печенье,...	Котлеты из мяса с соусом.	Каша перловая рассыпчатая с маслом сливочным,,	Компот из изюма + С витамин.	Хлеб пшеничный
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Аскорбиновая кислота *				0,00002	
2	Вода*		0,05600	0,14400	0,20300	
3	Изюм*				0,01500	
4	Лимонная к-та*				0,00020	
5	Лук репчатый*		0,00720			
6	Масло подсолнечное 1 л *		0,00400			
7	Масло сливочное крестьянское 72,5% по			0,00500		
9	Морковь*		0,00500			
10	Мука в/с*		0,00250			
11	Мясо свинины*		0,03700			
12	Перловка весовая*			0,05870		
13	Печенье весовое*	0,06000				
14	Сахар-песок*		0,00075		0,02000	
15	Соль йодированная*		0,00060	0,00150		
16	Сухари панировочные*		0,00500			
17	Томатная паста*		0,00200			
18	Хлеб пшеничный*		0,00900			0,03000

## Расход продуктов по блюдам - Обед

N	Наименование	День 1 Неделя 2						
		Салат из белокачанной капусты с морковью.	Уха рыбацкая *	Сосиски отварные с томатным соусом	Макаронные изделия отварные. **	Компот из свежих яблок + С витамин	Хлеб пшеничный	Хлеб ржано пшеничный
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Аскорбиновая кислота *					0,00002		
2	Вода*	0,01000	0,27500	0,05000		0,17200		
3	Горбуша ,с/м , б/г ,потрошенная п\ф*		0,04260					
4	Капуста б/к*	0,09860						
5	Картофель*		0,11500					
6	Лимонная к-та*	0,00030				0,00020		
7	Лук репчатый*		0,01825	0,00120				
8	Макаронные изделия в ассортименте*				0,06108			
9	Масло подсолнечное 1 л *	0,00500	0,00330	0,00100				
10	Масло сливочное крестьянское 72,5% по				0,00500			
11	Морковь*	0,01250		0,00500				
12	Мука в/с*			0,00250				
13	Сахар-песок*	0,00500		0,00075		0,02400		
14	Соль йодированная*	0,00167	0,00125	0,00060	0,00180			
15	Сосиски *			0,05100				
16	Томатная паста*			0,00200				
17	Укроп свежий*		0,00150				0,03000	
18	Хлеб пшеничный*							0,03000
19	Хлеб ржано пшеничный*					0,04540		
20	Яблоки КОМПОТ*							

Зав. производством \_\_\_\_\_

(Куликова Л.А.)

Калькулятор \_\_\_\_\_

Фролова Л.Г.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор  
ООО "КДП "ЗДОРОВ И СЫТ"



Соскова К.Ю.

ГБОУ СОШ Георгиевка (дети мобилизованных родителей 5-11 класс)

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы № \_\_\_\_\_



МЕНЮ

на 19.02.2024

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
<b>Завтрак</b>			
№ПР Печенье		60	260
№268 Котлеты из мяса с соусом		100	196
№171 Каша перловая рассыпчатая с маслом сливочным		180	220
№348 (АКТ) Компот из изюма + С витамин.		200	122
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
Итого:	86,75	570	880
<b>Обед</b>			
№45 Салат из белокачанной капусты с морковью.		100	60
№388 Уха рыбацкая		15/250/1	308
№243/759 Сосиски отварные с томатным соусом		100	149
№202/309 Макароны изделия отварные.		180	202
№342 Компот из свежих яблок + С витамин		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	121,46	906	982
Всего:	208,21	1 476	1 862

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	витD	вита	витB1
43,52	80,11	245,01	- 2,01	- 318,98	- 0,61
			витB2 - 0,56	витE - 0,36	витC - 25,2

Минеральные вещества в миллиграммах

Ca - 200,01	F - 169,65	Fe - 9,3	I - 239,58
K - 1 034,71	Mg - 119,58	Na - 2 289,46	P - 595,43

Зав. производством \_\_\_\_\_ (Куликова Л.А.)

Калькулятор \_\_\_\_\_ Фролова Л.Г.

## Расход продуктов по блюдам - Завтрак

N	Наименование	День 1 Неделя 2				
		Печенье,...	Котлеты из мяса с соусом.	Каша перловая рассыпчатая с маслом сливочным,,	Компот из изюма + С витамин.	Хлеб пшеничный
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Аскорбиновая кислота *				0,00002	
2	Вода*		0,05600	0,14400	0,20300	
3	Изюм*				0,01500	
4	Лимонная к-та*				0,00020	
5	Лук репчатый*		0,00720			
6	Масло подсолнечное 1 л *		0,00400			
7	Масло сливочное крестьянское 72,5% по			0,00500		
9	Морковь*		0,00500			
10	Мука в/с*		0,00250			
11	Мясо свинины*		0,03700			
12	Перловка весовая*			0,05870		
13	Печенье весовое*	0,06000				
14	Сахар-песок*		0,00075		0,02000	
15	Соль йодированная*		0,00060	0,00150		
16	Сухари панировочные*		0,00500			
17	Томатная паста*		0,00200			
18	Хлеб пшеничный*		0,00900			0,03000

## Расход продуктов по блюдам - Обед

N	Наименование	День 1 Неделя 2						
		Салат из белокачанной капусты с морковью.	Уха рыбацкая *	Сосиски отварные с томатным соусом	Макаронные изделия отварные. **	Компот из свежих яблок + С витамин	Хлеб пшеничный	Хлеб ржано пшеничный
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Аскорбиновая кислота *					0,00002		
2	Вода*	0,01000	0,27500	0,05000		0,17200		
3	Горбуша ,с/м , б/г ,потрошенная п\ф*		0,04260					
4	Калуста б/к*	0,09860						
5	Картофель*		0,11500					
6	Лимонная к-та*	0,00030				0,00020		
7	Лук репчатый*		0,01825	0,00120				
8	Макаронные изделия в ассортименте*				0,06108			
9	Масло подсолнечное 1 л *	0,00500	0,00330	0,00100				
10	Масло сливочное крестьянское 72,5% по				0,00500			
11	Морковь*	0,01250		0,00500				
12	Мука в/с*			0,00250				
13	Сахар-песок*	0,00500		0,00075		0,02400		
14	Соль йодированная*	0,00167	0,00125	0,00060	0,00180			
15	Сосиски *			0,05100				
16	Томатная паста*			0,00200				
17	Укроп свежий*		0,00150				0,03000	
18	Хлеб пшеничный*							0,03000
19	Хлеб ржано пшеничный*							
20	Яблоки КОМПОТ*					0,04540		

Зав. производством \_\_\_\_\_ (Куликова Л.А)

Калькулятор \_\_\_\_\_ Фролова Л.Г



"УТВЕРЖДАЮ"

Директор  
ООО "КДП "ЗДОРОВ И СЫТ"



Соскова К.Ю.

ГБОУ СОШ Георгиевка (ОВЗ)

"СОГЛАСОВАНО"  
Директор школы №

*Шадрин*



МЕНЮ

на 19.02.2024

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
<b>Завтрак</b>			
№ПР Печенье		60	260
№268 Котлеты из мяса с соусом.		100	196
№171 Каша перловая рассыпчатая с маслом сливочным		150	170
№348 (АКТ) Компот из изюма + С витамин.		200	122
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
Итого:	74,58	540	829
<b>Обед</b>			
№45 Салат из белокочанной капусты с морковью .		60	36
№388 Уха рыбацкая		15/200/1	308
№243/759 Сосиски отварные с томатным соусом		100	149
№202/309 Макароны изделия отварные		150	168
№342 Компот из свежих яблок + С витамин		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	104,43	786	924
Всего:	179,01	1 326	1 753

Для всего меню

Белки	В граммах	Жиры	Углеводы	Витамины в миллиграммах
40,84		76,38	228,94	витD - 2,01
				витB2 - 0,55
				витA - 238,41
				витE - 0,36
				витB1 - 0,6
				витC - 19,33

Минеральные вещества в миллиграммах

Ca - 183,48	F - 167,37	Fe - 9,09	I - 214,97
K - 948,64	Mg - 113,56	Na - 2 088,41	P - 584,3

Зав. производством *Куликова* (Куликова Л.А.)

Калькулятор *Фролова* Фролова Л.Г.

## Расход продуктов по блюдам - Завтрак

N	Наименование	День 1 Неделя 2				
		Печенье,...	Котлеты из мяса с соусом.	Каша перловая рассыпчатая с маслом сливочным	Компот из изюма + С витамин.	Хлеб пшеничный
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Аскорбиновая кислота *				0,00002	
2	Вода*		0,05600	0,12000	0,20300	
3	Изюм*				0,01500	
4	Лимонная к-та*				0,00020	
5	Лук репчатый*		0,00720			
6	Масло подсолнечное 1 л *		0,00400			
7	Масло сливочное крестьянское 72,5% по			0,00500		
9	Морковь*		0,00500			
10	Мука в/с*		0,00250			
11	Мясо свинины*		0,03700			
12	Перловка весовая*			0,04890		
13	Печенье весовое*	0,06000				
14	Сахар-песок*		0,00075		0,02000	
15	Соль йодированная*		0,00060	0,00150		
16	Сухари панировочные*		0,00500			
17	Томатная паста*		0,00200			
18	Хлеб пшеничный*		0,00900			0,03000

## Расход продуктов по блюдам - Обед

N	Наименование	День 1 Неделя 2						
		Салат из белокочанной капусты с морковью	Уха рыбацкая	Сосиски отварные с томатным соусом	Макаронные изделия отварные **	Компот из свежих яблок + С витамин	Хлеб пшеничный	Хлеб ржано пшеничный
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Аскорбиновая кислота *					0,00002		
2	Вода*	0,00600	0,22000	0,05000		0,17200		
3	Горбуша ,с/м , б/г ,потрошенная п\ф*		0,04260					
4	Капуста б/к*	0,05916						
5	Картофель*		0,09200					
6	Лимонная к-та*	0,00018				0,00020		
7	Лук репчатый*		0,01460	0,00120				
8	Макаронные изделия в ассортименте*				0,05090			
9	Масло подсолнечное 1 л *	0,00300	0,00260	0,00100				
10	Масло сливочное крестьянское 72,5% по				0,00500			
11	Морковь*	0,00750		0,00500				
12	Мука в/с*			0,00250				
13	Сахар-песок*	0,00300		0,00075		0,02400		
14	Соль йодированная*	0,00100	0,00100	0,00060	0,00150			
15	Сосиски *			0,05100				
16	Томатная паста*			0,00200				
17	Укроп свежий*		0,00120					
18	Хлеб пшеничный*						0,03000	
19	Хлеб ржано пшеничный*							0,03000
20	Яблоки КОМПОТ*					0,04540		

Зав. производством \_\_\_\_\_ (Куликова Л.А)

Калькулятор \_\_\_\_\_ Фролова Л.Г