

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



Соскова К.Ю.

ГБОУ СОШ Георгиевка (ОВЗ)

"СОГЛАСОВАНО"
 Директор школы №



МЕНЮ

на 18.11.2024

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№ПР Печенье		60	110
№268 Котлеты из мяса с соусом		100	89
№202/309 Макароны изделия отварные		150	168
№377 Чай с лимоном		200/3,5	97
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
Итого:	74,58	544	545
Витаминизация			
№АКТ Компот из свежемороженых ягод + витамин С		200	32
Итого:	19,81	200	32
Обед			
№45 Салат из белокочанной капусты с морковью		60	32
№388/625 Уха рыбацкая		15/200/1	190
№243/759 Сосиски отварные с томатным соусом		100	149
№199 Пюре из бобовых с м/растит.		150	185
№342 Компот из свежих яблок		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	104,43	786	818
Всего:	198,82	1 530	1 395

Для всего меню

Белки	В граммах	Жиры	Углеводы
46,87		47,7	198,84

Витамины в миллиграммах		
витА - 226,63	витВ1 - 0,96	витВ2 - 0,61
витС - 19,66	витЕ - 0,36	витD - 0,79

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 2 089,77	K - 1 326,7	Ca - 231,9	Mg - 162,96
P - 644,86	Fe - 13	I - 218,13	Se - 31,86

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г.

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



"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы № _____



Соскова К.Ю.

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

МЕНЮ

на 18.11.2024

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№ПР Печенье		60	110
№268 Котлеты из мяса с соусом		100	89
№202/309 Макароны изделия отварные		150	168
№377 Чай с лимоном		200/3,5	97
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
Итого:	74,58	544	545
Витаминизация			
№АКТ Компот из свежемороженых ягод + витамин С		200	32
Итого:	19,81	200	32
Обед			
№45 Салат из белокочанной капусты с морковью .		60	32
№388/625 Уха рыбацкая		15/200/1	190
№243/759 Сосиски отварные с томатным соусом		100	149
№199 Пюре из бобовых с м/растит.		150	185
№342 Компот из свежих яблок		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	104,43	786	818
Всего:	198,82	1 530	1 395

Для всего меню

В граммах
 Белки 46,87 Жиры 47,7 Углеводы 198,84

Витамины в миллиграммах
 витВ1 - 0,96 витВ2 - 0,61
 витС - 19,66 витЕ - 0,36 витD - 0,79

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 2 089,77 K - 1 326,7 Ca - 231,9 Mg - 162,96
 P - 644,86 Fe - 13 I - 218,13 Se - 31,86

Зав. производством _____

(Куликова Л.А)

Калькулятор _____

Фролова Л.Г

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

ООО "КДП "ЗДОРОВ И СЫТ"



Соскова К.Ю.

ГБОУ СОШ Георгиевка (1-4 класс)

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы № _____



МЕНЮ

на 18.11.2024

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№ПР Печенье		60	110
№268 Котлеты из мяса с соусом		100	89
№202/309 Макароны изделия отварные		150	168
№377 Чай с лимоном		200/3,5	97
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
Итого:	74,58	544	545
Витаминизация			
№АКТ Компот из свежемороженых ягод + витамин С		200	32
Итого:	19,81	200	32
Обед			
№45 Салат из белокочанной капусты с морковью .		60	32
№388/625 Уха рыбацкая		15/200/1	190
№243/759 Сосиски отварные с томатным соусом		100	149
№199 Пюре из бобовых с м/растит.		150	185
№342 Компот из свежих яблок		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	104,43	786	818
Всего:	198,82	1 530	1 395

Для всего меню

В граммах		
Белки	Жиры	Углеводы
46,87	47,7	198,84

Витамины в миллиграммах		
вита - 226,63	витВ1 - 0,96	витВ2 - 0,61
витС - 19,66	витаЕ - 0,36	витD - 0,79

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 2 089,77	K - 1 326,7	Ca - 231,9	Mg - 162,96
P - 644,86	Fe - 13	I - 218,13	Se - 31,86

Зав. производством _____ (Куликова Л.А)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

День 1 Неделя 2

N	Наименование	Печенье,...	Котлеты из мяса с соусом.	Макаронные изделия отварные **	Чай с лимоном	Хлеб пшеничный
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вода*		0,05600		0,20000	
2	Лимоны*				0,00400	
3	Лук репчатый*		0,00720			
4	Макаронные изделия в ассортименте*			0,05100		
5	Масло подсолнечное 1 л *		0,00400			
6	Масло сливочное крестьянское 72,5% по			0,00500		
8	Морковь*		0,00500			
9	Мука в/с*		0,00250			
10	Мясо свинины*		0,03700			
11	Печенье весовое*	0,06000				
12	Сахар-песок*		0,00075		0,01500	
13	Соль йодированная*		0,00060	0,00200		
14	Сухари панировочные*		0,00500			
15	Томатная паста*		0,00200			
16	Хлеб пшеничный*		0,00900			0,03000
17	Чай *				0,00100	

Расход продуктов по блюдам - Витаминизация

День 1 Неделя 2

N	Наименование	Компот из свежемороженых ягод + витамин С
		/ 1.0/
1	Аскорбиновая кислота *	
2	Вода*	0,17300
3	Компотная смесь заморож *	0,02100
4	Сахар-песок*	0,01500

Расход продуктов по блюдам - Обед

День 1 Неделя 2

N	Наименование	Салат из белокочанной капусты с морковью .	Уха рыбацкая	Сосиски отварные с томатным соусом	Пюре из бобовых с м/растит.	Компот из свежих яблок	Хлеб пшеничный	Хлеб ржано пшеничный
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вода*	0,00600	0,22000	0,05000	0,18500	0,17200		
2	Горбуша ,с/м , б/г ,потрошенная п/ф*		0,02800					
3	Горох*				0,07400			
4	Капуста б/к*	0,05900						
5	Картофель*		0,08000					
7	Лук репчатый*		0,01200	0,00120				
8	Масло подсолнечное 1 л *	0,00300	0,00200	0,00100	0,00300			
9	Морковь*	0,00800		0,00500				
10	Мука в/с*			0,00250				
11	Сахар-песок*	0,00300		0,00075		0,02400		
12	Соль йодированная*	0,00100	0,00100	0,00060	0,00200			
13	Сосиски *			0,05100				
14	Томатная паста*			0,00200				
15	Укроп свежий*		0,00100					
16	Хлеб пшеничный*						0,03000	
17	Хлеб ржано пшеничный*							0,03000
18	Яблоки КОМПОТ*					0,04500		

Зав. производством _____

(Куликова Л.А)

Калькулятор _____

Фролова Л.Г

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор
ООО "КДП "ЗДОРОВ И СЫТ"



Соскова К.Ю.

ГБОУ СОШ Георгиевский (дети мобилизованных родителей, 5-11 класс)

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №



МЕНЮ

на 18.11.2024

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№ Печенье		60	221
№268 Котлеты из мяса с соусом		100	89
№202/309 Макароны изделия отварные		180	172
№377 Чай с лимоном		200/3,5	97
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
Итого:	86,75	574	660
Витаминизация			
№АКТ Компот из свежемороженых ягод + витамин С		200	32
Итого:	19,81	200	32
Обед			
№45 Салат из белокачанной капусты с морковью		100	60
№388 Уха рыбацкая		15/250/1	220
№243/759 Сосиски отварные с томатным соусом		100	149
№1/198 Пюре из бобовых с м/раст		180	260
№342 Компот из свежих яблок		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	121,46	906	952
Всего:	228,02	1 680	1 644

Для всего меню

Белки	В граммах	Жиры	Углеводы
53,38		55,5	226,62

ВИТА - 307,35
ВИТC - 25,53

Витамины в миллиграммах
витВ1 - 0,99 витВ2 - 0,63
витЕ - 0,36 витD - 0,79

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 2 440,91	K - 1 499,18	Ca - 244,71	Mg - 168,17
P - 636,45	Fe - 12,67	I - 260,87	Se - 35,99

Зав. производством _____

(Куликова Л.А.)

Калькулятор _____

Фролова Л.Г

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор
ООО "КДП "ЗДОРОВ И СЫТ"



Соскова К.Ю.

ГБОУ СОШ Георгиевский (многодетные 5-11 класс)

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №



МЕНЮ

на 18.11.2024

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№ Печенье		60	221
№268 Котлеты из мяса с соусом		100	89
№202/309 Макароны изделия отварные		180	172
№377 Чай с лимоном		200/3,5	97
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
Итого:	86,75	574	660
Витаминизация			
№АКТ Компот из свежемороженых ягод + витамин С		200	32
Итого:	19,81	200	32
Обед			
№45 Салат из белокачанной капусты с морковью		100	60
№388 Уха рыбацкая		15/250/1	220
№243/759 Сосиски отварные с томатным соусом		100	149
№1/198 Пюре из бобовых с м/раст		180	260
№342 Компот из свежих яблок		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	121,46	906	952
Всего:	228,02	1 680	1 644

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	вита А	вита В1	вита В2
53,38	55,5	226,62	307,35	0,99	0,63
			вита С	0,36	0,79
Минеральные вещества в миллиграммах					
Na - 2 440,91	K - 1 499,18	Ca - 244,71	Mg - 168,17		
P - 636,45	Fe - 12,67	I - 260,87	Se - 35,99		

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор
ООО "КДП "ЗДОРОВ И СЫТ"



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

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №



МЕНЮ

на 18.11.2024

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№ Печенье		60	221
№268 Котлеты из мяса с соусом		100	89
№202/309 Макароны изделия отварные		180	172
№377 Чай с лимоном		200/3,5	97
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
Итого:	86,75	574	660
Витаминизация			
№АКТ Компот из свежемороженых ягод + витамин С		200	32
Итого:	19,81	200	32
Обед			
№45 Салат из белокачанной капусты с морковью		100	60
№388 Уха рыбацкая		15/250/1	220
№243/759 Сосиски отварные с томатным соусом		100	149
№1/198 Пюре из бобовых с м/раст		180	260
№342 Компот из свежих яблок		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	121,46	906	952
Всего:	228,02	1 680	1 644

Для всего меню

В граммах
Белки 53,38 Жиры 55,5 Углеводы 226,62

Витамины в миллиграммах
витА - 307,35 витВ1 - 0,99 витВ2 - 0,63
витС - 25,53 витЕ - 0,36 витD - 0,79

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 2 440,91 K - 1 499,18 Ca - 244,71 Mg - 168,17
P - 636,45 Fe - 12,67 I - 260,87 Se - 35,99

Зав. производством _____ (Куликова Л.А)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

День 1 Неделя 2

N	Наименование	Печенье**	Котлеты из мяса с соусом.	Макаронные изделия отварные. **	Чай с лимоном	Хлеб пшеничный
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вода*		0,05600		0,20000	
2	Лимоны*				0,00400	
3	Лук репчатый*		0,00720			
4	Макаронные изделия в ассортименте*			0,06100		
5	Масло подсолнечное 1 л *		0,00400			
6	Масло сливочное крестьянское 72,5% по			0,00500		
8	Морковь*		0,00500			
9	Мука в/с*		0,00250			
10	Мясо свинины*		0,03700			
11	Печенье весовое*	0,06000				
12	Сахар-песок*		0,00075		0,01500	
13	Соль йодированная*		0,00060	0,00200		
14	Сухари панировочные*		0,00500			
15	Томатная паста*		0,00200			
16	Хлеб пшеничный*		0,00900			0,03000
17	Чай *				0,00100	

Расход продуктов по блюдам - Витаминизация

День 1 Неделя 2

N	Наименование	Компот из свежезамороже нных ягод + витамин С
		/ 1.0/
1	Аскорбиновая кислота *	
2	Вода*	0,17300
3	Компотная смесь заморож *	0,02100
4	Сахар-песок*	0,01500

Расход продуктов по блюдам - Обед

День 1 Неделя 2

N	Наименование	Салат из белокачанной капусты с морковью.	Уха рыбацкая *	Сосиски отварные с томатным соусом	Пюре из бобовых с м/раст...	Компот из свежих яблок	Хлеб пшеничный	Хлеб ржано пшеничный
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вода*	0,01000	0,27500	0,05000	0,21800	0,17200		
2	Горбуша ,с/м ,б/г ,потрошенная п\ф*		0,04300					
3	Горох*				0,08700			
4	Капуста б/к*	0,09900						
5	Картофель*		0,11500					
6	Лимонная к-та*							
7	Лук репчатый*		0,01800	0,00120				
8	Масло подсолнечное 1 л *	0,00500	0,00300	0,00100	0,00400			
9	Морковь*	0,01300		0,00500				
10	Мука в/с*			0,00250				
11	Сахар-песок*	0,00500		0,00075		0,02400		
12	Соль йодированная*	0,00200	0,00100	0,00060	0,00200			
13	Сосиски *			0,05100				
14	Томатная паста*			0,00200				
15	Укроп свежий*		0,00200					
16	Хлеб пшеничный*						0,03000	
17	Хлеб ржано пшеничный*							0,03000
18	Яблоки КОМПОТ*					0,04500		

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