



Воробьев П.В.  
ГБОУ СОШ Георгиевка (1-4 класс)



**МЕНЮ**

на 05.03.2025

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
<b>Завтрак</b>			
№75 Икра морковная		60	69
№289 Рагу овощное из птицы.		200	223
№376 Чай с сахаром		200	106
№ПР Хлеб пшеничный		40	118
Итого:	33,04	500	517
<b>Обед</b>			
№10 Салат из зеленого горошка консервированного		60	55
№103 Суп картофельный с вермишелью и зеленью		200/1	95
№268 Котлеты "Столовые"		50	154
№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	721	735
Всего:	143,21	1 221	1 252

Для всего меню

Белки	Жиры	Углеводы	Витамины в миллиграммах	
42,32	38,82	165,56	витD - 0,55	витА - 1 711,37
			витB2 - 0,8	витB1 - 0,77
				витE - 0,01
				витC - 30,42
Минеральные вещества в миллиграммах				
Ca - 196,48	F - 280,54	Fe - 9,48	I - 234,26	
K - 1 606,43	Mg - 155,85	Na - 2 450,86	P - 537,06	

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

Калькулятор \_\_\_\_\_ Фролова Л.Г

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор  
ООО "ККДП"



Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Георгиевка (ОВЗ)

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №



**М Е Н Ю**

на 05.03.2025

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
<b>Завтрак</b>			
№75 Икра морковная		60	69
№289 Рагу овощное из птицы		200	223
№376 Чай с сахаром		200	106
№ПР Хлеб пшеничный		40	118
Итого:	78,68	500	517
<b>Обед</b>			
№10 Салат из зеленого горошка консервированного		60	55
№103 Суп картофельный с вермишелью и зеленью		200/1	95
№268 Котлеты "Столовые"		50	154
№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	721	735
Всего:	188,86	1 221	1 252

Для всего меню

Белки	Жиры	Углеводы	Витамины в миллиграммах	
42,32	38,82	165,56	витD - 0,55	вита А - 1 711,37
			витB2 - 0,8	витB1 - 0,77
				витE - 0,01
				витC - 30,42

Минеральные вещества в миллиграммах

Ca - 196,48	F - 280,54	Fe - 9,48	I - 234,26
K - 1 606,43	Mg - 155,85	Na - 2 450,86	P - 537,06

Зав. производством  (Куликова Л.А)

Калькулятор  Фролова Л.Г

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

ООО "КДП"



Воробьев П.В.

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

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №

*М.И. Куликова*



**МЕНЮ**

на 05.03.2025

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
<b>Завтрак</b>			
№75 Икра морковная		60	69
№289 Рагу овощное из птицы		200	223
№376 Чай с сахаром		200	106
№ПР Хлеб пшеничный		40	118
Итого:	78,68	500	517
<b>Обед</b>			
№10 Салат из зеленого горошка консервированного		60	55
№103 Суп картофельный с вермишелью и зеленью		200/1	95
№268 Котлеты "Столовые"		50	154
№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	721	735
Всего:	188,86	1 221	1 252

Для всего меню

Белки 42,32  
Жиры 38,82

Углеводы 165,56

витD - 0,55  
витB2 - 0,8

Витамины в миллиграммах  
витА - 1 711,37  
витЕ - 0,01  
витB1 - 0,77  
витС - 30,42

Минеральные вещества в миллиграммах

Ca - 196,48    F - 280,54    Fe - 9,48    I - 234,26  
K - 1 606,43    Mg - 155,85    Na - 2 450,86    P - 537,06

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

Калькулятор *Фролова* Фролова Л.Г

## Расход продуктов по блюдам - Завтрак

День 3 Неделя 2

N	Наименование	Икра	Рагу овощное	Чай с сахаром	Хлеб
		морковная: / 1.0/	из птицы. / 1.0/	/ 1.0/	пшеничный / 1.0/
1	Вода		0,07500		
2	Вода*			0,21000	
3	Картофель*		0,13700		
4	Куры *		0,06400		
5	Лук репчатый*	0,01200	0,01400		
6	Масло подсолнечное 1 л *	0,00500	0,00700		
9	Морковь*	0,05700	0,02500		
10	Мука в/с*		0,00100		
11	Сахар-песок*	0,00100		0,01500	
12	Соль йодированная*	0,00100	0,00100		
13	Томатная паста*	0,00600	0,00300		
14	Хлеб пшеничный*				0,04000
15	Чай *			0,00100	

## Расход продуктов по блюдам - Обед

День 3 Неделя 2

N	Наименование	Салат из	Суп	Котлеты	Макаронные	Компот из	Хлеб	Хлеб ржано
		зеленого горошка консервирован ного . / 1.0/	картофельный с вермишелью и зеленью / 1.0/	"Столовые" / 1.0/	изделия отварные ** / 1.0/	кураги / 1.0/	пшеничный / 1.0/	пшеничный / 1.0/
1	Вермишель*		0,00800					
2	Вода		0,14000					
3	Вода*					0,20300		
4	Зеленый горошек консервированный 0,420	0,08800						
5	Картофель*		0,08600					
6	Котлеты "Столовые" А			0,08000				
7	Курага*					0,02000		
8	Лимонная к-та*							
9	Лук репчатый*	0,00800	0,01000					
10	Макаронные изделия в ассортименте*				0,05100			
11	Масло подсолнечное 1 л *	0,00300	0,00200	0,00300				
12	Масло сливочное крестьянское 72,5% по				0,00500			
14	Морковь*		0,01000					
15	Сахар-песок*					0,02300		
16	Соль йодированная*		0,00200		0,00200			
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

"УТВЕРЖДАЮ"  
Директор  
ООО "КДП"



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



Воробьев П.В.

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

**М Е Н Ю**

на 05.03.2025

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
<b>Завтрак</b>			
№75 Икра морковная		100	253
№289 Рагу овощное из птицы		250	279
№376 Чай с сахаром		200	106
№ПР Хлеб пшеничный		40	118
Итого:	91,52	590	756
<b>Обед</b>			
№10 Салат из зеленого горошка консервирован.		100	92
№103 Суп картофельный с вермишелью, зеленью		250/1	118
№268 Котлеты "Столовые"		50	154
№202/309 Макароны изделия отварные		180	172
№348 Компот из кураги		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	128,14	841	799
Всего:	219,66	1 431	1 556

Для всего меню

В граммах

Белки	Жиры	Углеводы
47,1	46,78	205,68

витD - 0,55  
витB2 - 0,81

Витамины в миллиграммах  
вита - 1 780,52    витB1 - 0,82  
витE - 0,02        витC - 34,92

Минеральные вещества в миллиграммах

Ca - 207,96	F - 287,23	Fe - 10,18	I - 235,17
K - 1 689,86	Mg - 167,89	Na - 2 452,03	P - 574,1

Зав. производством \_\_\_\_\_

(Куликова Л.А)

Калькулятор \_\_\_\_\_

Фролова Л.Г

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор  
ООО "ККДП"



Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Георгиевка (многодетные 5-11 класс)

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы № \_\_\_\_\_

*Куликова*



**МЕНЮ**

на 05.03.2025

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
<b>Завтрак</b>			
№75 Икра морковная		100	253
№289 Рагу овощное из птицы		250	279
№376 Чай с сахаром		200	106
№ПР Хлеб пшеничный		40	118
Итого:	91,52	590	756
<b>Обед</b>			
№10 Салат из зеленого горошка консервирован.		100	92
№103 Суп картофельный с вермишелью, зеленью		250/1	118
№268 Котлеты "Столовые"		50	154
№202/309 Макароны изделия отварные		180	172
№348 Компот из кураги		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	128,14	841	799
Всего:	219,66	1 431	1 556

Для всего меню

Белки 47,1  
Жиры 46,78

Углеводы 205,68

витD - 0,55  
витB2 - 0,81

Витамины в миллиграммах  
витA - 1 780,52  
витE - 0,02  
витB1 - 0,82  
витC - 34,92

Минеральные вещества в миллиграммах

Ca - 207,96    F - 287,23    Fe - 10,18    I - 235,17  
K - 1 689,86    Mg - 167,89    Na - 2 452,03    P - 574,1

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

Калькулятор \_\_\_\_\_ Фролова Л.Г.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор  
ООО "КДП"



Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Георгиевка ( 5-11 класс)

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №



**М Е Н Ю**

на 05.03.2025

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
<b>Завтрак</b>			
№75 Икра морковная		100	253
№289 Рагу овощное из птицы		250	279
№376 Чай с сахаром		200	106
№ПР Хлеб пшеничный		40	118
Итого:	91,52	590	756
<b>Обед</b>			
№10 Салат из зеленого горошка консервирован.		100	92
№103 Суп картофельный с вермишелью, зеленью		250/1	118
№268 Котлеты "Столовые"		50	154
№202/309 Макароны изделия отварные		180	172
№348 Компот из кураги		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	128,14	841	799
Всего:	219,66	1 431	1 556

Для всего меню

Белки	Жиры	Углеводы	Витамины в миллиграммах		
47,1	46,78	205,68	витD - 0,55	витА - 1 780,52	витВ1 - 0,82
			витВ2 - 0,81	витЕ - 0,02	витС - 34,92

Минеральные вещества в миллиграммах

Ca - 207,96	F - 287,23	Fe - 10,18	I - 235,17
K - 1 689,86	Mg - 167,89	Na - 2 452,03	P - 574,1

Зав. производством

(Куликова Л.А)

Калькулятор

Фролова Л.Г

## Расход продуктов по блюдам - Завтрак

День 3 Неделя 2

N	Наименование	Икра	Рагу овощное	Чай с сахаром	Хлеб
		морковная.. / 1.0/	из птицы.. / 1.0/	/ 1.0/	пшеничный / 1.0/
1	Вода		93,75000		
2	Вода*			0,21000	
3	Картофель*		0,17100		
4	Куры *		0,06400		
5	Лук репчатый*	0,02100	0,01800		
6	Масло подсолнечное 1 л *	0,00800	0,00800		
9	Морковь*	0,09500	0,03200		
10	Мука в/с*		0,00200		
11	Сахар-песок*	0,00200		0,01500	
12	Соль йодированная*	0,00200	0,00100		
13	Томатная паста*	0,01000	0,00300		
14	Хлеб пшеничный*				0,04000
15	Чай *			0,00100	

## Расход продуктов по блюдам - Обед

День 3 Неделя 2

N	Наименование	Салат из	Суп	Котлеты	Макаронные	Компот из	Хлеб	Хлеб ржано
		зеленого горошка консервирован. / 1.0/	картофельный с вермишелью, зеленью / 1.0/	"Столовые" / 1.0/	изделия отварные. ** / 1.0/	кураги / 1.0/	пшеничный / 1.0/	пшеничный / 1.0/
1	Вермишель*		0,01000					
2	Вода		0,17500					
3	Вода*					0,20300		
4	Зеленый горошек консервированный 0,420	0,14700						
5	Картофель*		0,10700					
6	Котлеты "Столовые" А			0,08000				
7	Курага*					0,02000		
8	Лимонная к-та*							
9	Лук репчатый*	0,01200	0,01200					
10	Макаронные изделия в ассортименте*				0,06100			
11	Масло подсолнечное 1 л *	0,00500	0,00300	0,00300				
12	Масло сливочное крестьянское 72,5% по				0,00500			
14	Морковь*		0,01300					
15	Сахар-песок*					0,02300		
16	Соль йодированная*		0,00200		0,00200			
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