

Директор
ООО "ККДП"



ГБОУ СОШ Георгиевка (1-4 класс)

Директор школы №



на 13.03.2025

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№ПР Икра кабачковая		60	80
№268 Котлеты по-хлыновски с соусом		100	157
№202/309 Макароны изделия отварные		150	168
№883/Акт Кисель		200	119
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
Итого:	33,04	540	605
Обед			
№21 Салат из соленых огурцов с луком репчатым .		60	35
№103 Суп картофельный с вермишелью и зеленью		200/1	95
№289 Рагу овощное из птицы.		200	223
№АКТ Компот из свежзамороженных ягод		200	32
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	110,17	721	533
Всего:	143,21	1 261	1 139

В граммах

Белки	Жиры	Углеводы	Витамины в миллиграммах		
36,39	40,58	158,19	витD - 8,83	витA - 705,27	витB1 - 0,63
			витB2 - 0,62	витE - 0,55	витC - 38,33

Минеральные вещества в миллиграммах

Ca - 189,09	F - 248,75	Fe - 7,24	I - 195,33
K - 1 225,15	Mg - 111,82	Na - 2 398,68	P - 443,12

Зав. производством

_____(Куликова Л.А)

Калькулятор

Фролова Л.Г.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор
ООО "ККДП"



"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №

Шадрин



Воробьев П.В.

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

МЕНЮ

на 13.03.2025

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№ПР Икра кабачковая		60	80
№268 Котлеты по-хлыновски с соусом		100	157
№202/309 Макароны изделия отварные		150	168
№883/Акт Кисель		200	119
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
Итого:	78,68	540	605
Обед			
№21 Салат из соленых огурцов с луком репчатым .		60	35
№103 Суп картофельный с вермишелью и зеленью		200/1	95
№289 Рагу овощное из птицы.		200	223
№АКТ Компот из свежемороженых ягод		200	32
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	110,17	721	533
Всего:	188,86	1 261	1 139

Для всего меню

В граммах				Витамины в миллиграммах	
Белки	Жиры	Углеводы		вита - 705,27	витВ1 - 0,63
36,39	40,58	158,19	витD - 8,83	витаЕ - 0,55	витС - 38,33
			витВ2 - 0,62		
Минеральные вещества в миллиграммах					
Ca - 189,09	F - 248,75	Fe - 7,24	I - 195,33		
K - 1 225,15	Mg - 111,82	Na - 2 398,68	P - 443,12		

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

Калькулятор *Фролова* Фролова Л.Г.

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "ККДП"



Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Георгиевка (ОВЗ)

"СОГЛАСОВАНО"
Директор школы № _____



МЕНЮ

на 13.03.2025

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№ПР Икра кабачковая		60	80
№268 Котлеты по-хлыновски с соусом		100	157
№202/309 Макароны изделия отварные		150	168
№883/Акт Кисель		200	119
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
Итого:	78,68	540	605

Обед

№21 Салат из соленых огурцов с луком репчатым .		60	35
№103 Суп картофельный с вермишелью и зеленью		200/1	95
№289 Рагу овощное из птицы.		200	223
№АКТ Компот из свежемороженых ягод		200	32
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	110,17	721	533
Всего:	188,86	1 261	1 139

Для всего меню

В граммах				Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы		витD - 8,83	витА - 705,27	витВ1 - 0,63
36,39	40,58	158,19		витВ2 - 0,62	витЕ - 0,55	витС - 38,33
Минеральные вещества в миллиграммах						
Ca - 189,09	F - 248,75	Fe - 7,24	I - 195,33			
K - 1 225,15	Mg - 111,82	Na - 2 398,68	P - 443,12			

Зав. производством _____

(Куликова Л.А)

Калькулятор _____

Фролова Л.Г

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

		День 4 Неделя 1				
N	Наименование	Икра кабачковая..	Котлеты по-хлыновски с соусом.*,,	Макаронные изделия отварные **	Кисель*	Хлеб пшеничный
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вода*		0,05000		0,19000	
2	Икра кабачковая 0,750 кг*	0,06200				
3	Картофель*		0,01300			
4	Кисель 1кг.*				0,02400	
5	Лук репчатый*		0,00920			
6	Макаронные изделия в ассортименте*			0,05100		
7	Масло подсолнечное 1 л *		0,00100			
8	Масло сливочное крестьянское 72,5% по			0,00500		
10	Морковь*		0,00500			
11	Мука в/с*		0,00250			
12	Мясо свинины*		0,00600			
13	Сахар-песок*		0,00075		0,01000	
14	Соль йодированная*		0,00060	0,00200		
15	Сухари панировочные*		0,00300			
16	Томатная паста*		0,00200			
17	Хлеб пшеничный*					0,03000
18	Яйца *		0,06700			

Расход продуктов по блюдам - Обед

		День 4 Неделя 1				
N	Наименование	Салат из соленых огурцов с луком репчатым .	Суп картофельный с вермишелью и зеленью	Рагу овощное из птицы.	Компот из свежзамороженных ягод*	Хлеб пшеничный
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вермишель*		0,00800			
2	Вода		0,14000	0,07500		
3	Вода*				0,17300	
4	Картофель*		0,08600	0,13700		
5	Компотная смесь заморож *				0,02100	
6	Куры *			0,06400		
7	Лук репчатый*	0,01100	0,01000	0,01400		
8	Масло подсолнечное 1 л *	0,00300	0,00200	0,00700		
11	Морковь*		0,01000	0,02500		
12	Мука в/с*			0,00100		
13	Огурцы соленые 3л(1,6кг)ШКОЛЫ*	0,06700				
14	Сахар-песок*				0,01500	
15	Соль йодированная*		0,00200	0,00100		
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

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор
ООО "ККДП"



Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Георгиевка (многодетные 5-11класс)

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №

Медведев



М Е Н Ю

на 13.03.2025

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№ПР Икра кабачковая		100	134
№268 Котлеты по-хлыновски с соусом		100	157
№202/309 Макароны изделия отварные		180	172
№883/Акт Кисель		200	119
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
Итого:	91,52	610	663
Обед			
№21 Салат из соленых огурцов с луком репчатым		100	59
№103 Суп картофельный с вермишелью, зеленью		250/1	118
№289 Рагу овощное из птицы		250	279
№АКТ Компот из свежемороженых ягод		200	32
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	128,14	861	636
Всего:	219,66	1 471	1 299

Для всего меню

Белки	Жиры	Углеводы	Витамины в миллиграммах	
44,14	44,98	183,09	витD - 8,83	витA - 772,54 витB1 - 0,63

Минеральные вещества в миллиграммах

Ca - 184,28	F - 254,35	Fe - 7,7	I - 196,14
K - 1 576,77	Mg - 121,15	Na - 2 773,73	P - 461,35

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

Калькулятор *Фролова* Фролова Л.Г

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "ККДП"



Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Георгиевка (5-11класс)

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы № _____

Handwritten signature



МЕНЮ

на 13.03.2025

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№ПР Икра кабачковая		100	134
№268 Котлеты по-хлыновски с соусом		100	157
№202/309 Макароны изделия отварные		180	172
№883/Акт Кисель		200	119
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
Итого:	91,52	610	663

Обед

№21 Салат из соленых огурцов с луком репчатым		100	59
№103 Суп картофельный с вермишелью, зеленью		250/1	118
№289 Рыбное овощное из птицы		250	279
№АКТ Компот из свежемороженой ягоды		200	32
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржаной пшеничный		30	67
Итого:	128,14	861	636
Всего:	219,66	1 471	1 299

Для всего меню

Белки	Жиры	Углеводы	Витамин D - 8,83	Витамины в миллиграммах
44,14	44,98	183,09		витА - 772,54 витВ1 - 0,63

Минеральные вещества в миллиграммах

Ca - 184,28	F - 254,35	Fe - 7,7	I - 196,14
K - 1 576,77	Mg - 121,15	Na - 2 773,73	P - 461,35

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г.

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "КДП"



"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы № _____

Медведь

Воробьев П.В.

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



МЕНЮ

на 13.03.2025

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№ПР Икра кабачковая		100	134
№268 Котлеты по-хлыновски с соусом		100	157
№202/309 Макароны изделия отварные		180	172
№883/Акт Кисель		200	119
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
Итого:	91,52	610	663
Обед			
№21 Салат из соленых огурцов с луком репчатым		100	59
№103 Суп картофельный с вермишелью, зеленью		250/1	118
№289 Рагу овощное из птицы		250	279
№АКТ Компот из свежемороженых ягод		200	32
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	128,14	861	636
Всего:	219,66	1 471	1 299

Для всего меню

Белки	В граммах	Жиры	Углеводы	Витамины в миллиграммах
44,14		44,98	183,09	витD - 8,83 вита - 772,54 витB1 - 0,63

Минеральные вещества в миллиграммах

Ca - 184,28	F - 254,35	Fe - 7,7	I - 196,14
K - 1 576,77	Mg - 121,15	Na - 2 773,73	P - 461,35

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г.

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

		День 4 Неделя 1				
N	Наименование	Икра кабачковая*	Котлеты по-хлыновски с соусом.*,,	Макаронные изделия отварные.**	Кисель*	Хлеб пшеничный
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вода*		0,05000		0,19000	
2	Икра кабачковая 0,750 кг*	0,10000				
3	Картофель*		0,01300			
4	Кисель 1кг.*				0,02400	
5	Лук репчатый*		0,00920			
6	Макаронные изделия в ассортименте*			0,06100		
7	Масло подсолнечное 1 л *		0,00100			
8	Масло сливочное крестьянское 72,5% по			0,00500		
10	Морковь*		0,00500			
11	Мука в/с*		0,00250			
12	Мясо свинины*		0,00600			
13	Сахар-песок*		0,00075		0,01000	
14	Соль йодированная*		0,00060	0,00200		
15	Сухари панировочные*		0,00300			
16	Томатная паста*		0,00200			
17	Хлеб пшеничный*					0,03000
18	Яйца *		0,06700			

Расход продуктов по блюдам - Обед

		День 4 Неделя 1				
N	Наименование	Салат из соленых огурцов с луком репчатым ..	Суп картофельный с вермишелью, зеленью	Рагу овощное из птицы..	Компот из свежезамороже нных ягод*	Хлеб пшеничный
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вермишель*		0,01000			
2	Вода		0,17500	93,75000		
3	Вода*				0,17300	
4	Картофель*		0,10700	0,17100		
5	Компотная смесь заморож *				0,02100	
6	Куры *			0,06400		
7	Лук репчатый*	0,01800	0,01200	0,01800		
8	Масло подсолнечное 1 л *	0,00500	0,00300	0,00800		
11	Морковь*		0,01300	0,03200		
12	Мука в/с*			0,00200		
13	Огурцы соленые 3л(1,6кг)ШКОЛЫ*	0,11100				
14	Сахар-песок*				0,01500	
15	Соль йодированная*		0,00200	0,00100		
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.