

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор  
ООО "ККДП"



Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Георгиевка (1-4 класс)

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №



**МЕНЮ**

на 03.04.2025

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
<b>Завтрак</b>			
№75 Икра морковная		60	69
№289 Рагу овощное из птицы.		200	223
№883/Акт Кисель		200	119
№ПР Хлеб пшеничный		40	118
Итого:	33,04	500	530
<b>Обед</b>			
№67 Винегрет овощной		60	75
№96 Рассольник Ленинградский с зеленью		200/1	91
№272/330 Биточки запеченные в сметанном соусе с рисом		250	359
№389 Сок фруктовый в ассортименте		200	85
№ПР Хлеб пшеничный		50	177
№ПР Хлеб ржано пшеничный		40	110
Итого:	110,17	801	898
Всего:	143,21	1 301	1 427

Для всего меню

Белки	В граммах	Углеводы	Витамины в миллиграммах
44,31	Жиры	200,65	витD - 9,02
	42,77		вита А - 1 705,75
			витВ1 - 0,71

Минеральные вещества в миллиграммах

Са - 214,17	F - 285,17	Fe - 7,99	I - 181,57
К - 1 408,55	Mg - 139,88	Na - 2 352,47	P - 483,97

Зав. производством

(Куликова Л.А)

Калькулятор

Фролова Л.Г

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

ООО "ККДП"



Воробьев П.В.

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

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №



МЕНЮ

на 03.04.2025

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
<b>Завтрак</b>			
№75 Икра морковная		60	69
№289 Рагу овощное из птицы		200	223
№883/Акт Кисель		200	119
№ПР Хлеб пшеничный		40	118
Итого:	78,68	500	530
<b>Обед</b>			
№67 Винегрет овощной		60	75
№96 Рассольник Ленинградский с зеленью		200/1	91
№272/330 Биточки запеченные в сметанном соусе с рисом		250	359
№389 Сок фруктовый в ассортименте		200	85
№ПР Хлеб пшеничный		50	177
№ПР Хлеб ржано пшеничный		40	110
Итого:	110,17	801	898
Всего:	188,86	1 301	1 427

Для всего меню

Белки	В граммах	Жиры	Углеводы	Витамины в миллиграммах
44,31		42,77	200,65	витD - 9,02 вита А - 1 705,75 витB1 - 0,71

Минеральные вещества в миллиграммах

Ca - 214,17	F - 285,17	Fe - 7,99	I - 181,57
K - 1 408,55	Mg - 139,88	Na - 2 352,47	P - 483,97

Зав. производством

(Куликова Л.А.)

Калькулятор

Фролова Л.Г.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор  
ООО "КД" 

Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Георгиевка (ОВЗ)

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы № 

**МЕНЮ**

на 03.04.2025

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
<b>Завтрак</b>			
№75 Икра морковная		60	69
№289 Рагу овощное из птицы		200	223
№883/Акт Кисель		200	119
№ПР Хлеб пшеничный		40	118
Итого:	78,68	500	530
<b>Обед</b>			
№67 Винегрет овощной		60	75
№96 Рассольник Ленинградский с зеленью		200/1	91
№272/330 Биточки запеченные в сметанном соусе с рисом		250	359
№389 Сок фруктовый в ассортименте		200	85
№ПР Хлеб пшеничный		50	177
№ПР Хлеб ржано пшеничный		40	110
Итого:	110,17	801	898
Всего:	188,86	1 301	1 427

Для всего меню

Белки	Жиры	Углеводы	ВитD - 9,02	Витамины в миллиграммах
44,31	42,77	200,65		вита А - 1 705,75    витВ1 - 0,71

Минеральные вещества в миллиграммах

Ca - 214,17	F - 285,17	Fe - 7,99	I - 181,57
K - 1 408,55	Mg - 139,88	Na - 2 352,47	P - 483,97

Зав. производством

  
(Куликова Л.А.)

Калькулятор

  
Фролова Л.Г.

## Расход продуктов по блюдам - Завтрак

День 4 Неделя 2

N	Наименование	Икра	Рагу овощное	Кисель*	Хлеб
		морковная: / 1.0/	из птицы. / 1.0/	/ 1.0/	пшеничный / 1.0/
1	Вода		0,07500		
2	Вода*			0,19000	
3	Картофель*		0,13700		
4	Кисель 1кг.*			0,02400	
5	Куры *		0,06400		
6	Лук репчатый*	0,01200	0,01400		
7	Масло подсолнечное 1 л *	0,00500	0,00700		
10	Морковь*	0,05700	0,02500		
11	Мука в/с*		0,00100		
12	Сахар-песок*	0,00100		0,01000	
13	Соль йодированная*	0,00100	0,00100		
14	Томатная паста*	0,00600	0,00300		
15	Хлеб пшеничный*				0,04000

## Расход продуктов по блюдам - Обед

День 4 Неделя 2

N	Наименование	Винегрет	Рассольник	Биточки	Сок фруктовый	Хлеб	Хлеб_ржано
		овощной / 1.0/	Ленинградский с зеленью / 1.0/	запеченные в сметанном соусе с рисом / 1.0/	в ассортименте / 1.0/	пшеничный* / 1.0/	пшеничный* / 1.0/
1	Вода*		0,15000	0,15950			
2	Картофель*	0,01800	0,08600				
3	Лук репчатый*	0,01100	0,00500				
4	Масло подсолнечное 1 л *	0,00600	0,00400	0,00300			
5	Масло сливочное крестьянское 72,5% по			0,00500			
8	Морковь*	0,00800	0,01000				
9	Мука в/с*			0,00375			
10	Мясо свинины*			0,03700			
11	Огурцы соленые 3л(1,6кг)ШКОЛЫ*	0,01100	0,01300				
12	Перловка весовая*		0,00400				
13	Рис*			0,05300			
14	Свекла*	0,01100					
15	Сметана 15% 0,5 кг*			0,01250			
16	Сок 1л*				0,20000		
17	Соль йодированная*	0,00100	0,00100	0,00100			
18	Сухари панировочные*			0,00500			
19	Сыр *			0,00200			
20	Укроп свежий*		0,00100				
21	Хлеб пшеничный*			0,00900		0,05000	
22	Хлеб ржано пшеничный*						0,04000

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

Калькулятор \_\_\_\_\_ Фролова Л.Г

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

ООО "КҚДП"



Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Георгиевка (многодетные 5-11 класс)

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №



МЕНЮ

на 03.04.2025

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
<b>Завтрак</b>			
№75 Икра морковная		100	253
№289 Рагу овощное из птицы		250	279
№883/Акт Кисель		200	119
№ПР Хлеб пшеничный		40	118
Итого:	91,52	590	769
<b>Обед</b>			
№67 Винегрет овощной		100	125
№96/Акт Рассольник Ленинградский с зеленью		250/1	133
№272/330 Биточки запеченные в сметанном соусе с рисом		250	359
№389 Сок фруктовый в ассортименте		200	85
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		40	110
Итого:	128,14	871	894
Всего:	219,66	1 461	1 663

Для всего меню

Белки	В граммах	Углеводы	Витамины в миллиграммах
52,2	Жиры	230,5	витD - 8,96
	53,26		вита А - 1 826,97
			витВ1 - 0,71
Минеральные вещества в миллиграммах			
Са - 214,87	F - 292,71	Fe - 8,25	I - 191,6
К - 1 566,32	Mg - 149,36	Na - 2 533,4	P - 499,93

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

Калькулятор \_\_\_\_\_ Фролова Л.Г

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор  
ООО "ККДП"



Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Георгиевка (5-11 класс)

"СОГЛАСОВАНО"  
Директор школы №



**МЕНЮ**

на 03.04.2025

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
<b>Завтрак</b>			
№75 Икра морковная		100	253
№289 Рагу овощное из птицы		250	279
№883/Акт Кисель		200	119
№ПР Хлеб пшеничный		40	118
Итого:	91,52	590	769
<b>Обед</b>			
№67 Винегрет овощной		100	125
№96/Акт Рассольник Ленинградский с зеленью		250/1	133
№272/330 Биточки запеченные в сметанном соусе с рисом		250	359
№389 Сок фруктовый в ассортименте		200	85
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		40	110
Итого:	128,14	871	894
Всего:	219,66	1 461	1 663

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах	
Белки	Жиры	Углеводы	витD	вита
52,2	53,26	230,5	8,96	1 826,97
				витВ1 - 0,71

Минеральные вещества в миллиграммах

Ca - 214,87	F - 292,71	Fe - 8,25	I - 191,6
K - 1 566,32	Mg - 149,36	Na - 2 533,4	P - 499,93

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

Калькулятор Фролова Л.Г. Фролова Л.Г

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор  
ООО "ККДП"



Воробьев П.В.

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

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы № \_\_\_\_\_



**МЕНЮ**

на 03.04.2025

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
<b>Завтрак</b>			
№75 Икра морковная		100	253
№289 Рагу овощное из птицы		250	279
№883/Акт Кисель		200	119
№ПР Хлеб пшеничный		40	118
Итого:	91,52	590	769
<b>Обед</b>			
№67 Винегрет овощной		100	125
№96/Акт Рассольник Ленинградский с зеленью		250/1	133
№272/330 Биточки запеченные в сметанном соусе с рисом		250	359
№389 Сок фруктовый в ассортименте		200	85
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		40	110
Итого:	128,14	871	894
Всего:	219,66	1 461	1 663

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах	
Белки	Жиры	Углеводы	витD	витA - 1 826,97 витB1 - 0,71
52,2	53,26	230,5	8,96	

Минеральные вещества в миллиграммах

Ca - 214,87	F - 292,71	Fe - 8,25	I - 191,6
K - 1 566,32	Mg - 149,36	Na - 2 533,4	P - 499,93

Зав. производством \_\_\_\_\_

(Куликова Л.А)

Калькулятор \_\_\_\_\_

Фролова Л.Г

## Расход продуктов по блюдам - Завтрак

День 4 Неделя 2

N	Наименование	Икра	Рагу овощное	Кисель*	Хлеб
		морковная: / 1.0/	из птицы.. / 1.0/	/ 1.0/	пшеничный / 1.0/
1	Вода		93,75000		
2	Вода*			0,19000	
3	Картофель*		0,17100		
4	Кисель 1кг.*			0,02400	
5	Куры *		0,06400		
6	Лук репчатый*	0,02100	0,01800		
7	Масло подсолнечное 1 л *	0,00800	0,00800		
10	Морковь*	0,09500	0,03200		
11	Мука в/с*		0,00200		
12	Сахар-песок*	0,00200		0,01000	
13	Соль йодированная*	0,00200	0,00100		
14	Томатная паста*	0,01000	0,00300		
15	Хлеб пшеничный*				0,04000

## Расход продуктов по блюдам - Обед

День 4 Неделя 2

N	Наименование	Винегрет	Рассольник	Биточки	Сок фруктовый	Хлеб	Хлеб _ржано
		овощной , / 1.0/	Ленинградский с зеленью) / 1.0/	запеченные в сметанном соусе с рисом / 1.0/	в ассортименте / 1.0/	пшеничный / 1.0/	пшеничный* / 1.0/
1	Вода или бульон		0,18800				
2	Вода*			0,15950			
3	Картофель*	0,03000	0,10700				
4	Лук репчатый*	0,01800	0,00600				
5	Масло подсолнечное 1 л *	0,01000	0,00500	0,00300			
6	Масло сливочное крестьянское 72,5% по			0,00500			
9	Морковь*	0,01300	0,01300				
10	Мука в/с*			0,00375			
11	Мясо свинины*			0,03700			
12	Огурцы соленые 3л(1,6кг)ШКОЛЫ*	0,03800	0,01700				
13	Перловка весовая*		0,00500				
14	Рис*			0,05300			
15	Свекла*	0,01900					
16	Сметана 15% 0,5 кг*			0,01250			
17	Сок 1л*				0,20000		
18	Соль йодированная*	0,00100	0,00100	0,00100			
19	Сухари панировочные*			0,00500			
20	Сыр *			0,00200			
21	Укроп свежий*		0,00100				
22	Хлеб пшеничный*			0,00900		0,03000	
23	Хлеб ржано пшеничный*						0,04000

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

Калькулятор \_\_\_\_\_ Фролова Л.Г