

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "ККДП"



Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Георгиевка (1-4 класс)

"СОГЛАСОВАНО"
Директор школы №



МЕНЮ

на 16.04.2025

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№338 Яблоко		100	47
№291 Плов из птицы		200	289
№376 Чай с сахаром		200	106
№ПР Хлеб пшеничный		40	118
Итого:	33,04	540	560
Обед			
№10 Салат из зеленого горошка консервированного		60	55
№103 Суп картофельный с вермишелью и зеленью		200/1	95
№270 Котлеты "Московские"		100	171
№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	771	752
Всего:	143,21	1 311	1 312

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	витD - 0,55	вита - 638,41	витB1 - 0,68
47,26	43,63	177,59	витB2 - 0,73	витE - 0,01	витC - 19,43
Минеральные вещества в миллиграммах					
Ca - 186,23	F - 222,44	Fe - 10,29	I - 264,14		
K - 1 275,36	Mg - 138,77	Na - 2 746,9	P - 505,41		

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 №

Машин



М Е Н Ю

на 16.04.2025

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№338 Яблоко		100	47
№291 Плов из птицы		200	289
№376 Чай с сахаром		200	106
№ПР Хлеб пшеничный		40	118
Итого:	78,68	540	560
Обед			
№10 Салат из зеленого горошка консервированного		60	55
№103 Суп картофельный с вермишелью и зеленью		200/1	95
№270 Котлеты "Московские"		100	171
№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	771	752
Всего:	188,86	1 311	1 312

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	витD - 0,55	вита - 638,41	витB1 - 0,68
47,26	43,63	177,59	витB2 - 0,73	витE - 0,01	витC - 19,43
Минеральные вещества в миллиграммах					
Ca - 186,23	F - 222,44	Fe - 10,29	I - 264,14		
K - 1 275,36	Mg - 138,77	Na - 2 746,9	P - 505,41		

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 (ОВЗ)

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №



МЕНЮ

на 16.04.2025

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№338 Яблоко		100	47
№291 Плов из птицы		200	289
№376 Чай с сахаром		200	106
№ПР Хлеб пшеничный		40	118
Итого:	78,68	540	560
Обед			
№10 Салат из зеленого горошка консервированного		60	55
№103 Суп картофельный с вермишелью и зеленью		200/1	95
№270 Котлеты "Московские"		100	171
№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	771	752
Всего:	188,86	1 311	1 312

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	витD - 0,55	вита - 638,41	витB1 - 0,68
47,26	43,63	177,59	витB2 - 0,73	витE - 0,01	витC - 19,43
Минеральные вещества в миллиграммах					
Ca - 186,23	F - 222,44	Fe - 10,29	I - 264,14		
K - 1 275,36	Mg - 138,77	Na - 2 746,9	P - 505,41		

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г.

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

N	Наименование	День 3 Неделя 2			
		Яблоко*, / 1.0/	Плов из птицы* / 1.0/	Чай с сахаром / 1.0/	Хлеб пшеничный / 1.0/
1	Вода*			0,21000	
2	Куры *		0,06800		
3	Лук репчатый*		0,01200		
4	Масло подсолнечное 1 л *		0,00700		
7	Морковь*		0,01500		
8	Рис*		0,05300		
9	Сахар-песок*			0,01500	
10	Соль йодированная*		0,00200		
11	Томатная паста*		0,00300		
12	Хлеб пшеничный*				0,04000
13	Чай *			0,00100	
14	Яблоки калиброванные*	0,10000			

Расход продуктов по блюдам - Обед

N	Наименование	День 3 Неделя 2						
		Салат из зеленого горошка консервирован ного / 1.0/	Суп картофельный с вермишелью и зеленью / 1.0/	Котлеты "Московские" / 1.0/	Макаронные изделия отварные ** / 1.0/	Компот из кураги / 1.0/	Хлеб пшеничный / 1.0/	Хлеб ржано пшеничный / 1.0/
1	Вермишель*		0,00800					
2	Вода		0,14000					
3	Вода*			0,06200		0,20300		
4	Зеленый горошек консервированный 0,420	0,08800						
5	Картофель*		0,08600					
6	Курага*					0,02000		
7	Лимонная к-та*							
8	Лук репчатый*	0,00800	0,01000	0,00220				
9	Макаронные изделия в ассортименте*				0,05100			
10	Масло подсолнечное 1 л *	0,00300	0,00200	0,00400				
11	Масло сливочное крестьянское 72,5% по				0,00500			
14	Морковь*		0,01000	0,00500				
15	Мука в/с*			0,00250				
16	Мясо свинины*			0,03700				
17	Сахар-песок*			0,00075		0,02300		
18	Соль йодированная*		0,00200	0,00060	0,00200			
19	Сухари панировочные*			0,00200				
20	Томатная паста*			0,00200				
21	Укроп свежий*		0,00100					
22	Хлеб пшеничный*			0,00900			0,03000	
23	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 5-11 класс)

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №



МЕНЮ

на 16.04.2025

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№338 Яблоко		100	47
№291 Плов из птицы		250	382
№376 Чай с сахаром		200	106
№ПР Хлеб пшеничный		40	118
Итого:	91,52	590	653
Обед			
№10 Салат из зеленого горошка консервирован.		100	92
№103 Суп картофельный с вермишелью, зеленью		250/1	118
№270 Котлеты "Московские"		100	171
№202/309 Макароны изделия отварные с маслом сливо		180	172
№348 Компот из кураги		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	128,14	891	816
Всего:	219,66	1 481	1 469

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	витD - 0,55	витA - 707,56	витB1 - 0,73
50,11	48,48	193,89	витB2 - 0,74	витE - 0,02	витC - 23,93
Минеральные вещества в миллиграммах					
Ca - 197,71	F - 229,13	Fe - 10,99	I - 265,05		
K - 1 358,79	Mg - 150,81	Na - 2 748,07	P - 542,45		

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 16.04.2025

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№338 Яблоко		100	47
№291 Плов из птицы		250	382
№376 Чай с сахаром		200	106
№ПР Хлеб пшеничный		40	118
Итого:	91,52	590	653
Обед			
№10 Салат из зеленого горошка консервирован.		100	92
№103 Суп картофельный с вермишелью, зеленью		250/1	118
№270 Котлеты "Московские"		100	171
№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	891	816
Всего:	219,66	1 481	1 469

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	витD - 0,55	витA - 707,56	витB1 - 0,73
50,11	48,48	193,89	витB2 - 0,74	витE - 0,02	витC - 23,93
Минеральные вещества в миллиграммах					
Ca - 197,71	F - 229,13	Fe - 10,99	I - 265,05		
K - 1 358,79	Mg - 150,81	Na - 2 748,07	P - 542,45		

Зав. производством

(Куликова Л.А)

Калькулятор

Фролова Л.Г

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "ККДП"



Воробьев П.В.

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

"СОГЛАСОВАНО"
Директор школы №



МЕНЮ

на 16.04.2025

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№338 Яблоко		100	47
№291 Плов из птицы		250	382
№376 Чай с сахаром		200	106
№ПР Хлеб пшеничный		40	118
Итого:	91,52	590	653
Обед			
№10 Салат из зеленого горошка консервирован.		100	92
№103 Суп картофельный с вермишелью, зеленью		250/1	118
№270 Котлеты "Московские"		100	171
№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	891	816
Всего:	219,66	1 481	1 469

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	витD - 0,55	вита - 707,56	витB1 - 0,73
50,11	48,48	193,89	витB2 - 0,74	витаE - 0,02	витC - 23,93
Минеральные вещества в миллиграммах					
Ca - 197,71	F - 229,13	Fe - 10,99	I - 265,05		
K - 1 358,79	Mg - 150,81	Na - 2 748,07	P - 542,45		

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г.

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

N	Наименование	День 3 Неделя 2			
		Яблоко*, / 1.0/	Плов из птицы** / 1.0/	Чай с сахаром / 1.0/	Хлеб пшеничный / 1.0/
1	Вода*			0,21000	
2	Куры*		0,07100		
3	Лук репчатый*		0,01600		
4	Масло подсолнечное 1 л *		0,00900		
7	Морковь*		0,02000		
8	Рис*		0,07000		
9	Сахар-песок*			0,01500	
10	Соль йодированная*		0,00200		
11	Томатная паста*		0,00400		
12	Хлеб пшеничный*				0,04000
13	Чай *			0,00100	
14	Яблоки калиброванные*	0,10000			

Расход продуктов по блюдам - Обед

N	Наименование	День 3 Неделя 2						
		Салат из зеленого горошка консервирован. / 1.0/	Суп картофельный с вермишелью, зеленью / 1.0/	Котлеты "Московские" / 1.0/	Макаронные изделия отварные. ** / 1.0/	Компот из кураги / 1.0/	Хлеб пшеничный / 1.0/	Хлеб ржано пшеничный / 1.0/
1	Вермишель*		0,01000					
2	Вода		0,17500					
3	Вода*			0,06200		0,20300		
4	Зеленый горошек консервированный 0,420	0,14700						
5	Картофель*		0,10700					
6	Курага*					0,02000		
7	Лимонная к-та*							
8	Лук репчатый*	0,01200	0,01200	0,00220				
9	Макаронные изделия в ассортименте*				0,06100			
10	Масло подсолнечное 1 л *	0,00500	0,00300	0,00400				
11	Масло сливочное крестьянское 72,5% по				0,00500			
14	Морковь*		0,01300	0,00500				
15	Мука в/с*			0,00250				
16	Мясо свинины*			0,03700				
17	Сахар-песок*			0,00075		0,02300		
18	Соль йодированная*		0,00200	0,00060	0,00200			
19	Сухари панировочные*			0,00200				
20	Томатная паста*			0,00200				
21	Укроп свежий*		0,00100					
22	Хлеб пшеничный*			0,00900			0,03000	
23	Хлеб ржано пшеничный*							0,03000

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г.