

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор
ООО "КДП"



Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Георгиевка (1-4 класс)

СОГЛАСОВАНО

Директор школы №



МЕНЮ

на 28.04.2025

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№ПР Печенье		60	110
№295/Акт Котлеты из птицы с соусом		100	179
№202/309 Макароны изделия отварные		150	168
№377 Чай с лимоном		200/3,5	97
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
Итого:	33,04	544	636
Обед			
№47/Акт Салат из квашеной капусты		60	47
№113 Суп-лапша домашняя с цыпленком, зеленью		10/200/1	97
№268 Котлеты по-хлыновски с соусом.		100	157
№302/171 Каша гречневая рассыпчатая		150	211
№342 Компот из свежих яблок		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	110,17	781	774
Всего:	143,21	1 325	1 410

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	витD - 0,88	вита - 130,97	витB1 - 0,81
45,39	50,57	200,54	витB2 - 0,64	витE - 0,36	витPP - 0,19
Минеральные вещества в миллиграммах					
Ca - 165,67	F - 144,47	Fe - 12,68	I - 153,39		
K - 727,71	Mg - 207,87	Na - 1 819,71	P - 587,51		

Зав. производством _____ (Куликова Л.А)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

N	Наименование	День 1 Неделя 2			
		Печенье,...	Котлеты из птицы с соусом.	Макаронные изделия отварные **	Чай с лимоном
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вода		0,00600		
2	Вода*		0,05000		0,20000
3	Куры *		0,05000		
4	Лимоны*				0,00400
5	Лук репчатый*		0,00820	0,05100	
6	Макаронные изделия в ассортименте*		0,00400		
7	Масло подсолнечное 1 л *			0,00500	
8	Масло сливочное крестьянское 72,5% по		0,00500		
11	Морковь*		0,00250		
12	Мука в/с*				
13	Печенье весовое*	0,06000	0,00075		0,01500
14	Сахар-песок*		0,00160	0,00200	
15	Соль йодированная*		0,00500		
16	Сухари панировочные*		0,00200		
17	Томатная паста*		0,00800		0,03000
18	Хлеб пшеничный*				0,00100
19	Чай *				

Расход продуктов по блюдам - Обед

N	Наименование	День 1 Неделя 2					
		Салат из квашеной капусты*,	Суп-лапша домашняя с цыпленком, зеленью*	Котлеты по-хлыновски с соусом.*,,	Каша гречневая рассыпчатая,	Компот из свежих яблок	Хлеб пшеничный
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вода*		0,19000	0,05000	0,10700	0,17200	
2	Гречка *				0,07000		
3	Капуста квашенная*	0,05400		0,01400			
4	Картофель*		0,01300				
5	Куры *		0,01600				
6	Лапша Домашняя узкая 1,0 кг * Рахимов						
7	Лимонная к-та*			0,00920			
8	Лук репчатый*	0,00700	0,01000	0,00400			
9	Масло подсолнечное 1 л *	0,00300			0,00500		
10	Масло сливочное крестьянское 72,5% по			0,00500			
13	Морковь*			0,00250			
14	Мука в/с*			0,03700			
15	Мясо свинины*			0,00075		0,02400	
16	Сахар-песок*	0,00300	0,00100	0,00060	0,00100		
17	Соль йодированная*			0,00400			
18	Сухари панировочные*			0,00200			
19	Томатная паста*		0,00100				
20	Укроп свежий*						0,03000
21	Хлеб пшеничный*						0,03000
22	Хлеб ржано пшеничный*					0,04500	
23	Яблоки КОМПОТ*			0,06700			
24	Яйца *						

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 28.04.2025

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№ПР Печенье		60	110
№295/Акт Котлеты из птицы с соусом		100	179
№202/309 Макароны изделия отварные		150	168
№377 Чай с лимоном		200/3,5	97
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
Итого:	78,68	544	636
Обед			
№47/Акт Салат из квашеной капусты		60	47
№113 Суп-лапша домашняя с цыпленком, зеленью		10/200/1	97
№268 Котлеты по-хлыновски с соусом.		100	157
№302/171 Каша гречневая рассыпчатая		150	211
№342 Компот из свежих яблок		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	110,17	781	774
Всего:	188,86	1 325	1 410

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	витD - 0,88	вита - 130,97	витB1 - 0,81
45,39	50,57	200,54	витB2 - 0,64	витаE - 0,36	витPP - 0,19
Минеральные вещества в миллиграммах					
Ca - 165,67	F - 144,47	Fe - 12,68	I - 153,39		
K - 727,71	Mg - 207,87	Na - 1 819,71	P - 587,51		

Зав. производством _____ (Куликова Л.А)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г

Директор
ООО "ККДП"



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

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы № 1

4 класс)

на 28.04.2025

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№ПР Печенье		60	110
№295/Акт Котлеты из птицы с соусом		100	179
№202/309 Макароны изделия отварные		150	168
№377 Чай с лимоном		200/3,5	97
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
Итого:	78,68	544	636
Обед			
№47/Акт Салат из квашеной капусты		60	47
№113 Суп-лапша домашняя с цыпленком, зеленью		10/200/1	97
№268 Котлеты по-хлыновски с соусом.		100	157
№302/171 Каша гречневая рассыпчатая		150	211
№342 Компот из свежих яблок		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	110,17	781	774
Всего:	188,86	1 325	1 410

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	витD - 0,88	витА - 130,97	витВ1 - 0,81
45,39	50,57	200,54	витВ2 - 0,64	витЕ - 0,36	витРР - 0,19
Минеральные вещества в миллиграммах					
Са - 165,67	F - 144,47	Fe - 12,68	I - 153,39		
К - 727,71	Mg - 207,87	Na - 1 819,71	P - 587,51		

Калькулятор Фролова Л.Г.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор
ООО "ККДП"

ОГРН 1106313000848
г. Самара

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы № _____

Иванов

_____ / _____

_____ (подпись)

ГБОУ СОШ Георгиевка (многодетные 5-11 класс)

на 28.04.2025

Для всего меню

Зав. производством

(Куликова Л.А)

Калькулятор

Фролова Л.Г

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор
ООО "ККДП"



Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Георгиевка (5-11класс)

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №



М Е Н Ю

на 28.04.2025

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№ПР Печенье		60	110
№295/Акт Котлеты из птицы с соусом.		100	179
№202/309 Макароны изделия отварные с маслом слив		180	172
№377 Чай с лимоном		200/3,5	97
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
Итого:	91,52	574	640
Обед			
№47/Акт Салат из квашеной капусты		100	35
№113 Суп-лапша домашняя с цыпленком, зеленью		10/250/1	156
№268 Котлеты по-хлыновски с соусом		100	157
№303/Акт Каша гречневая с маслом сл.		180	249
№342 Компот из свежих яблок		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	128,14	901	859
Всего:	219,66	1 475	1 500

Для всего меню

Белки		В граммах	Жиры		Углеводы	Витамины в миллиграммах	
48		57,61			211,09	витD - 0,89	вита - 133,35
						витB2 - 0,59	витB1 - 0,72
							витE - 0,36
							витC - 7,06
Минеральные вещества в миллиграммах							
Ca - 141,05	F - 137,52	Fe - 10,87	I - 187,67				
K - 546,13	Mg - 154,31	Na - 1 967,48	P - 504,73				

Зав. производством

(Куликова Л.А)

Калькулятор

Фролова Л.Г

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "ККДП"



Воробьев П.В.
ГБОУ СОШ Георгиевка (дети мобилизованных родителей 5-11класс)

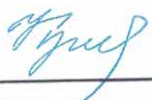
МЕНЮ

на 28.04.2025

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№ПР Печенье		60	110
№295/Акт Котлеты из птицы с соусом.		100	179
№202/309 Макароны изделия отварные с маслом сливо		180	172
№377 Чай с лимоном		200/3,5	97
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
Итого:	91,52	574	640
Обед			
№47/Акт Салат из квашеной капусты		100	35
№113 Суп-лапша домашняя с цыпленком, зеленью		10/250/1	156
№268 Котлеты по-хлыновски с соусом		100	157
№303/Акт Каша гречневая с маслом сл.		180	249
№342 Компот из свежих яблок		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	128,14	901	859
Всего:	219,66	1 475	1 500

Для всего меню

Белки		В граммах	Жиры		Углеводы	Витамины в миллиграммах	
48		57,61			211,09	витD - 0,89	вита - 133,35
						витB2 - 0,59	витB1 - 0,72
							витE - 0,36
							витC - 7,06
Минеральные вещества в миллиграммах							
Ca - 141,05	F - 137,52	Fe - 10,87	I - 187,67				
K - 546,13	Mg - 154,31	Na - 1 967,48	P - 504,73				

Зав. производством  (Куликова Л.А.)

Калькулятор



Фролова Л.Г.

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

День 1 Неделя 2

N	Наименование	Печенье,...	Котлеты из птицы с соусом.	Макаронные изделия отварные с маслом сливочным*	Чай с лимоном	Хлеб пшеничный
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вода		0,00600			
2	Вода*		0,05000		0,20000	
3	Куры *		0,05000			
4	Лимоны*				0,00400	
5	Лук репчатый*		0,00820			
6	Макаронные изделия в ассортименте*			0,06100		
7	Масло подсолнечное 1 л *		0,00400			
8	Масло сливочное крестьянское 72,5% по			0,00500		
11	Морковь*		0,00500			
12	Мука в/с*		0,00250			
13	Печенье весовое*	0,06000				
14	Сахар-песок*		0,00075		0,01500	
15	Соль йодированная*		0,00160	0,00200		
16	Сухари панировочные*		0,00500			
17	Томатная паста*		0,00200			
18	Хлеб пшеничный*		0,00800			0,03000
19	Чай *				0,00100	

Расход продуктов по блюдам - Обед

День 1 Неделя 2

N	Наименование	Салат из квашеной капусты..	Суп-лапша домашняя с цыпленком,зел енью**	Котлеты по-хлыновски с соусом.*,,	Каша гречневая с маслом сл.	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*		0,23800	0,05000	0,12600	0,17200		
2	Гречка *				0,08600			
3	Капуста квашенная*	0,09000						
4	Картофель*			0,01400				
5	Куры *		0,01300					
6	Лапша Домашняя узкая 1,0 кг * Рахимов		0,02500					
7	Лимонная к-та*							
8	Лук репчатый*	0,01200	0,01200	0,00920				
9	Масло подсолнечное 1 л *	0,00500	0,00500	0,00400				
10	Масло сливочное крестьянское 72,5% по				0,00600			
13	Морковь*			0,00500				
14	Мука в/с*			0,00250				
15	Мясо свинины*			0,03700				
16	Сахар-песок*	0,00500		0,00075		0,02400		
17	Соль йодированная*		0,00100	0,00060	0,00200			
18	Сухари панировочные*			0,00400				
19	Томатная паста*			0,00200				
20	Укроп свежий*		0,00100					
21	Хлеб пшеничный*						0,03000	
22	Хлеб ржано пшеничный*							0,03000
23	Яблоки КОМПЛОТ*					0,04500		
24	Яйца *			0,06700				

Зав. производством _____ (Куликова Л.А)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г