

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

ООО "КДП "ЗДОРОВ И СЫТ"



Волошко К.Ю.

ГБОУ СОШ Новый Сарбай (1-4 классы)

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №



МЕНЮ

на 13.04.2022

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
<b>Завтрак</b>			
Печенье		36	153
Каша молочная манная с м/сливочным		250/5	243
Кофейный напиток с молоком		200	146
Хлеб пшеничный		30	70
Итого:	62,20	521	612
<b>Обед</b>			
Салат из репчатого лука		60	62
Суп из овощей со сметаной и зеленью на бульоне		200/5/1	54
Жаркое из отварного мяса птицы		200	256
Компот из изюма + С витамин		200	118
Хлеб пшеничный		30	70
Хлеб ржаной		30	78
Итого:	87,10	726	638
<b>Витаминизация</b>			
Сок фруктовый		200	76
Итого:	16,55	200	76
Всего:	165,85	1 447	1 326

Для всего меню

Белки	Жиры	Углеводы	Витамины в миллиграммах
35,77	39,96	211,95	витА - 236,47    витD - 1,9    витB2 - 0,82
Минеральные вещества в миллиграммах			
Ca - 405,38	I - 259,79	P - 575,89	Na - 2 386,1
F - 265,17	Se - 22,94	Mg - 150,64	Fe - 7,72

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

Калькулятор \_\_\_\_\_ Касаткина Я.Ю.

## Расход продуктов по блюдам - Завтрак

N	Наименование	День 3 Неделя 1			
		Печенье..	Каша молочная манная с м/сливочным	Кофейный напиток с молоком	Хлеб пшеничный
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вода		0,09375	0,12000	
2	Кофейный напиток			0,00500	
3	Манная крупа		0,03875		
4	Масло сливочное		0,00500		
5	Молоко		0,12500	0,10000	
6	Печенье	0,03600			
7	Сахар		0,00750	0,02000	
8	Соль поваренная пищевая иодированная		0,00100		0,03000
9	Хлеб пшеничный				

## Расход продуктов по блюдам - Обед

N	Наименование	День 3 Неделя 1					
		Салат из репчатого лука	Суп из овощей со сметаной и зеленью на бульоне	Жаркое из отварного мяса птицы	Компот из изюма + С витамин.	Хлеб пшеничный	Хлеб ржаной
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Аскорбиновая кислота				0,00002		
2	Вода		0,15000		0,20300		
3	Горох, консервированный		0,00920				
4	Изюм				0,01500		
5	Калуста белокочанная		0,02000				
6	Картофель		0,06154	0,18462			
7	Лимонная кислота				0,00020		
8	Лук репчатый	0,07200	0,00960	0,01440			
9	Масло подсолнечное	0,00400	0,00400	0,00720			
10	Морковь		0,01000				
11	Мясо цыплят-бройлеров			0,06400			
12	Паста томатная			0,00288			
13	Сахар				0,02000		
14	Сметана		0,00500				
15	Соль поваренная пищевая иодированная	0,00200	0,00200	0,00150			
16	Укроп		0,00100			0,03000	
17	Хлеб пшеничный						0,03000
18	Хлеб ржаной						

## Расход продуктов по блюдам - Витаминизация

N	Наименование	День 3 Неделя 1
		Сок фруктовый
		/ 1.0/
1	Сок	0,20000

Зав. производством

(Куликова Л.А.)

Калькулятор

  
Касаткина Я.Ю.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

ООО "КДП "ЗДОРОВ И СЫТ"



Волошко К.Ю.

ГБОУ СОШ Новый Сарбай (1-4 классы)

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №



МЕНЮ

на 14.04.2022

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
<b>Завтрак</b>			
Икра свекольная		60	66
Птица тушеная в соусе		50/50	142
Макаронные изделия отварные с маслом растительным		150	186
Кисель + С витамин.		200	130
Хлеб пшеничный		30	70
Итого:	62,20	540	594
<b>Обед</b>			
Салат из редьки		60	53
Борщ из свежей капусты с картофелем сметаной зелень		200/5/2	83
Кнели куриные с соусом		50/50	149
Пюре из бобовых с м/растит.		150	222
Напиток лимонный		200	98
Хлеб пшеничный		30	70
Хлеб ржаной		30	78
Итого:	87,10	777	753
<b>Витаминизация</b>			
Фрукт.*	16,55	120	42
Итого:	16,55	120	42
Всего:	165,85	1 437	1 389

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	витРР - 0,15	витЕ - 0,72	витА - 247,6
48,41	42,86	203,57	витD - 8,75	витВ2 - 0,63	витВ1 - 0,71
Минеральные вещества в миллиграммах					
Са - 339,65	І - 300,26	Р - 568,4	Na - 2 820,9		
F - 299,21	Se - 32,46	Mg - 169,57	Fe - 12,47		

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

Калькулятор Касаткина Я.Ю. Касаткина Я.Ю.

## Расход продуктов по блюдам - Завтрак

День 4 Неделя 1

N	Наименование	Икра свекольная / 1.0/	Птица тушенная в соусе / 1.0/	Макаронные изделия отварные с маслом растительным / 1.0/	Кисель + С витамины. / 1.0/	Хлеб пшеничный / 1.0/
1	Аскорбиновая кислота				0,00002	
2	Вода				0,19000	
3	Кисель				0,02400	
4	Лук репчатый	0,01248		0,05090		
5	Макаронные изделия		0,00200	0,00300		
6	Масло подсолнечное	0,00450	0,05000			
7	Масса готового мяса птицы		0,07100			
8	Мясо цыплят-бройлеров					
9	Паста томатная	0,00600			0,01000	
10	Сахар	0,00072				
11	Свекла	0,05742				
12	Соль поваренная пищевая йодированная		0,00100	0,00150		0,03000
13	Хлеб пшеничный					
14	Лук репчатый*		0,00120			
15	Масло подсолнечное		0,00100			
16	Морковь*		0,00500			
17	Мука в/с*		0,00250			
18	Сахар-песок*		0,00075			
19	Соль йодированная*		0,00060			
20	Томатная паста*		0,00200			

## Расход продуктов по блюдам - Обед

День 4 Неделя 1

N	Наименование	Салат из редьки* / 1.0/	Борщ из свежей капусты с картофелем сметаной зеленью на бульоне / 1.0/	Кнели куриные с соусом / 1.0/	Пюре из бобовых с м/растит. / 1.0/	Напиток лимонный / 1.0/	Хлеб пшеничный / 1.0/	Хлеб ржаной / 1.0/
1	Вода		0,15000	0,00500		0,21400		
2	Горох				0,07033			
3	Капуста белокочанная		0,02000					
4	Картофель		0,02462			0,01800		
5	Лимоны							
6	Лук репчатый	0,00714	0,01071		0,00300			
7	Масло подсолнечное	0,00360	0,00400	0,00060				
8	Масло сливочное			0,00187				
9	Морковь		0,01125					
10	Мясо цыплят-бройлеров			0,05700				
11	Паста томатная		0,00200					
12	Редька	0,07284		0,00438				
13	Рис					0,02400		
14	Сахар		0,00200					
15	Свекла		0,04000					
16	Сметана		0,00500					
17	Соль поваренная пищевая йодированная	0,00100	0,00100	0,00200	0,00150			
18	Укроп		0,00200				0,03000	
19	Хлеб пшеничный							0,03000
20	Хлеб ржаной							
21	Лук репчатый*			0,00120				
22	Масло подсолнечное			0,00100				
23	Морковь*			0,00500				
24	Мука в/с*			0,00250				
25	Сахар-песок*			0,00075				
26	Соль йодированная*			0,00060				
27	Томатная паста*			0,00200				

## Расход продуктов по блюдам - Витаминизация

День 4 Неделя 1

N	Наименование	Фрукт* / 1.0/
1	Яблоки	0,12000

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

Калькулятор \_\_\_\_\_ Касаткина Я.Ю.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор  
ООО "КДП "ЗДОРОВ И СЫТ"



Волошко К.Ю.  
ГБОУ СОШ Новый Сарбай (1-4 классы)

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №



М Е Н Ю

на 15.04.2022

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
<b>Завтрак</b>			
Салат из зеленого горошка консервированного		60	55
Котлеты рыбные с соусом.		50/50	132
Пюре картофельное с маслом растительным		150	121
Чай с сахаром		200	61
Хлеб пшеничный		30	70
Итого:	62,20	540	440
<b>Обед</b>			
Огурец св. порционно		25	5
Суп картофельный с вермишелью, зеленью		250/1	124
Колбаса отварная с соусом		50/50	154
Рис отварной с маслом растительным		150	193
Компот из смеси сухофруктов + С витамин		200	124
Хлеб пшеничный		30	70
Хлеб ржаной		30	78
Итого:	87,10	786	750
<b>Витаминизация</b>			
Сок фруктовый		200	76
Итого:	16,55	200	76
Всего:	165,85	1 526	1 265

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	витЕ - 0,76	витА - 274,91	витD - 5,81
33,51	34,53	203,06	витВ2 - 0,54	витВ1 - 0,66	витС - 31,59
Минеральные вещества в миллиграммах					
Са - 308,96	І - 284,15	Р - 512,02	Na - 2 316,85		
F - 304,75	Se - 16,87	Mg - 155,61	Fe - 8,13		

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

Калькулятор \_\_\_\_\_ Касаткина Я.Ю.

## Расход продуктов по блюдам - Завтрак

День 5 Неделя 1

N	Наименование	Салат из зеленого горошка консервированного / 1.0/	Котлеты рыбные с соусом / 1.0/	Пюре картофельное с маслом растительным / 1.0/	Чай с сахаром / 1.0/	Хлеб пшеничный / 1.0/
1	Вода		0,01300		0,21000	
2	Горох, консервированный	0,08800		0,19728		
3	Картофель					
4	Лук репчатый	0,00700		0,00300		
5	Масло подсолнечное	0,00300	0,00500			
6	Минтай		0,05100			
7	Молоко			0,02370		
8	Сахар				0,01500	
9	Соль поваренная пищевая йодированная			0,00150		
10	Сухари панировочные		0,00500			0,03000
11	Хлеб пшеничный		0,00900			
12	Чай				0,00100	
13	Лук репчатый*		0,00120			
14	Масло подсолнечное		0,00100			
15	Морковь*		0,00500			
16	Мука в/с*		0,00250			
17	Сахар-песок*		0,00075			
18	Соль йодированная*		0,00060			
19	Томатная паста*		0,00200			

## Расход продуктов по блюдам - Обед

День 5 Неделя 1

N	Наименование	Огурец св. порционно / 1.0/	Суп картофельный с вермишелью, зеленью / 1.0/	Колбаса отварная с соусом / 1.0/	Рис отварной с маслом растительным / 1.0/	Компот из смеси сухофруктов + С витамин / 1.0/	Хлеб пшеничный / 1.0/	Хлеб ржаной / 1.0/
1	Аскорбиновая кислота					0,00002		
2	Вермишель		0,01000					
3	Вода		0,17500					
4	Вода		0,11538		0,32800	0,20000		
5	Картофель			0,05100				
6	Колбаса вареная					0,02000		
7	Компотная смесь					0,00020		
8	Лимонная кислота		0,01200					
9	Лук репчатый		0,00300		0,00300			
10	Масло подсолнечное		0,01300					
11	Морковь							
12	Огурцы свежие	0,02630			0,05400			
13	Рис					0,02000		
14	Сахар				0,00300			
15	Соль поваренная пищевая йодированная		0,00200					
16	Укроп		0,00100				0,03000	
17	Хлеб пшеничный							0,03000
18	Хлеб ржаной			0,00120				
19	Лук репчатый*			0,00100				
20	Масло подсолнечное			0,00500				
21	Морковь*			0,00250				
22	Мука в/с*			0,00075				
23	Сахар-песок*			0,00060				
24	Соль йодированная*			0,00200				
25	Томатная паста*							

## Расход продуктов по блюдам - Витаминизация

День 5 Неделя 1

N	Наименование	Сок фруктовый / 1.0/
1	Сок	0,20000

Зав. производством

Калькулятор

(Куликова Л.А.)

Касаткина Я.Ю.