

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "ККДП СЕВЕР"



Кузнецова Е.В.

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы № _____



Миниошвы Ч.В.

ГБОУ СОШ с.Черновка (1-4классы)

МЕНЮ

на 30.03.2021

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
Печенье,		25	109
Котлеты рыбные с соусом.		50/50	104
Пюре картофельное ,		150	137
Сок фруктовый		200	85
Батон порционно.		30	81
Итого:	59,10		516
Всего:	59,10		516

Для всего меню

Белки	В граммах	Жиры	Углеводы	Витамины в миллиграммах		
14,65		13,2	84,47	витРР - 1,36	витЕ - 0,26	вита - 0,02
				витВ2 - 0,11	витВ1 - 0,34	витС - 23,47
Минеральные вещества в миллиграммах						
Са - 89,82	Mg - 65,7	Fe - 9,55	К - 676,05			

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

Калькулятор *Лопухова Н.Б.* Лопухова Н.Б.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор
ООО "ККДП СЕВЕР"



Кузнецова Е.В.

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы № _____



Минина И.В.

ГБОУ СОШ с.Черновка (1-4классы)

МЕНЮ

на 30.03.2021

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
Печенье,		25	109
Котлеты рыбные с соусом.		50/50	104
Пюре картофельное ,		150	137
Сок фруктовый		200	85
Батон порционнно.		30	81
Итого:	59,10		516
Всего:	59,10		516

Для всего меню

Белки	В граммах	Жиры	Углеводы	Витамины в миллиграммах		
14,65		13,2	84,47	витРР - 1,36	витЕ - 0,26	вита - 0,02
				витВ2 - 0,11	витВ1 - 0,34	витС - 23,47
Минеральные вещества в миллиграммах						
Са - 89,82		Mg - 65,7	Fe - 9,55	К - 676,05		

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

Калькулятор *Лопухова* Лопухова Н.Б.

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

День 2 Неделя 1

N	Наименование	День 2 Неделя 1				
		Печенье,	Котлеты рыбные с соусом.	Пюре картофельное	Сок фруктовый	Батон порционно.
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Батон в/с					0,03000
2	Вода		0,01300			
3	Картофель			0,19731		
4	Масло подсолнечное		0,00500			
5	Масло сливочное			0,00500		
6	Минтай		0,05100			
7	Молоко			0,02370		
8	Печенье	0,02500				
9	Сок				0,20000	
10	Соль поваренная пищевая йодированная			0,00150		
11	Сухари панировочные		0,00500			
12	Хлеб пшеничный		0,00900			
13	Лук репчатый*		0,00120			
14	Масло подсолнечное 1 л (0.920 кг) *		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			

Зав. производством Куликова Л.А. (Куликова Л.А)Калькулятор Лопухова Н.Б. Лопухова Н.Б.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

ООО "ККДП «СЕВЕР-ЕВЕР»

Для документов №1

Кузнецова Е.В.



"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы № _____

Лышкова И.В.



ГБОУ СОШ с.Черновка

МЕНЮ

на 30.03.2021

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
Печенье,		25	109
Котлеты рыбные с соусом.		50/50	104
Пюре картофельное ,		150	137
Сок фруктовый		200	85
Батон порционно.		30	81
Итого:	59,10		516
Всего:	59,10		516

Для всего меню

Белки	В граммах	Жиры	Углеводы	Витамины в миллиграммах		
14,65		13,2	84,47	витРР - 1,36	витЕ - 0,26	вита - 0,02
				витВ2 - 0,11	витВ1 - 0,34	витС - 23,47
Минеральные вещества в миллиграммах						
Са - 89,82	Mg - 65,7	Fe - 9,55		К - 676,05		

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

Калькулятор *Лопухова Н.Б.* Лопухова Н.Б.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

ООО "ККДП СЕВЕР"



Кузнецова Е.В.

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы № _____

И.В. Митюкова



ГБОУ СОШ с.Черновка

МЕНЮ

на 30.03.2021

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
Печенье,		25	109
Котлеты рыбные с соусом.		50/50	104
Пюре картофельное ,		150	137
Сок фруктовый		200	85
Батон порционно.		30	81
Итого:	59,10		516
Всего:	59,10		516

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	витРР	витЕ	вита
14,65	13,2	84,47	- 1,36	- 0,26	- 0,02
			витВ2 - 0,11	витВ1 - 0,34	витС - 23,47
Минеральные вещества в миллиграммах					
Са - 89,82	Mg - 65,7	Fe - 9,55	К - 676,05		

Зав. производством _____ (Куликова Л.А)

Калькулятор _____ Лопухова Н.Б.

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

День 2 Неделя 1

N	Наименование	День 2 Неделя 1				
		Печенье,	Котлеты рыбные с соусом.	Пюре картофельное ,	Сок фруктовый	Батон порционно.
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Батон в/с					0,03000
2	Вода		0,01300			
3	Картофель			0,19731		
4	Масло подсолнечное		0,00500			
5	Масло сливочное			0,00500		
6	Минтай		0,05100			
7	Молоко			0,02370		
8	Печенье	0,02500				
9	Сок				0,20000	
10	Соль поваренная пищевая йодированная			0,00150		
11	Сухари панировочные		0,00500			
12	Хлеб пшеничный		0,00900			
13	Лук репчатый*		0,00120			
14	Масло подсолнечное 1 л (0.920 кг) *		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			

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ Лопухова Н.Б.

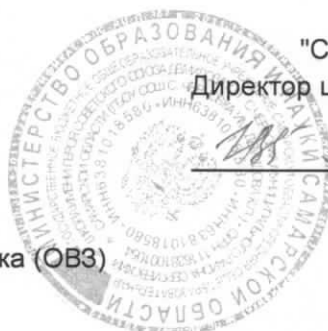
"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "ККДП-СЕВЕР"



Кузнецова Е.В.

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы № _____



Шилова И.В.

ГБОУ СОШ с.Черновка (ОВЗ)

МЕНЮ

на 30.03.2021

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
Печенье,		25	109
Котлеты рыбные с соусом.		50/50	104
Пюре картофельное ,		150	137
Сок фруктовый		200	85
Батон порционно.		30	81
Итого:	59,10		516
Обед			
Кукуруза консервированная порционно.*		25	14
Суп картофельный с фасолью мясом и зеленью		10/200/1	142
Гуляш мясной,		40/40	247
Рис отварной .		150	210
Напиток из смородины + С витамин		200	107
Хлеб пшеничный ,		40	118
Хлеб ржаной*		30	78
Итого:	76,40		915
Всего:	135,50		1 431

Для всего меню

Белки 38,52
Жиры 53,49
Углеводы 198,6

Витамины в миллиграммах
витРР - 1,38
витВ2 - 0,12
витЕ - 1,02
витВ1 - 0,93
вита - 0,53
витС - 43,73

Минеральные вещества в миллиграммах

Са - 179,34 Mg - 150,51 Fe - 14,53 К - 754,81

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ Лопухова Н.Б.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

ООО "ККДП - СЕВЕР"

Кузнецова Е.В.



"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы № _____

И.В. Лопухова



ГБОУ СОШ с.Черновка (ОВЗ)

МЕНЮ

на 30.03.2021

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
Печенье,		25	109
Котлеты рыбные с соусом.		50/50	104
Пюре картофельное ,		150	137
Сок фруктовый		200	85
Батон порционно.		30	81
Итого:	59,10		516
Обед			
Кукуруза консервированная порционно.*		25	14
Суп картофельный с фасолью мясом и зеленью		10/200/1	142
Гуляш мясной,		40/40	247
Рис отварной .		150	210
Напиток из смородины + С витамин		200	107
Хлеб пшеничный ,		40	118
Хлеб ржаной*		30	78
Итого:	76,40		915
Всего:	135,50		1 431

Для всего меню

Белки	В граммах	Жиры	Углеводы
38,52		53,49	198,6

витРР - 1,38
витВ2 - 0,12

Витамины в миллиграммах
витЕ - 1,02 витаминА - 0,53
витВ1 - 0,93 витаминС - 43,73

Минеральные вещества в миллиграммах

Са - 179,34 Mg - 150,51 Fe - 14,53 К - 754,81

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ Лопухова Н.Б.

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

N	Наименование	День 2 Неделя 1				
		Печенье, / 1.0/	Котлеты рыбные с соусом. / 1.0/	Пюре картофельное, / 1.0/	Сок фруктовый / 1.0/	Батон порционно. / 1.0/
1	Батон в/с					0,03000
2	Вода		0,01300			
3	Картофель			0,19731		
4	Масло подсолнечное		0,00500			
5	Масло сливочное			0,00500		
6	Минтай		0,05100			
7	Молоко			0,02370		
8	Печенье	0,02500				
9	Сок				0,20000	
10	Соль поваренная пищевая иодированная			0,00150		
11	Сухари панировочные		0,00500			
12	Хлеб пшеничный		0,00900			
13	Лук репчатый*		0,00120			
14	Масло подсолнечное 1 л (0.920 кг) *		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

N	Наименование	День 2 Неделя 1						
		Кукуруза консервирован ная порционно.* / 1.0/	Суп картофельный с фасолью мясом и зеленью / 1.0/	Гуляш мясной, / 1.0/	Рис отварной. / 1.0/	Напиток из смородины + С витамины / 1.0/	Хлеб пшеничный, / 1.0/	Хлеб ржаной* / 1.0/
1	Аскорбиновая кислота					0,00002		
2	Варенье черная смородина					0,02000		
3	Вода		0,14100		0,32800	0,20000		
4	Картофель		0,06154					
5	Кукуруза консервированная	0,03850						
6	Лук репчатый		0,00960	0,00960				
7	Масло подсолнечное		0,00400	0,00400				
8	Масло сливочное				0,00500			
9	Масса			0,04000				
10	Масса соуса			0,04000				
11	Морковь		0,01000					
12	Мука			0,00160				
13	Мясо свинины		0,01600	0,05920				
14	Паста томатная			0,00256				
15	Рис				0,05400			
16	Сахар					0,01200		
17	Соль поваренная пищевая иодированная		0,00100	0,00200	0,00300			
18	Укроп		0,00100					
19	Фасоль консервированная		0,02000					
20	Хлеб пшеничный						0,04000	
21	Хлеб ржаной							0,03000

Зав. производством _____ (Куликова Л.А)

Калькулятор _____ Лопухова Н.Б.