

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

ООО "КДП"



Воробьев П.В.

БОУ СОШ Домашка (дети мобилизованных родителей 1-4 класс)



"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №

Киселёва Е.Н.

М Е Н Ю

на 12.10.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№2 Бутерброд с повидлом		60	80
№173 Каша молочная геркулесовая с маслом сливоч		200/5	283
№376 Чай с сахаром		200	58
№ПР Хлеб пшеничный		35	87
Итого:	81,42	500	508
Обед			
№ПР Икра кабачковая		60	97
№102 Суп картофельный с бобовыми (горохом) и зеленью		200/1	85
№290/АКТ Птица тушеная в томатном соусе		100	202
№202/309 Макароны изделия отварные с м/р		150	146
№342 Компот из свежих яблок		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	74
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	114,01	771	786
Всего:	195,43	1 271	1 294

Для всего меню

Белки	Жиры	Углеводы	Витамины в миллиграммах		
43,28	45,86	182,66	витА - 237,99	витВ1 - 0,74	витВ2 - 0,66
			витС - 13,52	витЕ - 0,95	витD - 0,48

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 2 051,07	K - 988,63	Ca - 374,56	Mg - 179,75
P - 628,48	Fe - 11	I - 213,03	Se - 34,16

Зав. производством

(Киселёва Е.Н.)

Калькулятор

Фролова Л.Г.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

ООО "ККДП"



Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Домашка (ОВЗ 1-4 класс)



"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы № Васильева

Носов Иванов И.А.

М Е Н Ю

на 12.10.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№2 Бутерброд с повидлом		60	80
№173 Каша молочная геркулесовая с маслом сливоч		200/5	283
№376 Чай с сахаром		200	58
№ПР Хлеб пшеничный		35	87
Итого:	81,42	500	508
Обед			
№ПР Икра кабачковая		60	97
№102 Суп картофельный с бобовыми (горохом) и зеленью		200/1	85
№290/АКТ Птица тушеная в томатном соусе		100	202
№202/309 Макароны изделия отварные с м/р		150	146
№342 Компот из свежих яблок		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	74
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	114,01	771	786
Всего:	195,43	1 271	1 294

Для всего меню

В граммах				Витамины в миллиграммах	
Белки	Жиры	Углеводы		витА - 237,99	витВ1 - 0,74
43,28	45,86	182,66		витС - 13,52	витВ2 - 0,66
					витЕ - 0,95
					витD - 0,48

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 2 051,07	K - 988,63	Ca - 374,56	Mg - 179,75
P - 628,48	Fe - 11	I - 213,03	Se - 34,16

Зав. производством Киселёва Е.Н.

Калькулятор Фролова Л.Г.

Директор
ООО "КК"



ГБОУ СОШ Домашка (1-4 класс)



"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы № Восемьдесят

на 12.10.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№2 Бутерброд с повидлом		60	80
№173 Каша молочная геркулесовая с маслом сливоч		200/5	283
№376 Чай с сахаром		200	58
№ПР Хлеб пшеничный		35	87
Итого:	81,42	500	508
Обед			
№ПР Икра кабачковая		60	97
№102 Суп картофельный с бобовыми (горохом) и зеленью		200/1	85
№290/АКТ Птица тушеная в томатном соусе		100	202
№202/309 Макароны изделия отварные с м/р		150	146
№342 Компот из свежих яблок		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	74
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	114,01	771	786
Всего:	195,43	1 271	1 294

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	витА - 0,74	витВ1 - 0,74	витВ2 - 0,66
43,28	45,86	182,66	витС - 13,52	витЕ - 0,95	витD - 0,48

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 2 051,07	K - 988,63	Ca - 374,56	Mg - 179,75
P - 628,48	Fe - 11	I - 213,03	Se - 34,16

Зав. производством _____ (Киселёва Е.Н.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г.

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

День 1 Неделя 2

N	Наименование	Бутерброд с повидлом**	Каша молочная геркулесовая с маслом сливоч.	Чай с сахаром	Хлеб пшеничный***
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вода		0,06000	0,21000	
2	Масло сливочное крестьянское 72,5% по		0,00500		
4	Молоко ф/л 2,5% 1л.*		0,10000		
5	Повидло	0,03000			
6	Сахар- песок		0,00800	0,01500	
7	Соль йодированная		0,00100		
8	Хлеб пшеничный	0,03000			0,03500
9	Хлопья овсяные		0,04400		
10	Чай			0,00100	

Расход продуктов по блюдам - Обед

День 1 Неделя 2

N	Наименование	Икра кабанковая..	Суп картофельный с бобовыми (горохом) и зеленью	Птица тушеная в томатном соусе	Макаронные изделия отварные с м/р*	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		0,14000			0,17200		
2	Горох		0,01600					
3	Икра кабанковая	0,06200						
4	Картофель		0,05300					
5	Лимонная кислота							
6	Лук репчатый		0,00900					
7	Макаронные изделия				0,05100			
8	Масло подсолнечное		0,00400	0,00200	0,00500			
10	Морковь		0,01000					
11	Мясо цыплят-бройлеров			0,07100				
12	Сахар- песок					0,02400		
13	Соль йодированная		0,00200	0,00100	0,00200			
14	Укроп свежий		0,00100					
15	Хлеб пшеничный						0,03000	
16	Хлеб ржано пшеничный							0,03000
17	Яблоки КОМПОТ					0,04500		
18	Вода*			0,05000				
19	Лук репчатый*			0,00120				
20	Масло подсолнечное 1 л *			0,00100				
21	Морковь*			0,00500				
22	Мука в/с*			0,00250				
23	Сахар-песок*			0,00075				
24	Соль йодированная*			0,00060				
25	Томатная паста*			0,00400				

Зав. производством

(Киселёва Е.Н.)

Калькулятор

Фролова Л.Г.

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО СКДП"



Воробьев П.В.

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



"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №

Воробьев

Иванов И.А.

МЕНЮ

на 12.10.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№2 Бутерброд с повидлом		60	80
№173 Каша молочная геркулесовая с маслом сливоч		250/5	375
№376 Чай с сахаром		200	58
№ПР Хлеб пшеничный		35	87
Итого:	94,71	550	600
Обед			
№ПР Икра кабачковая		100	134
№102 Суп картофельный с бобовыми (горохом) и зеленью		250/1	162
№290/АКТ Птица тушеная в томатном соусе		100	202
№202/309 Макароны изделия отварные с м/р.		180	202
№342 Компот из свежих яблок		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	74
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	132,60	891	956
Всего:	227,31	1 441	1 556

Для всего меню

Белки	Жиры	Углеводы	Витамины в миллиграммах		
53,32	52,71	209,18	витА - 305,22	витВ1 - 0,76	витВ2 - 0,67
			витС - 12,6	витЕ - 0,4	витD - 0,48

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 2 574,04	K - 1 345,7	Ca - 374,6	Mg - 191,58
P - 654,23	Fe - 11,63	I - 231,4	Se - 35,05

Зав. производством _____ (Киселёва Е.Н.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г.

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "КДП"



Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Домашка (многодетные 5-11 класс)



"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №

Великая

Иванова И.А.

МЕНЮ

на 12.10.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№2 Бутерброд с повидлом		60	80
№173 Каша молочная геркулесовая с маслом сливоч		250/5	375
№376 Чай с сахаром		200	58
№ПР Хлеб пшеничный		35	87
Итого:	94,71	550	600
Обед			
№ПР Икра кабачковая		100	134
№102 Суп картофельный с бобовыми (горохом) и зеленью		250/1	162
№290/АКТ Птица тушеная в томатном соусе		100	202
№202/309 Макароны изделия отварные с м/р.		180	202
№342 Компот из свежих яблок		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	74
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	132,60	891	956
Всего:	227,31	1 441	1 556

Для всего меню

Белки	Жиры	Углеводы	Витамины в миллиграммах
53,32	52,71	209,18	вита А - 305,22 вита В1 - 0,76 вита В2 - 0,67 вита С - 12,6 вита Е - 0,4 вита D - 0,48

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 2 574,04	K - 1 345,7	Ca - 374,6	Mg - 191,58
P - 654,23	Fe - 11,63	I - 231,4	Se - 35,05

Зав. производством

Иванова И.А.

(Киселёва Е.Н.)

Калькулятор

Фролова Л.Г.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

ООО "ККДП"



Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Домашка (ОВЗ 5-11 класс)



СОГЛАСОВАНО

Директор школы № 3

В. С. Сидорова

Иванов И.И.

МЕНЮ

на 12.10.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№2 Бутерброд с повидлом		60	80
№173 Каша молочная геркулесовая с маслом сливоч		250/5	375
№376 Чай с сахаром		200	58
№ПР Хлеб пшеничный		35	87
Итого:	94,71	550	600
Обед			
№ПР Икра кабачковая		100	134
№102 Суп картофельный с бобовыми (горохом) и зеленью		250/1	162
№290/АКТ Птица тушеная в томатном соусе		100	202
№202/309 Макароны изделия отварные с м/р.		180	202
№342 Компот из свежих яблок		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	74
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	132,60	891	956
Всего:	227,31	1 441	1 556

Для всего меню

Белки	Жиры	Углеводы	Витамины в миллиграммах
53,32	52,71	209,18	вита А - 305,22 вита В1 - 0,76 вита В2 - 0,67 вита С - 12,6 вита Е - 0,4 вита D - 0,48

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 2 574,04	K - 1 345,7	Ca - 374,6	Mg - 191,58
P - 654,23	Fe - 11,63	I - 231,4	Se - 35,05

Зав. производством Иванов И.И. (Киселёва Е.Н.)

Калькулятор Иванов И.И. Фролова Л.Г.

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

День 1 Неделя 2

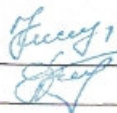
N	Наименование	Бутерброд с повидлом**	Каша молочная геркулесовая с маслом сливочн..	Чай с сахаром	Хлеб пшеничный***
1	Вода	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
2	Масло сливочное крестьянское 72,5% по		0,07500	0,21000	
4	Молоко ф/п 2,5% 1л.*		0,00500		
5	Повидло	0,03000	0,12500		
6	Сахар- песок		0,00800	0,01500	
7	Соль йодированная		0,00100		
8	Хлеб пшеничный	0,03000			0,03500
9	Хлопья овсяные		0,05500		
10	Чай			0,00100	

Расход продуктов по блюдам - Обед

День 1 Неделя 2

N	Наименование	Икра кабачковая*	Суп картофельный с бобовыми (горохом) и зеленью*.*	Птица тушеная в томатном соусе	Макаронные изделия отварные с м/р.	Компот из свежих яблок	Хлеб пшеничный	Хлеб ржано пшеничный
1	Вода	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
2	Горох		0,13000			0,17200		
3	Икра кабачковая	0,10000	0,02000					
4	Картофель		0,06700					
5	Лимонная кислота							
6	Лук репчатый		0,01100					
7	Макаронные изделия				0,05100			
8	Масло подсолнечное		0,00500	0,00200	0,00500			
10	Морковь		0,01300					
11	Мясо цыплят-бройлерав			0,07100				
12	Сахар- песок					0,02400		
13	Соль йодированная		0,00300	0,00100	0,00200			
14	Укроп свежий		0,00100					
15	Хлеб пшеничный						0,03000	
16	Хлеб ржано пшеничный							0,03000
17	Яблоки КОМПОТ							
18	Вода*					0,04500		
19	Лук репчатый*			0,05000				
20	Масло подсолнечное 1 л *			0,00120				
21	Морковь*			0,00100				
22	Мукв в/с*			0,00500				
23	Сахар-песок*			0,00250				
24	Соль йодированная*			0,00075				
25	Томатная паста*			0,00060				
				0,00400				

Зав. производством



(Киселева Е.Н.)

Калькулятор



Фролова Л.Г.

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "ККДП"



Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Домашка (5-11 класс)



"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы № Домашка
Киселёва Е.Н.

МЕНЮ

на 12.10.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№2 Бутерброд с повидлом		60	80
№173 Каша молочная геркулесовая с маслом сливоч		250/5	375
№376 Чай с сахаром		200	58
№ПР Хлеб пшеничный		35	87
Итого:	100,00	550	600
Обед			
№ПР Икра кабачковая		100	134
№102 Суп картофельный с бобовыми (горохом) и зеленью		250/1	162
№290/АКТ Птица тушеная в томатном соусе		100	202
№202/309 Макароны изделия отварные с м/р.		180	202
№342 Компот из свежих яблок		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	74
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	138,00	891	956
Всего:	238,00	1 441	1 556

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	вита - 305,22	витВ1 - 0,76	витВ2 - 0,67
53,32	52,71	209,18	витС - 12,6	витЕ - 0,4	витD - 0,48
Минеральные вещества в миллиграммах					
Na - 2 574,04	K - 1 345,7	Ca - 374,6	Mg - 191,58		
P - 654,23	Fe - 11,63	I - 231,4	Se - 35,05		

Зав. производством Киселёва Е.Н. (Киселёва Е.Н.)

Калькулятор Фролова Л.Г.