

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

ООО "ККДЛ"



Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ с. Домашка (1-4 класс)

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №

Исмаилов



МЕНЮ

на 13.04.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№2 Бутерброд с повидлом		60	110
№173 Каша молочная геркулесовая с маслом сливоч		200/5	283
№376 Чай с сахаром		200	106
№ПР Хлеб пшеничный		35	89
Итого:	82,06	500	587
Обед			
№ПР Икра кабачковая		60	80
№102 Суп картофельный с бобовыми (горохом) и зеленью		200/1	127
№290/АКТ Птица тушеная в томатном соусе		100	101
№202/309 Макароны изделия отварные с м/р		150	168
№342 Компот из свежих яблок		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	114,91	771	738
Всего:	196,97	1 271	1 326

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	вита А - 237,99	витаВ1 - 0,74	витаВ2 - 0,66
40,28	43,8	180,65	витаС - 13,52	витаЕ - 0,95	витаD - 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

Исмаилов
Исмаилов

(Киселёва Е.Н.)

Калькулятор

Фролова Л.Г



"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "ККДП"



"СОГЛАСОВАНО"
Директор школы №

Воробьев П.В.
ГБОУ СОШ с. Домашка (дети мобилизованных родителей 1-4 классов)

МЕНЮ

на 13.04.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№2 Бутерброд с повидлом		60	110
№173 Каша молочная геркулесовая с маслом сливоч		200/5	283
№376 Чай с сахаром		200	106
№ПР Хлеб пшеничный		35	89
Итого:	82,06	500	587
Обед			
№ПР Икра кабачковая		60	80
№102 Суп картофельный с бобовыми (горохом) и зеленью		200/1	127
№290/АКТ Птица тушеная в томатном соусе		100	101
№202/309 Макароны изделия отварные с м/р		150	168
№342 Компот из свежих яблок		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	114,91	771	738
Всего:	196,97	1 271	1 326

Для всего меню

Белки	Жиры	Углеводы	Витамины в миллиграммах		
40,28	43,8	180,65	вита А - 237,99	витаВ1 - 0,74	витаВ2 - 0,66
			витаС - 13,52	витаЕ - 0,95	витаD - 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"



Директор школы №



Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ с. Домашка (ОВЗ 1-4 класс)

МЕНЮ

на 13.04.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№2 Бутерброд с повидлом		60	110
№173 Каша молочная геркулесовая с маслом сливоч		200/5	283
№376 Чай с сахаром		200	106
№ПР Хлеб пшеничный		35	89
Итого:	82,06	500	587
Обед			
№ПР Икра кабачковая		60	80
№102 Суп картофельный с бобовыми (горохом) и зеленью		200/1	127
№290/АКТ Птица тушеная в томатном соусе		100	101
№202/309 Макароны изделия отварные с м/р		150	168
№342 Компот из свежих яблок		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	114,91	771	738
Всего:	196,97	1 271	1 326

Для всего меню

В граммах
Белки 40,28
Жиры 43,8

Углеводы
180,65

Витамины в миллиграммах
вита А - 237,99
вита С - 13,52

вита В1 - 0,74
вита В2 - 0,66
вита Е - 0,95
вита D - 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	Каша молочная	Чай с сахаром	Хлеб
		повидлом**	геркулесовая с маслом сливоч.		пшеничный***
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вода*		0,06000	0,21000	
2	Геркулес *		0,04400		
3	Масло сливочное крестьянское 72,5% по		0,00500		
5	Молоко ф/п 2,5% 1л.*		0,10000		
6	Повидло в ассортименте 600 гр- 1000 гр * 0,03000				
7	Сахар-песок*		0,00600	0,01500	
8	Соль йодированная*		0,00100		
9	Хлеб пшеничный*	0,03000			0,03500
10	Чай *			0,00100	

Расход продуктов по блюдам - Обед

День 1 Неделя 2

N	Наименование	Икра	Суп	Птица тушеная	Макаронные	Компот из	Хлеб	Хлеб ржано-
		кабачковая	картофельный с бобовыми (горохом) и зеленью	в томатном соусе	изделия отварные с м/р*	свежих яблок	пшеничный	пшеничный
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вода*		0,14000	0,05000		0,17200		
2	Горох*		0,01600					
3	Икра кабачковая 0,360 - 0,750 кг*	0,06200						
4	Картофель*		0,05300					
5	Куры *			0,07100				
6	Лимонная к-та*							
7	Лук репчатый*		0,00900	0,00120				
8	Макаронные изделия в ассортименте*				0,05100			
9	Масло подсолнечное 1 л *		0,00400	0,00300	0,00500			
11	Морковь*		0,01000	0,00500				
12	Мука в/с*			0,00250				
13	Сахар-песок*			0,00075		0,02400		
14	Соль йодированная*		0,00200	0,00160	0,00200			
15	Томатная паста*			0,00400				
16	Укроп свежий*		0,00100					
17	Хлеб пшеничный*						0,03000	
18	Хлеб ржано пшеничный*							0,03000
19	Яблоки КОМПОТ*					0,04500		

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Жукова Е.Н.)

Фролова Л.Г.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор
ООО "ККДП"



Воробьев П.В.

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

Директор школы

Handwritten signature



МЕНЮ

на 13.04.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№2 Бутерброд с повидлом		60	110
№173 Каша молочная геркулесовая с маслом сливоч		250/5	375
№376 Чай с сахаром		200	106
№ПР Хлеб пшеничный		35	89
Итого:	95,46	550	680
Обед			
№ПР Икра кабачковая		100	134
№102 Суп картофельный с бобовыми (горохом) и зеленью		250/1	172
№290/АКТ Птица тушеная в томатном соусе		100	101
№202/309 Макароны изделия отварные с м/р.		180	202
№342 Компот из свежих яблок		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	133,65	891	871
Всего:	229,11	1 441	1 551

Для всего меню

В граммах
Белки 47,89
Жиры 50,52

Углеводы
211,21

витА - 305,22
витС - 12,6

Витамины в миллиграммах
витВ1 - 0,76 витВ2 - 0,67
витЕ - 0,4 витD - 0,48

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 2 574,04 К - 1 345,7 Са - 374,6
Р - 654,23 Fe - 11,63 I - 231,4

Mg - 191,58
Se - 35,05

Зав. производством *Handwritten signature* (Киселёва Е.Н.)

Калькулятор *Handwritten signature* Фролова Л.Г

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор
ООО "ККДП"



Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ с. Домашка (многодетные 5-11 класс)

Директор школы №



МЕНЮ

на 13.04.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№2 Бутерброд с повидлом		60	110
№173 Каша молочная геркулесовая с маслом сливоч		250/5	375
№376 Чай с сахаром		200	106
№ПР Хлеб пшеничный		35	89
Итого:	95,46	550	680
Обед			
№ПР Икра кабачковая		100	134
№102 Суп картофельный с бобовыми (горохом) и зеленью		250/1	172
№290/АКТ Птица тушеная в томатном соусе		100	101
№202/309 Макароны изделия отварные с м/р.		180	202
№342 Компот из свежих яблок		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	133,65	891	871
Всего:	229,11	1 441	1 551

Для всего меню

Белки 47,89
Жиры 50,52

Углеводы 211,21

витА - 305,22
витС - 12,6

Витамины в миллиграммах
витВ1 - 0,76 витВ2 - 0,67
витЕ - 0,4 витD - 0,48

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 2 574,04 K - 1 345,7 Ca - 374,6
P - 654,23 Fe - 11,63 I - 231,4

Mg - 191,58
Se - 35,05

Зав. производством

Е.Н. Киселёва

(Киселёва Е.Н.)

Калькулятор

Фролова Л.Г

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор
ООО "ККДП"



Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ с. Домашка (ОВЗ 5-11 класс)

Директор школы №



М Е Н Ю

на 13.04.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№2 Бутерброд с повидлом		60	110
№173 Каша молочная геркулесовая с маслом сливоч		250/5	375
№376 Чай с сахаром		200	106
№ПР Хлеб пшеничный		35	89
Итого:	95,46	550	680
Обед			
№ПР Икра кабачковая		100	134
№102 Суп картофельный с бобовыми (горохом) и зеленью		250/1	172
№290/АКТ Птица тушеная в томатном соусе		100	101
№202/309 Макароны изделия отварные с м/р.		180	202
№342 Компот из свежих яблок		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	133,65	891	871
Всего:	229,11	1 441	1 551

Для всего меню

Белки	В граммах	Жиры	Углеводы	Витамины в миллиграммах		
47,89		50,52	211,21	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 "ККДП"



Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ с. Домашка (5-11 класс)

Директор школы №



МЕНЮ

на 13.04.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№2 Бутерброд с повидлом		60	110
№173 Каша молочная геркулесовая с маслом сливоч		250/5	375
№376 Чай с сахаром		200	106
№ПР Хлеб пшеничный		35	89
Итого:	95,46	550	680
Обед			
№ПР Икра кабачковая		100	134
№102 Суп картофельный с бобовыми (горохом) и зеленью		250/1	172
№290/АКТ Птица тушеная в томатном соусе		100	101
№202/309 Макароны изделия отварные с м/р.		180	202
№342 Компот из свежих яблок		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	133,65	891	871
Всего:	229,11	1 441	1 551

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	витА - 305,22	витВ1 - 0,76	витВ2 - 0,67
47,89	50,52	211,21	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.

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

День 1 Неделя 2

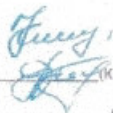
N	Наименование	Бутерброд с повидлом**	Каша молочная геркулесовая с маслом сливоч.	Чай с сахаром	Хлеб пшеничный***
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вода*		0,07500	0,21000	
2	Геркулес *		0,05500		
3	Масло сливочное крестьянское 72,5% по		0,00500		
5	Молоко ф/п 2,5% 1л.*		0,12500		
6	Повидло в ассортименте 600 гр- 1000 гр * 0.03000				
7	Сахар-песок*		0,00800	0,01500	
8	Соль йодированная*		0,00100		
9	Хлеб пшеничный*	0,03000			0,03500
10	Чай *			0,00100	

Расход продуктов по блюдам - Обед

День 1 Неделя 2

		день 1 поделя 2						
N	Наименование	Икра кабанковая*	Суп картофельный с бобовыми (горохом) и зеленью**	Птица тушенная 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*		0,13000	0,05000		0,17200		
2	Горох*		0,02000					
3	Икра кабанковая 0,360 - 0,750 кг*	0,10000						
4	Картофель*		0,07700					
5	Куры *			0,07100				
6	Лимонная к-та*							
7	Лук репчатый*		0,01100	0,00120				
8	Макаронные изделия в ассортименте*				0,06100			
9	Масло подсолнечное 1 л *		0,00500	0,00300	0,00500			
11	Морковь*		0,01300	0,00500				
12	Мука в/с*			0,00250				
13	Сахар-песок*			0,00075		0,02400		
14	Соль йодированная*		0,00300	0,00160	0,00200			
15	Томатная паста*			0,00400				
16	Укроп свежий*		0,00100					
17	Хлеб пшеничный*						0,03000	
18	Хлеб ржано пшеничный*							0,03000
19	Яблоки КОМПЮТ*					0,04500		

Зав. производством



(Киселёва Е.Н.)

Калькулятор

Фролова Л.Г.