

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор
ООО "ККДП"



Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ с. Домашка (1-4 класс)

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы Домашка

Лидия



МЕНЮ

на 17.03.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№75 Икра свекольная		60	91
№270 Котлеты "Московские" с соусом		100	114
№202/309 Макароны изделия отварные с м/р		150	168
№349 Компот из смеси сухофруктов		200	133
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
Итого:	82,06	540	587
Обед			
№Акт Салат Степной		60	60
№113 Суп-лапша домашняя с цыпленком, зеленью		10/200/1	213
№268/АКТ Биточки из мяса с соусом		100	144
№139 Капуста тушеная		150	116
№389 Сок фруктовый в ассортименте		200	35
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	114,91	781	715
Всего:	196,97	1 321	1 303

Для всего меню

Белки	Жиры	Углеводы	Витамины в миллиграммах
43,95	38,29	196,37	витА - 485,98 витВ1 - 0,79 витВ2 - 0,6
Минеральные вещества в миллиграммах			
Na - 2 266,9	K - 931,22	Ca - 276,88	Mg - 112,9
P - 457,46	Fe - 8,58	I - 216,17	Se - 28,11

Зав. производством

(Куликова Л.А.)

Калькулятор

Фролова Л.Г.

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "ККДП"



Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ с. Домашка (дети мобилизованных родителей 1-4 класс)

"Согласовано"
Директор ГБОУ СОШ

Лиса



МЕНЮ

на 17.03.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№75 Икра свекольная		60	91
№270 Котлеты "Московские" с соусом		100	114
№202/309 Макароны изделия отварные с м/р		150	168
№349 Компот из смеси сухофруктов		200	133
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
Итого:	82,06	540	587
Обед			
№Акт Салат Степной		60	60
№113 Суп-лапша домашняя с цыпленком, зеленью		10/200/1	213
№268/АКТ Биточки из мяса с соусом		100	144
№139 Капуста тушеная		150	116
№389 Сок фруктовый в ассортименте		200	35
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	114,91	781	715
Всего:	196,97	1 321	1 303

Для всего меню

Белки	Жиры	Углеводы	Витамины в миллиграммах
43,95	38,29	196,37	витА - 485,98 витВ1 - 0,79 витВ2 - 0,6
Минеральные вещества в миллиграммах			
Na - 2 266,9	K - 931,22	Ca - 276,88	Mg - 112,9
P - 457,46	Fe - 8,58	I - 216,17	Se - 28,11

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

Калькулятор *Фролова* Фролова Л.Г.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор
ООО "ККДП"



Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ с. Домашка (ОВЗ 1-4 класс)

Директор школы №

Засл



МЕНЮ

на 17.03.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№75 Икра свекольная		60	91
№270 Котлеты "Московские" с соусом		100	114
№202/309 Макароны изделия отварные с м/р		150	168
№349 Компот из смеси сухофруктов		200	133
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
Итого:	82,06	540	587
Обед			
№Акт Салат Степной		60	60
№113 Суп-лапша домашняя с цыпленком, зеленью		10/200/1	213
№268/АКТ Биточки из мяса с соусом		100	144
№139 Капуста тушеная		150	116
№389 Сок фруктовый в ассортименте		200	35
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	114,91	781	715
Всего:	196,97	1 321	1 303

Для всего меню

Белки	Жиры	Углеводы	Витамины в миллиграммах
43,95	38,29	196,37	вита А - 485,98 витВ1 - 0,79 витВ2 - 0,6
Минеральные вещества в миллиграммах			
Na - 2 266,9	K - 931,22	Ca - 276,88	Mg - 112,9
P - 457,46	Fe - 8,58	I - 216,17	Se - 28,11

Зав. производством

(Куликова Л.А.)

Калькулятор

Фролова Л.Г.

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

N	Наименование	День 2 Неделя 2				
		Икра свекольная**	Котлеты "Московские" с соусом	Макаронные изделия отварные с м/р*	Компот из смеси сухофруктов*	Хлеб пшеничный
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вода*		0,06200		0,20000	
2	Лимонная к-та*					
3	Лук репчатый*	0,01200	0,00220			
4	Макаронные изделия в ассортименте*			0,05100		
5	Масло подсолнечное 1 л *	0,00500	0,00400	0,00500		
8	Морковь*		0,00500			
9	Мука в/с*		0,00250			
10	Мясо свинины*		0,03700			
11	Сахар-песок*	0,00100	0,00075		0,02000	
12	Свекла*	0,05700				
13	Смесь сухофруктов*				0,02000	
14	Соль йодированная*		0,00060	0,00200		
15	Сушари панировочные*		0,00200			
16	Томатная паста*	0,00500	0,00200			
17	Хлеб пшеничный*		0,00900			0,03000

Расход продуктов по блюдам - Обед

N	Наименование	День 2 Неделя 2						
		Салат Столвой	Суп-лапша домашняя с цыпленком, зап еной*	Биточки из мяса с соусом,	Калуста тушеная	Сок фруктовый в ассортименте	Хлеб пшеничный	Хлеб ржано- пшеничный
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вода*		0,15000	0,05600				
2	Зеленый горошек консервированный 0,429	0,01000						
3	Калуста б/к*				0,21300			
4	Картофель*	0,02900						
5	Куры *		0,01300					
6	Лапша Домашняя узкая 1,0 кг * Рахимов		0,01600					
7	Лимонная к-та*							
8	Лук репчатый*	0,01200	0,01000	0,00720	0,00800			
9	Масло подсолнечное 1 л *	0,00600	0,00400	0,00400	0,00600			
13	Морковь*	0,01300		0,00500	0,00500			
14	Мука в/с*			0,00250	0,00200			
15	Мясо свинины*			0,03700				
16	Огурцы соленые 3л(1,6кг)ШКОЛЫ*	0,01300						
17	Сахар-песок*			0,00075	0,00500			
18	Сок 1л*					0,20000		
19	Соль йодированная*	0,00100	0,00100	0,00060	0,00200			
20	Сушари панировочные*			0,00500				
21	Томатная паста*			0,00200	0,00400			
22	Укроп свежий*		0,00100					
23	Хлеб пшеничный*			0,00500			0,03000	
24	Хлеб ржано пшеничный*							0,03000

Зав. производством

(Куликова Л.А.)

Калькулятор

Фролова Л.Г.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор
ООО "КДП"



"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №

Handwritten signature



Воробьев П.В.

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

МЕНЮ

на 17.03.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№75 Икра свекольная		100	185
№270 Котлеты "Московские" с соусом		100	114
№202/309 Макароны изделия отварные с м/р.		180	202
№349 Компот из смеси сухофруктов		200	133
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
Итого:	95,46	610	715
Обед			
№Акт Салат Степной		100	61
№113 Суп-лапша домашняя с цыпленком, зеленью		10/250/1	184
№268/АКТ Биточки из мяса с соусом		100	144
№139 Капуста тушеная		180	174
№389 Сок фруктовый в ассортименте		200	35
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	133,65	901	745
Всего:	229,11	1 511	1 460

Для всего меню

Белки	Жиры	Углеводы	Витамины в миллиграммах
49,91	43,68	233,03	вита А - 485,98 вита В1 - 0,79 вита В2 - 0,6
Минеральные вещества в миллиграммах			
Na - 2 268,9	K - 931,22	Ca - 276,88	Mg - 112,9
P - 457,46	Fe - 8,58	I - 216,17	Se - 28,11

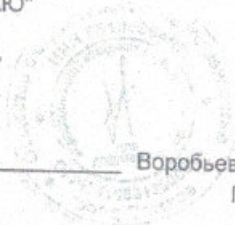
Зав. производством

(Куликова Л.А.)

Калькулятор

Фролова Л.Г.

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "ККДП"



Директор школы №



Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ с. Домашка (ОВЗ 5-11 класс)

МЕНЮ

на 17.03.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№75 Икра свекольная		100	185
№270 Котлеты "Московские" с соусом		100	114
№202/309 Макароны изделия отварные с м/р.		180	202
№349 Компот из смеси сухофруктов		200	133
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
Итого:	95,46	610	715
Обед			
№Акт Салат Степной		100	61
№113 Суп-лапша домашняя с цыпленком, зеленью		10/250/1	184
№268/АКТ Биточки из мяса с соусом		100	144
№139 Капуста тушеная		180	174
№389 Сок фруктовый в ассортименте		200	35
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	133,65	901	745
Всего:	229,11	1 511	1 460

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	вита А - 485,98	витВ1 - 0,79	витВ2 - 0,6
49,91	43,68	233,03			
Минеральные вещества в миллиграммах					
Na - 2 266,9	K - 931,22	Ca - 276,88	Mg - 112,9		
P - 457,46	Fe - 8,58	I - 216,17	Se - 28,11		

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г.

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "ККДП"



Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ с. Домашка (5-11 класс)

Директор школы №



МЕНЮ

на 17.03.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№75 Икра свекольная		100	185
№270 Котлеты "Московские" с соусом		100	114
№202/309 Макароны изделия отварные с м/р.		180	202
№349 Компот из смеси сухофруктов		200	133
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
Итого:	95,46	610	715
Обед			
№Акт Салат Степной		100	61
№113 Суп-лапша домашняя с цыпленком, зеленью		10/250/1	184
№268/АКТ Биточки из мяса с соусом		100	144
№139 Капуста тушеная		180	174
№389 Сок фруктовый в ассортименте		200	35
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	133,65	901	745
Всего:	229,11	1 511	1 460

Для всего меню

Белки	В граммах	Жиры	Углеводы	Витамины в миллиграммах
49,91		43,68	233,03	вита - 485,98
				витаВ1 - 0,79
				витаВ2 - 0,6
Минеральные вещества в миллиграммах				
Na - 2 266,9		K - 931,22	Ca - 276,88	Mg - 112,9
P - 457,46		Fe - 8,58	I - 216,17	Se - 28,11

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г.

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

N	Наименование	День 2 Неделя 2				
		Икра свекольная*	Котлеты "Московские" с соусом	Макаронные изделия отварные с м/р.	Компот из смеси сухофруктов*	Хлеб пшеничный
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вода*		0,06200		0,20000	
2	Лимонная к-та*					
3	Лук репчатый*	0,02100	0,00220			
4	Макаронные изделия в ассортименте*			0,06100		
5	Масло подсолнечное 1 л *	0,00800	0,00400	0,00500		
8	Морковь*		0,00500			
9	Мука в/с*		0,00250			
10	Мясо свинины*		0,03700			
11	Сахар-песок*	0,00100	0,00075			
12	Свекла*	0,09600			0,02000	
13	Смесь сухофруктов*					
14	Соль йодированная*		0,00060	0,00200	0,02000	
15	Сухари панировочные*		0,00200			
16	Томатная паста*	0,01000	0,00200			
17	Хлеб пшеничный*		0,00900			0,03000

Расход продуктов по блюдам - Обед

N	Наименование	День 2 Неделя 2						
		Салат Степной:	Суп-лапша домашняя с цыпленком, зел енью**	Биточки из мяса с соусом,	Капуста тушеная,	Сок фруктовый в ассортименте	Хлеб пшеничный	Хлеб ржано пшеничный
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вода*		0,23800	0,05600				
2	Зеленый горошек консервированный 0,420	0,01700						
3	Капуста б/к*				0,25600			
4	Картофель*	0,04800						
5	Куры *		0,01300					
6	Лапша Домашняя узкая 1,0 кг * Рахимов		0,02500					
7	Лимонная к-та*							
8	Лук репчатый*	0,02000	0,01200	0,00720	0,00800			
9	Масло подсолнечное 1 л *	0,01000	0,00500	0,00400	0,00700			
13	Морковь*	0,02200		0,00500	0,00500			
14	Мука в/с*			0,00250	0,00200			
15	Мясо свинины*			0,03700				
16	Огурцы соленные 3л(1,6кг)ШКОЛЫ*	0,02200						
17	Сахар-песок*			0,00075	0,00500			
18	Сок 1л*					0,20000		
19	Соль йодированная*	0,00200	0,00100	0,00060	0,00200			
20	Сухари панировочные*			0,00500				
21	Томатная паста*			0,00200	0,00400			
22	Укроп свежий*		0,00100					
23	Хлеб пшеничный*			0,00500			0,03000	
24	Хлеб ржано пшеничный*							0,03000

Зав. производством

(Куликова Л.А.)

Калькулятор

Фролова Л.Г.