

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор
ООО "КДП"



Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ с. Домашка (1-4 класс)

Директор

Куликова



МЕНЮ

на 19.03.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№338 Яблоко		100	47
№175 Каша вязкая молочная из риса и пшена		200/5	253
№883/Акт Кисель		200	119
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
Итого:	82,06	535	500
Обед			
№67 Винегрет овощной		60	75
№102 Суп картофельный с бобовыми (горохом) и зеленью		200/1	127
№297/759 Фрикадельки из птицы с томатным соусом.		100	179
№202/309 Макароны изделия отварные с м/р		150	168
№348 Компот из кураги		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	114,91	771	812
Всего:	196,97	1 306	1 312

Для всего меню

Белки
41,9

В граммах
Жиры
44,15

Углеводы
175,78

витА - 406,74
витС - 27,12

Витамины в миллиграммах
витВ1 - 0,52
витЕ - 0,37
витВ2 - 0,59
витD - 8,87

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 2 107,9
P - 453,66

K - 1 293,32
Fe - 8,24

Ca - 318,7
I - 211,84

Mg - 136,92
Se - 15,77

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 школы №

Куликова



М Е Н Ю

на 19.03.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№338 Яблоко		100	47
№175 Каша вязкая молочная из риса и пшена		200/5	253
№883/Акт Кисель		200	119
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
Итого:	82,06	535	500
Обед			
№67 Винегрет овощной		60	75
№102 Суп картофельный с бобовыми (горохом) и зеленью		200/1	127
№297/759 Фрикадельки из птицы с томатным соусом.		100	179
№202/309 Макароны изделия отварные с м/р		150	168
№348 Компот из кураги		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	114,91	771	812
Всего:	196,97	1 306	1 312

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	витА	витВ1	витВ2
41,9	44,15	175,78	406,74	0,52	0,59
			витС - 27,12	витЕ - 0,37	витD - 8,87
Минеральные вещества в миллиграммах					
Na - 2 107,9	K - 1 293,32	Ca - 318,7	Mg - 136,92		
P - 453,66	Fe - 8,24	I - 211,84	Se - 15,77		

Зав. производством

(Куликова Л.А)

Калькулятор

Фролова Л.Г

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "ККДП"



Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ с. Домашка (ОВЗ 1-4 класс)

Директор школы



МЕНЮ

на 19.03.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№338 Яблоко		100	47
№175 Каша вязкая молочная из риса и пшена		200/5	253
№883/Акт Кисель		200	119
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
Итого:	82,06	535	500
Обед			
№67 Винегрет овощной		60	75
№102 Суп картофельный с бобовыми (горохом) и зеленью		200/1	127
№297/759 Фрикадельки из птицы с томатным соусом.		100	179
№202/309 Макароны изделия отварные с м/р		150	168
№348 Компот из кураги		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	114,91	771	812
Всего:	196,97	1 306	1 312

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	вита А - 406,74	витаВ1 - 0,52	витаВ2 - 0,59
41,9	44,15	175,78	витаС - 27,12	витаЕ - 0,37	витаD - 8,87
Минеральные вещества в миллиграммах					
Na - 2 107,9	K - 1 293,32	Ca - 318,7	Mg - 136,92		
P - 453,66	Fe - 8,24	I - 211,84	Se - 15,77		

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г.

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

День 4 Неделя 2

N	Наименование	Яблоко*	Каша вязкая молочная из риса и пшена	Кисель*	Хлеб пшеничный
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вода		0,06500		
2	Вода*			0,19000	
3	Кисель 1кг.*			0,02400	
4	Масло сливочное крестьянское 72,5% по		0,00500		
6	Молоко ф/п 2,5% 1л.*		0,10000		
7	Пшено*		0,01900		
8	Рис*		0,01400		
9	Сахар-песок*		0,00600	0,01000	
10	Соль йодированная*		0,00100		
11	Хлеб пшеничный*				0,03000
12	Яблоки калиброванные*	0,10000			

Расход продуктов по блюдам - Обед

День 4 Неделя 2

N	Наименование	Винегрет овощной	Суп картофельный с бобовыми (горохом) и зеленью	Фрикадельки из птицы с томатным соусом.	Макаронные изделия отварные с м/р*	Компост из курицы	Хлеб пшеничный	Хлеб ржано пшеничный
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вода*		0,14000	0,06100		0,20300		
2	Горох*		0,01600					
3	Картофель*	0,01800	0,05300					
4	Курага*					0,02000		
5	Куры *			0,04900				
6	Лимонная к-та*							
7	Лук репчатый*	0,01100	0,00900	0,00120				
8	Макаронные изделия в ассортименте*				0,05100			
9	Масло подсолнечное 1 л *	0,00600	0,00400	0,00100	0,00500			
11	Морковь*	0,00800	0,01000	0,00500				
12	Мука в/с*			0,00250				
13	Огурцы соленные 3л(1,6кг)ШКОЛЫ*	0,01100						
14	Сахар-песок*			0,00075		0,02300		
15	Свекла*	0,01100						
16	Соль йодированная*	0,00100	0,00200	0,00060	0,00200			
17	Томатная паста*			0,00200				
18	Укроп свежий*		0,00100					
19	Хлеб пшеничный*			0,00800			0,03000	
20	Хлеб ржано пшеничный*							0,03000

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

ООО "ККДП"

Директор

Иванов

Воробьев П.В.

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

МЕНЮ

на 19.03.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№338 Яблоко		100	47
№175 Каша вязкая молочная из риса и пшена с маслом сл		250/5	299
№883/Акт Кисель		200	119
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
Итого:	95,46	585	545
Обед			
№67 Винегрет овощной		100	125
№102 Суп картофельный с бобовыми (горохом) и зеленью		250/1	172
№297/759 Фрикадельки из птицы с томатным соусом.		100	179
№202/309 Макароны изделия отварные с м/р.		180	202
№348 Компот из кураги		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	133,65	891	941
Всего:	229,11	1 476	1 487

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	витА - 514,66	витВ1 - 0,58	витВ2 - 0,64
53,32	54,91	217,21	витС - 30,65	витРР - 0,1	витЕ - 0,37

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 2 449,63	K - 1 496,45	Ca - 345,56	Mg - 153,21
P - 500,48	Fe - 8,87	I - 223,38	Se - 14,59

Зав. производством

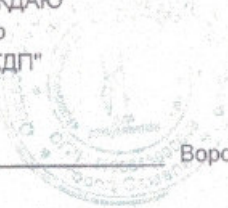
(Куликова Л.А.)

Калькулятор

Фролова Л.Г.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор
ООО "ККДП"



Директор школы

Лиса



Воробьев П.В.

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

МЕНЮ

на 19.03.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№338 Яблоко		100	47
№175 Каша вязкая молочная из риса и пшена с маслом сл		250/5	299
№883/Акт Кисель		200	119
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
Итого:	95,46	585	545
Обед			
№67 Винегрет овощной		100	125
№102 Суп картофельный с бобовыми (горохом) и зеленью		250/1	172
№297/759 Фрикадельки из птицы с томатным соусом.		100	179
№202/309 Макароны изделия отварные с м/р.		180	202
№348 Компот из кураги		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	133,65	891	941
Всего:	229,11	1 476	1 487

Для всего меню

Белки	В граммах Жиры	Углеводы	Витамины в миллиграммах		
53,32	54,91	217,21	витА - 514,66	витВ1 - 0,58	витВ2 - 0,64
			витС - 30,65	витРР - 0,1	витЕ - 0,37

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 2 449,63	K - 1 496,45	Ca - 345,56	Mg - 153,21
P - 500,48	Fe - 8,87	I - 223,38	Se - 14,59

Зав. производством

(Куликова Л.А)

Калькулятор

Фролова Л.Г

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

ООО "ККДП"

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №

Иванов

Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ с. Домашка (ОВЗ 5-11 класс)

М Е Н Ю

на 19.03.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№338 Яблоко		100	47
№175 Каша вязкая молочная из риса и пшена с маслом сл		250/5	299
№883/Акт Кисель		200	119
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
Итого:	95,46	585	545
Обед			
№67 Винегрет овощной		100	125
№102 Суп картофельный с бобовыми (горохом) и зеленью		250/1	172
№297/759 Фрикадельки из птицы с томатным соусом.		100	179
№202/309 Макароны изделия отварные с м/р.		180	202
№348 Компот из кураги		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	133,65	891	941
Всего:	229,11	1 476	1 487

Для всего меню

В граммах

Белки

53,32

Жиры

54,91

Углеводы

217,21

витА - 514,66

витС - 30,65

Витамины в миллиграммах

витВ1 - 0,58

витРР - 0,1

витВ2 - 0,64

вите - 0,37

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 2 449,63

K - 1 496,45

Ca - 345,56

Mg - 153,21

P - 500,48

Fe - 8,87

I - 223,38

Se - 14,59

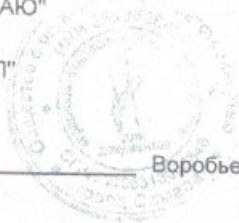
Зав. производством

(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 19.03.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№338 Яблоко		100	47
№175 Каша вязкая молочная из риса и пшена с маслом сл		250/5	299
№883/Акт Кисель		200	119
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
Итого:	95,46	585	545
Обед			
№67 Винегрет овощной		100	125
№102 Суп картофельный с бобовыми (горохом) и зеленью		250/1	172
№297/759 Фрикадельки из птицы с томатным соусом.		100	179
№202/309 Макароны изделия отварные с м/р.		180	202
№348 Компот из кураги		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	133,65	891	941
Всего:	229,11	1 476	1 487

Для всего меню

Белки	В граммах	Жиры	Углеводы	Витамины в миллиграммах		
53,32		54,91	217,21	вита - 514,66	витВ1 - 0,58	витВ2 - 0,64
				витС - 30,65	витРР - 0,1	витаЕ - 0,37

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 2 449,63	K - 1 496,45	Ca - 345,56	Mg - 153,21
P - 500,48	Fe - 8,87	I - 223,38	Se - 14,59

Зав. производством

(Куликова Л.А)

Калькулятор

Фролова Л.Г

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

N	Наименование	День 4 Неделя 2			
		Яблоко*	Каша вязкая молочная из риса и пшена с маслом сливочным	Кисель*	Хлеб пшеничный
1	Вода	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
2	Вода*		0,08100		
3	Кисель 1кг.*			0,19000	
4	Масло сливочное крестьянское 72,5% по		0,00500	0,02400	
6	Молоко ф/п 2,5% 1л.*		0,12500		
7	Пшено*		0,02400		
8	Рис*		0,01800		
9	Сахар-песок*		0,00800	0,01600	
10	Соль йодированная*		0,00100		
11	Хлеб пшеничный*				0,03000
12	Яблоки калиброванные*	0,10000			

Расход продуктов по блюдам - Обед

N	Наименование	День 4 Неделя 2						
		Винегрет овощной	Суп картофельный с бобовыми (горохом) и зеленью*.*	Фрикадельки из птицы с томатным соусом.	Макаронные изделия отварные с м/р.	Компот из кураги	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	0,06100		0,20300		
3	Картофель*		0,02000					
4	Курага*	0,03000	0,07700					
5	Куры *					0,02000		
6	Лимонная к-та*			0,04900				
7	Лук репчатый*			0,00120				
8	Макаронные изделия в ассортименте*	0,01800	0,01100		0,05100			
9	Масло подсолнечное 1 л.*	0,01000	0,00500	0,00100	0,00500			
11	Морковь*	0,01300	0,01300	0,00500				
12	Мука в/с*			0,00250				
13	Огурцы соленые 3л(1,6кг)ШКОЛЫ*	0,03800						
14	Сахар-песок*			0,00075		0,02300		
15	Свекла*	0,01900						
16	Соль йодированная*	0,00100	0,00300	0,00050	0,00200			
17	Томатная паста*			0,00200				
18	Укроп свежий*		0,00100					
19	Хлеб пшеничный*			0,00800			0,03000	
20	Хлеб ржано пшеничный*							0,03000

Зав. производством

(Куликова Л.А.)

Калькулятор

Фролова Л.Г.