

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "ККДП"



Воробьев П.В.

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

Согласовано
Директор школы №

Николаев



МЕНЮ

на 22.05.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№75 Икра морковная		100	253
№290/АКТ Птица тушеная в томатном соусе		100	101
№304 Рис отварной с м/сливочным.		180	232
№376 Чай с сахаром		200	106
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
Итого:	95,46	610	772
Обед			
№54 Салат из свеклы с яблоками		100	85
№103 Суп картофельный с вермишелью, зеленью		250/1	190
№268/759 Шницель из мяса с соусом		100	121
№303/Акт Каша гречневая с маслом сл.		180	203
№349 Компот из смеси сухофруктов		200	133
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	133,65	891	880
Всего:	229,11	1 501	1 652

Для всего меню

Белки	В граммах	Жиры	Углеводы
49,93		48,36	249,44

Витамины в миллиграммах		
витА - 1 255,62	витВ1 - 0,68	витВ2 - 0,72
витС - 19,83	витЕ - 0,36	витD - 0,52

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 3 162,7	K - 1 203,89	Ca - 243,08	Mg - 208,68
P - 578,6	Fe - 10,56	I - 338,49	Se - 22,9

Зав. производством

Николаев

(Киселёва Е.Н.)

Калькулятор

Фролова Л.Г

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

ООО "ККДП"



Воробьев П.В.

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

Директор школы №1



МЕНЮ

на 22.05.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№75 Икра морковная		100	253
№290/АКТ Птица тушеная в томатном соусе		100	101
№304 Рис отварной с м/сливочным.		180	232
№376 Чай с сахаром		200	106
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
Итого:	95,46	610	772
Обед			
№54 Салат из свеклы с яблоками		100	85
№103 Суп картофельный с вермишелью, зеленью		250/1	190
№268/759 Шницель из мяса с соусом		100	121
№303/Акт Каша гречневая с маслом сл.		180	203
№349 Компот из смеси сухофруктов		200	133
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	133,65	891	880
Всего:	229,11	1 501	1 652

Для всего меню

В граммах

Белки

49,93

Жиры

48,36

Углеводы

249,44

Витамины в миллиграммах

вита А - 1 255,62

витаВ1 - 0,68

витаВ2 - 0,72

витаС - 19,83

витаЕ - 0,36

витаD - 0,52

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 3 162,7

K - 1 203,89

Ca - 243,08

Mg - 208,68

P - 578,6

Fe - 10,56

I - 338,49

Se - 22,9

Зав. производством

(Киселёва Е.Н.)

Калькулятор

Фролова Л.Г

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "КДП"



Директор школы №1



Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ с. Домашка (ОВЗ 5-11 класс)

МЕНЮ

на 22.05.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№75 Икра морковная		100	253
№290/АКТ Птица тушеная в томатном соусе		100	101
№304 Рис отварной с м/сливочным.		180	232
№376 Чай с сахаром		200	106
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
Итого:	95,46	610	772
Обед			
№54 Салат из свеклы с яблоками		100	85
№103 Суп картофельный с вермишелью, зеленью		250/1	190
№268/759 Шницель из мяса с соусом		100	121
№303/Акт Каша гречневая с маслом сл.		180	203
№349 Компот из смеси сухофруктов		200	133
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	133,65	891	880
Всего:	229,11	1 501	1 652

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	вита А - 1 255,62	витаВ1 - 0,68	витаВ2 - 0,72
49,93	48,36	249,44	витаС - 19,83	витаЕ - 0,36	витаD - 0,52

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 3 162,7	K - 1 203,89	Ca - 243,08	Mg - 208,68
P - 578,6	Fe - 10,56	I - 338,49	Se - 22,9

Зав. производством _____ (Киселёва Е.Н.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "ККДП"



Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ с. Домашка (5-11 класс)

Директор



МЕНЮ

на 22.05.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№75 Икра морковная		100	253
№290/АКТ Птица тушеная в томатном соусе		100	101
№304 Рис отварной с м/сливочным.		180	232
№376 Чай с сахаром		200	106
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
Итого:	95,46	610	772
Обед			
№54 Салат из свеклы с яблоками		100	85
№103 Суп картофельный с вермишелью, зеленью		250/1	190
№268/759 Шницель из мяса с соусом		100	121
№303/Акт Каша гречневая с маслом сл.		180	203
№349 Компот из смеси сухофруктов		200	133
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	133,65	891	880
Всего:	229,11	1 501	1 652

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	вита - 1	витаВ1 - 0,68	витаВ2 - 0,72
49,93	48,36	249,44	витаС - 19,83	витаЕ - 0,36	витаD - 0,52

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 3 162,7	K - 1 203,89	Ca - 243,08	Mg - 208,68
P - 578,6	Fe - 10,56	I - 338,49	Se - 22,9

Зав. производством

(Киселёва Е.Н.)

Калькулятор

Фролова Л.Г.

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

N	Наименование	День 5 Неделя 1				
		Икра морковная	Птица тушеная в томатном соусе	Рис отварной с м/сливочным	Чай с сахаром	Хлеб пшеничный
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вода*		0,05000	0,39300	0,21000	
2	Куры *		0,07100			
3	Лук репчатый*	0,02100	0,00120			
4	Масло подсолнечное 1 л *	0,00800	0,00300			
5	Масло сливочное крестьянское 72,5% по			0,00500		
7	Морковь*	0,09500	0,00500			
8	Мука в/с*		0,00250			
9	Рис*			0,06500		
10	Сахар-песок*	0,00200	0,00075		0,01500	
11	Соль йодированная*	0,00200	0,00180	0,00200		
12	Томатная паста*	0,01000	0,00400			
13	Хлеб пшеничный*					0,03000
14	Чай *				0,00100	

Расход продуктов по блюдам - Обед

		День 5 Неделя 1						
N	Наименование	Салат из свеклы с яблоками	Суп картофельный с вермишелью, зеленью	Шницель из мяса с соусом	Каша гречневая с маслом сл.	Компот из смеси сухофруктов*	Хлеб пшеничный	Хлеб ржано пшеничный
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вермишель*		0,01000					
2	Вода		0,17500					
3	Вода*			0,05600	0,12600	0,20000		
4	Гречка *				0,08600			
5	Картофель*		0,10700					
6	Лимонная к-та*							
7	Лук репчатый*		0,01200	0,00720				
8	Масло подсолнечное 1 л *	0,00600	0,00300	0,00400				
9	Масло сливочное крестьянское 72,5% по				0,00900			
12	Морковь*		0,01300	0,00500				
13	Мука в/с*			0,00250				
14	Мясо свинины*			0,03700				
15	Сахар-песок*	0,00300		0,00075		0,02000		
16	Свекла*	0,08400						
17	Смесь сухофруктов*					0,02000		
18	Соль йодированная*	0,00100	0,00200	0,00060	0,00200			
19	Сухари панировочные*			0,00500				
20	Томатная паста*			0,00200				
21	Укроп свежий*		0,00100					
22	Хлеб пшеничный*			0,00900			0,03000	
23	Хлеб ржано пшеничный*							0,03000
24	Яблоки КОМПОТ*	0,03600						

Зав. производством _____ (Киселёва Е.Н.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор
ООО "КДП"



Воробьев П.В.

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

Директор школы №...



МЕНЮ

на 22.05.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№75 Икра морковная		60	69
№290/АКТ Птица тушеная в томатном соусе		100	101
№304 Рис отварной с м/сливочным		150	210
№376 Чай с сахаром		200	106
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
Итого:	82,06	540	567
Обед			
№54 Салат из свеклы с яблоками		60	62
№103 Суп картофельный с вермишелью и зеленью		200/1	168
№268/759 Шницель из мяса с соусом		100	121
№302/171 Каша гречневая рассыпчатая		150	111
№349 Компот из смеси сухофруктов*		200	133
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	114,91	771	743
Всего:	196,97	1 311	1 310

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	вита А - 1 212,66	витаВ1 - 0,75	витаВ2 - 0,74
44,25	45,77	186,06	витаС - 17,01	витаЕ - 0,36	витаD - 0,5

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 3 151,03	K - 1 124,07	Ca - 220,86	Mg - 244,53
P - 624,63	Fe - 11,41	I - 336,66	Se - 23,98

Зав. производством

(Киселёва Е.Н.)

Калькулятор

Фролова Л.Г

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор
ООО "ККДЗ"



Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ с. Домашка (ОВЗ 1-4 класс)

Директор школы

Николаев



МЕНЮ

на 22.05.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№75 Икра морковная		60	69
№290/АКТ Птица тушеная в томатном соусе		100	101
№304 Рис отварной с м/сливочным		150	210
№376 Чай с сахаром		200	106
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
Итого:	82,06	540	567
Обед			
№54 Салат из свеклы с яблоками		60	62
№103 Суп картофельный с вермишелью и зеленью		200/1	168
№268/759 Шницель из мяса с соусом		100	121
№302/171 Каша гречневая рассыпчатая		150	111
№349 Компот из смеси сухофруктов*		200	133
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	114,91	771	743
Всего:	196,97	1 311	1 310

Для всего меню

Белки	Жиры	Углеводы	Витамины в миллиграммах		
44,25	45,77	186,06	вита А - 1 212,66	витаВ1 - 0,75	витаВ2 - 0,74
			витаС - 17,01	витаЕ - 0,36	витаD - 0,5

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 3 151,03	K - 1 124,07	Ca - 220,86	Mg - 244,53
P - 624,63	Fe - 11,41	I - 336,66	Se - 23,98

Зав. производством

(Киселёва Е.Н.)

Калькулятор

Фролова Л.Г.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор
ООО "КДП"



Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ с. Домашка (1-4 класс)

Директор школы №



МЕНЮ

на 22.05.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№75 Икра морковная		60	69
№290/АКТ Птица тушеная в томатном соусе		100	101
№304 Рис отварной с м/сливочным		150	210
№376 Чай с сахаром		200	106
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
Итого:	82,06	540	567
Обед			
№54 Салат из свеклы с яблоками		60	62
№103 Суп картофельный с вермишелью и зеленью		200/1	168
№268/759 Шницель из мяса с соусом		100	121
№302/171 Каша гречневая рассыпчатая		150	111
№349 Компот из смеси сухофруктов*		200	133
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	114,91	771	743
Всего:	196,97	1 311	1 310

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	витаА - 1 212,66	витВ1 - 0,75	витВ2 - 0,74
44,25	45,77	186,06	витС - 17,01	витЕ - 0,36	витD - 0,5

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 3 151,03	K - 1 124,07	Ca - 220,86	Mg - 244,53
P - 624,63	Fe - 11,41	I - 336,66	Se - 23,98

Зав. производством

(Киселёва Е.Н.)

Калькулятор

Фролова Л.Г

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

День 5 Неделя 1

N	Наименование	Икра морковная:	Птица тушеная в томатном соусе	Рис отварной с молочным	Чай с сахаром	Хлеб пшеничный
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вода*		0,05000	0,32800	0,21000	
2	Куры *		0,07100			
3	Лук репчатый*	0,01200	0,00120			
4	Масло подсолнечное 1 л *	0,00500	0,00300			
5	Масло сливочное крестьянское 72,5% по			0,00500		
7	Морковь*	0,05700	0,00500			
8	Мука в/с*		0,00250			
9	Рис*			0,05400		
10	Сахар-песок*	0,00100	0,00075		0,01500	
11	Соль йодированная*	0,00100	0,00160	0,00200		
12	Томатная паста*	0,00600	0,00400			
13	Хлеб пшеничный*					0,03000
14	Чай *				0,00100	

Расход продуктов по блюдам - Обед

День 5 Неделя 1

N	Наименование	Салат из свежлы с яблоками,	Суп картофельный с вермишелью и зеленью	Шницель из мяса с соусом,	Каша гречневая разсыпчатая,	Компот из смеси сухофруктов*	Хлеб пшеничный	Хлеб ржано пшеничный
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вермишель*		0,00800					
2	Вода		0,14000					
3	Вода*			0,05600	0,10700	0,20000		
4	Гречка *				0,06000			
5	Картофель*		0,08800					
6	Лимонная к-та*							
7	Лук репчатый*		0,01000	0,00720				
8	Масло подсолнечное 1 л *	0,00400	0,00200	0,00400				
9	Масло сливочное крестьянское 72,5% по				0,00500			
12	Морковь*		0,01000	0,00500				
13	Мука в/с*			0,00250				
14	Мясо свинины*			0,03700				
15	Сахар-песок*	0,00200		0,00075		0,02000		
16	Свекла*	0,05100						
17	Смесь сухофруктов*					0,02000		
18	Соль йодированная*	0,00200	0,00200	0,00060	0,00100			
19	Сухари панировочные*			0,00600				
20	Томатная паста*			0,00200				
21	Укроп свежий*		0,00100					
22	Хлеб пшеничный*			0,00900			0,03000	
23	Хлеб ржано пшеничный*							0,03000
24	Яблоки КОМПОТ*	0,02200						

Зав. производством _____ (Киселёва Е.Н.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г.