

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор
ООО "КДТ"



Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ с. Домашка (1-4 класс)

"СОБЛАСОВАНО"

Директор школы №



МЕНЮ

на 29.04.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№1Р Икра кабачковая		60	80
№290/АКТ Птица тушеная в томатном соусе		100	101
№202/309 Макароны изделия отварные с м/р		150	168
№376 Чай с сахаром		200	106
№1Р Хлеб пшеничный		40	118
Итого:	82,06	550	574
Обед			
№75 Икра морковная		60	69
№388/625 Уха рыбацкая		15/200/1	163
№278 Тефтели тушеные в соусе		100	145
№312 Пюре картофельное с м/сливоч.		150	158
№388 Напиток из плодов шиповника		200	88
№1Р Хлеб пшеничный		30	81
№1Р Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	114,91	786	771
Всего:	196,97	1 336	1 345

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	витА - 1 060,17	витВ1 - 0,66	витВ2 - 0,86
42,01	46,48	168,62	витС - 159,47	витЕ - 1,61	витD - 0,61
Минеральные вещества в миллиграммах					
Na - 2 717,73	K - 1 496,44	Ca - 224,74	Mg - 139,86		
P - 549,56	Fe - 8,67	I - 275,51	Se - 30,35		

Зав. производством

(Киселёва Е.Н.)

Калькулятор

Фролова Л.Г



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

МЕНЮ

на 29.04.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№ПР Икра кабачковая		60	80
№290/АКТ Птица тушеная в томатном соусе		100	101
№202/309 Макароны изделия отварные с м/р		150	168
№376 Чай с сахаром		200	106
№ПР Хлеб пшеничный		40	118
Итого:	82,06	550	574
Обед			
№75 Икра морковная		60	69
№388/625 Уха рыбацкая		15/200/1	163
№278 Тефтели тушеные в соусе		100	145
№312 Пюре картофельное с м/сливоч.		150	158
№388 Напиток из плодов шиповника		200	88
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	114,91	786	771
Всего:	196,97	1 336	1 345

Для всего меню

Белки	Жиры	Углеводы
42,01	46,48	168,62

Витамины в миллиграммах		
витА - 1 060,17	витВ1 - 0,66	витВ2 - 0,86
витС - 159,47	витЕ - 1,61	витD - 0,61

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 2 717,73	K - 1 496,44	Ca - 224,74	Mg - 139,86
P - 549,56	Fe - 8,67	I - 275,51	Se - 30,35

Зав. производством _____ (Киселёва Е.Н.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г.

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "КДП"



Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ с. Домашка (ОВЗ 1-4 класс)

Директор

Носова



М Е Н Ю

на 29.04.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№ПР Икра кабачковая		60	80
№290/АКТ Птица тушеная в томатном соусе		100	101
№202/309 Макароны изделия отварные с м/р		150	168
№376 Чай с сахаром		200	106
№ПР Хлеб пшеничный		40	118
Итого:	82,06	550	574
Обед			
№75 Икра морковная		60	69
№388/625 Уха рыбацкая		15/200/1	163
№278 Тефтели тушеные в соусе		100	145
№312 Пюре картофельное с м/сливоч.		150	158
№388 Напиток из плодов шиповника		200	88
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	114,91	786	771
Всего:	196,97	1 336	1 345

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	витА - 1 060,17	витВ1 - 0,66	витВ2 - 0,86
42,01	46,48	168,62	витС - 159,47	витЕ - 1,61	витD - 0,61
Минеральные вещества в миллиграммах					
Na - 2 717,73	K - 1 496,44	Ca - 224,74	Mg - 139,86		
P - 549,56	Fe - 8,67	I - 275,51	Se - 30,35		

Зав. производством

Киселёва Е.Н.

(Киселёва Е.Н.)

Калькулятор

Фролова Л.Г.

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

День 3 Неделя 2

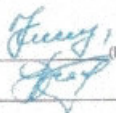
N	Наименование	Икра кабачковая..	Птица тушеная в томатном соусе	Макаронные изделия отварные с м/р*	Чай с сахаром	Хлеб пшеничный
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вода*		0,05000		0,21000	
2	Икра кабачковая 0,360 - 0,750 кг*	0,06200				
3	Куры *		0,07100			
4	Лук репчатый*		0,00120			
5	Макаронные изделия в ассортименте*			0,05100		
6	Масло подсолнечное 1 л *		0,00300	0,00500		
8	Морковь*		0,00500			
9	Мука в/с*		0,00250			
10	Сахар-песок*		0,00075		0,01500	
11	Соль йодированная*		0,00160	0,00200		
12	Томатная паста*		0,00400			
13	Хлеб пшеничный*					0,04000
14	Чай *				0,00100	

Расход продуктов по блюдам - Обед

День 3 Неделя 2

N	Наименование	Икра морковная:	Уха рыбацкая	Тефтели тушеные в соусе *	Пюре картофельное с м/сливоч.	Напиток из плодов шиповника	Хлеб пшеничный	Хлеб ржано пшеничный
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вода*		0,22000	0,06000		0,20000		
2	Горбуша ,с/м , б/р ,потрошенная п/ф*		0,02800					
3	Картофель*		0,08600		0,19700			
4	Лук репчатый*	0,01200	0,01200	0,02120				
5	Масло подсолнечное 1 л *	0,00500	0,00200	0,00700				
6	Масло сливочное крестьянское 72,5% по				0,00500			
10	Молоко ф/л 2,5% 1л.*				0,02400			
11	Морковь*	0,05700		0,00500				
12	Мука в/с*			0,00550				
13	Мясо свинины*			0,03200				
14	Сахар-песок*	0,00100		0,00075		0,02000		
15	Соль йодированная*	0,00100	0,00100	0,00160	0,00200			
16	Томатная паста*	0,00600		0,00400				
17	Укроп свежий*		0,00100					
18	Хлеб пшеничный*			0,00700			0,03000	
19	Хлеб ржано пшеничный*							0,03000
20	Шиповник*					0,02000		

Зав. производством



(Киселёва Е.Н.)

Калькулятор

Фролова Л.Г.



"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "ККДП"



Директор школы №...

Воробьев П.В.

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

МЕНЮ

на 29.04.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№ПР Икра кабачковая		100	134
№290/АКТ Птица тушеная в томатном соусе		100	101
№202/309 Макароны изделия отварные с м/р.		180	202
№376 Чай с сахаром		200	106
№ПР Хлеб пшеничный		40	118
Итого:	95,46	620	661
Обед			
№75 Икра морковная		100	253
№388 Уха рыбацкая с зеленью		15/250/1	150
№278 Тефтели тушеные в соусе		100	145
№312 Пюре картофельное с м/сливоч		180	176
№388 Напиток из плодов шиповника		200	88
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	133,65	906	959
Всего:	229,11	1 526	1 620

Для всего меню

Белки	Жиры	Углеводы	Витамины в миллиграммах		
51,78	53,6	217,8	витА - 1 087,17	витВ1 - 0,65	витВ2 - 0,86
			витС - 157,57	витЕ - 1,06	витD - 0,61

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 3 091,73	K - 1 770,44	Ca - 217,14	Mg - 144,86
P - 556,36	Fe - 8,95	I - 275,51	Se - 30,75

Зав. производством _____ (Киселёва Е.Н.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

ООО "ККДП"



Воробьев П.В.

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

Директор школы №...



МЕНЮ

на 29.04.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№ПР Икра кабачковая		100	134
№290/АКТ Птица тушеная в томатном соусе		100	101
№202/309 Макароны изделия отварные с м/р.		180	202
№376 Чай с сахаром		200	106
№ПР Хлеб пшеничный		40	118
Итого:	95,46	620	661
Обед			
№75 Икра морковная		100	253
№388 Уха рыбацкая с зеленью		15/250/1	150
№278 Тефтели тушеные в соусе		100	145
№312 Пюре картофельное с м/сливоч		180	176
№388 Напиток из плодов шиповника		200	88
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	133,65	906	959
Всего:	229,11	1 526	1 620

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	витА - 1 087,17	витВ1 - 0,65	витВ2 - 0,86
51,78	53,6	217,8	витС - 157,57	витЕ - 1,06	витD - 0,61
Минеральные вещества в миллиграммах					
Na - 3 091,73	K - 1 770,44	Ca - 217,14	Mg - 144,86		
P - 556,36	Fe - 8,95	I - 275,51	Se - 30,75		

Зав. производством _____ (Киселёва Е.Н.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор
ООО "ККДП"



Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ с. Домашка (ОВЗ 5-11 класс)

Директор школы №1



МЕНЮ

на 29.04.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№1Р Икра кабачковая		100	134
№290/АКТ Птица тушеная в томатном соусе		100	101
№202/309 Макароны изделия отварные с м/р.		180	202
№376 Чай с сахаром		200	106
№1Р Хлеб пшеничный		40	118
Итого:	95,46	620	661
Обед			
№75 Икра морковная		100	253
№388 Уха рыбацкая с зеленью		15/250/1	150
№278 Тефтели тушеные в соусе		100	145
№312 Пюре картофельное с м/сливоч		180	176
№388 Напиток из плодов шиповника		200	88
№1Р Хлеб пшеничный		30	81
№1Р Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	133,65	906	959
Всего:	229,11	1 526	1 620

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	витА - 1 087,17	витВ1 - 0,65	витВ2 - 0,86
51,78	53,6	217,8	витС - 157,57	витЕ - 1,06	витD - 0,61
Минеральные вещества в миллиграммах					
Na - 3 091,73	K - 1 770,44	Ca - 217,14	Mg - 144,86		
P - 556,36	Fe - 8,95	I - 275,51	Se - 30,75		

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 29.04.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№19 Икра кабачковая		100	134
№290/АКТ Птица тушеная в томатном соусе		100	101
№202/309 Макароны изделия отварные с м/р.		180	202
№376 Чай с сахаром		200	106
№19 Хлеб пшеничный		40	118
Итого:	95,46	620	661
Обед			
№75 Икра морковная		100	253
№388 Уха рыбацкая с зеленью		15/250/1	150
№278 Тефтели тушеные в соусе		100	145
№312 Пюре картофельное с м/сливоч		180	176
№388 Напиток из плодов шиповника		200	88
№19 Хлеб пшеничный		30	81
№19 Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	133,65	906	959
Всего:	229,11	1 526	1 620

Для всего меню

Белки	В граммах Жиры	Углеводы	Витамины в миллиграммах		
51,78	53,6	217,8	витА - 1 087,17	витВ1 - 0,65	витВ2 - 0,86
			витС - 157,57	витЕ - 1,06	витD - 0,61

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 3 091,73	K - 1 770,44	Ca - 217,14	Mg - 144,86
P - 556,36	Fe - 8,95	I - 275,51	Se - 30,75

Зав. производством _____ (Киселёва Е.Н.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г.

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

День 3 Неделя 2

N	Наименование	Икра кабачковая*	Птица тушеная в томатном соусе	Макаронные изделия отварные с м/р.	Чай с сахаром	Хлеб пшеничный
1	Вода*	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
2	Икра кабачковая 0,360 - 0,750 кг*	0,10000	0,05000		0,21000	
3	Куры *		0,07100			
4	Лук репчатый*		0,00120			
5	Макаронные изделия в ассортименте*			0,06100		
6	Масло подсолнечное 1 л *		0,00300	0,00500		
8	Морковь*		0,00500			
9	Мука в/с*		0,00250			
10	Сахар-песок*		0,00075		0,01500	
11	Соль йодированная*		0,00160	0,00200		
12	Томатная паста*		0,00400			
13	Хлеб пшеничный*					0,04000
14	Чай *				0,00100	

Расход продуктов по блюдам - Обед

День 3 Неделя 2

N	Наименование	Икра морковная..	Уха рыбацкая с зеленью*	Тефтели тушеные в соусе *	Пюре картофельное с м/сливоч.,	Напиток из плодов шиповника	Хлеб пшеничный	Хлеб ржано пшеничный
1	Вода*	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
2	Горбуша ,с/м , 6/г ,потрошенная п/ф*		0,27500	0,05000		0,20000		
3	Картофель*		0,04300					
4	Лук репчатый*		0,09700		0,23700			
5	Масло подсолнечное 1 л *	0,02100	0,01600	0,02120				
6	Масло сливочное крестьянское 72,5% по	0,00800	0,00300	0,00700				
10	Молоко ф/п 2,5% 1л.*				0,00500			
11	Морковь*				0,02800			
12	Мука в/с*	0,05500		0,00500				
13	Мясо свинины*			0,00550				
14	Сахар-песок*			0,03200				
15	Соль йодированная*	0,00200		0,00075			0,02000	
16	Томатная паста*	0,00200	0,00100	0,00160	0,00200			
17	Укроп свежий*	0,01000		0,00400				
18	Хлеб пшеничный*		0,00200					
19	Хлеб ржано пшеничный*			0,00700			0,03000	0,03000
20	Шиповник*					0,02000		

Зав. производством

(Киселёва Е.Н.)

Калькулятор

Фролова Л.Г.