"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "ККДП"

Воробьев П.В.

"СОГЛАСОВАНО"
Директор школы № _____

ГБОУ СОШ Домашка (5-11 класс)

М Е Н Ю на 09.11.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№2 Бутерброд с повидлом		60	80
№173 Каша вязкая молочная пшенная с маслом сливочны		250/5	360
№376 Чай с сахаром		200	58
№ПР Хлеб пшеничный		35	87
Итого:	100,00	550	585
Обед			
№ПР Икра кабачковая		100	134
№102 Суп картофельный с бобовыми (горохом)		250	157
№290/АКТ Птица тушеная в томатном соусе		100	202
№202/309 Макаронные изделия отварные с м/р		180	202
№342 Компот из свежих яблок		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	74
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	138,00	890	951
Всего:	238,00	1 440	1 536

Для всего меню

В граммах

Белки	Жиры	Углеводы
50,12	49,94	208,25

Витамины в милиграммах

витА - 306,12	витВ1 - 0,77	витВ2 - 0,65
витС - 12,6	витЕ - 0,4	витD - 0,49

Минеральные вещества в милиграммах

Na - 2 571,16	K - 1 312,74	Ca - 366,34	Mg - 178,31
P - 630,02	Fe - 11,43	I - 231,06	Se - 25,05

Зав. производством _____(Киселёва Е.Н.)

Калькулятор _____Фролова Л.Г

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "ККДП"

_____ Воробьев П.В.

"СОГЛАСОВАНО"
Директор школы № Домашкр

_____

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

М Е Н Ю на 09.11.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№2 Бутерброд с повидлом		60	80
№173 Каша вязкая молочная пшенная с маслом сливочны		250/5	360
№376 Чай с сахаром		200	58
№ПР Хлеб пшеничный		35	87
Итого:	94,71	550	585
Обед			
№ПР Икра кабачковая		100	134
№102 Суп картофельный с бобовыми (горохом)		250	157
№290/АКТ Птица тушеная в томатном соусе		100	202
№202/309 Макаронные изделия отварные с м/р		180	202
№342 Компот из свежих яблок		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	74
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	132,60	890	951
Всего:	227,31	1 440	1 536

Для всего меню

В граммах

Белки	Жиры	Углеводы
50,12	49,94	208,25

Витамины в милиграммах

витА - 306,12	витВ1 - 0,77	витВ2 - 0,65
витС - 12,6	витЕ - 0,4	витD - 0,49

Минеральные вещества в милиграммах

Na - 2 571,16	K - 1 312,74	Ca - 366,34	Mg - 178,31
P - 630,02	Fe - 11,43	I - 231,06	Se - 25,05

Зав. производством _____(Киселёва Е.Н.)

Калькулятор _____Фролова Л.Г

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "ККДП"

_____ Воробьев П.В.

"СОГЛАСОВАНО"
Директор школы № _____

_____

ГБОУ СОШ Домашка (многодетные 5-11 класс)

М Е Н Ю на 09.11.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№2 Бутерброд с повидлом		60	80
№173 Каша вязкая молочная пшенная с маслом сливочны		250/5	360
№376 Чай с сахаром		200	58
№ПР Хлеб пшеничный		35	87
Итого:	94,71	550	585
Обед			
№ПР Икра кабачковая		100	134
№102 Суп картофельный с бобовыми (горохом)		250	157
№290/АКТ Птица тушеная в томатном соусе		100	202
№202/309 Макаронные изделия отварные с м/р		180	202
№342 Компот из свежих яблок		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	74
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	132,60	890	951
Всего:	227,31	1 440	1 536

Для всего меню

В граммах

Белки	Жиры	Углеводы
50,12	49,94	208,25

Витамины в милиграммах

витА - 306,12	витВ1 - 0,77	витВ2 - 0,65
витС - 12,6	витЕ - 0,4	витD - 0,49

Минеральные вещества в милиграммах

Na - 2 571,16	K - 1 312,74	Ca - 366,34	Mg - 178,31
P - 630,02	Fe - 11,43	I - 231,06	Se - 25,05

Зав. производством _____(Киселёва Е.Н.)

Калькулятор _____Фролова Л.Г

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "ККДП"

_____ Воробьев П.В.

"СОГЛАСОВАНО"
Директор школы № _____

_____

ГБОУ СОШ Домашка (ОВЗ 5-11 класс)

М Е Н Ю на 09.11.2026

Наименование блюда		Цена	Выход	Ккал
Завтрак				
№2 Бутерброд с повидлом			60	80
№173 Каша вязкая молочная пшенная с маслом сливочны			250/5	360
№376 Чай с сахаром			200	58
№ПР Хлеб пшеничный			35	87
	Итого:	94,71	550	585
Обед				
№ПР Икра кабачковая			100	134
№102 Суп картофельный с бобовыми (горохом)			250	157
№290/АКТ Птица тушеная в томатном соусе			100	202
№202/309 Макаронные изделия отварные с м/р			180	202
№342 Компот из свежих яблок			200	115
№ПР Хлеб пшеничный			30	74
№ПР Хлеб ржано пшеничный			30	67
	Итого:	132,60	890	951
	Всего:	227,31	1 440	1 536

Для всего меню

В граммах

Белки	Жиры	Углеводы
50,12	49,94	208,25

Витамины в милиграммах

витА - 306,12	витВ1 - 0,77	витВ2 - 0,65
витС - 12,6	витЕ - 0,4	витD - 0,49

Минеральные вещества в милиграммах

Na - 2 571,16	K - 1 312,74	Ca - 366,34	Mg - 178,31
P - 630,02	Fe - 11,43	I - 231,06	Se - 25,05

Зав. производством _____(Киселёва Е.Н.)

Калькулятор _____Фролова Л.Г

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

День 1 Неделя 2

N	Наименование	Бутерброд с повидлом**, / 1.0/	Каша вязкая молочная пшенная с маслом сливочным / 1.0/	Чай с сахаром / 1.0/	Хлеб пшеничный*** / 1.0/
1	Вода		0,06000	0,21000	
2	Масло сливочное крестьянское 72,5% по		0,00500		
3	Молоко ф/п 2,5% 1л.*		0,12500		
4	Повидло	0,03000			
5	Пшено		0,06300		
6	Сахар- песок		0,00800	0,01500	
7	Соль йодированная		0,00100		
8	Хлеб пшеничный	0,03000			0,03500
9	Чай			0,00100	

Расход продуктов по блюдам - Обед

День 1 Неделя 2

N	Наименование	Икра кабачковая* / 1.0/	Суп картофельный с бобовыми (горохом)** / 1.0/	Птица тушеная в томатном соусе / 1.0/	Макаронные изделия отварные с м/р. / 1.0/	Компот из свежих яблок / 1.0/	Хлеб пшеничный / 1.0/	Хлеб ржано пшеничный / 1.0/
1	Вода		0,13000			0,17200		
2	Горох		0,02000					
3	Икра кабачковая	0,10000						
4	Картофель		0,06700					
5	Лимонная кислота							
6	Лук репчатый		0,01100					
7	Макаронные изделия				0,06100			
8	Масло подсолнечное		0,00500	0,00200	0,00500			
10	Морковь		0,01300					
11	Мясо цыплят-бройлеров			0,07100				
12	Сахар- песок					0,02400		
13	Соль йодированная		0,00300	0,00100	0,00200			
14	Хлеб пшеничный						0,03000	
15	Хлеб ржано пшеничный							0,03000
16	Яблоки КОМПОТ					0,04500		
17	Вода*			0,05000				
18	Лук репчатый*			0,00120				
19	Масло подсолнечное 1 л *			0,00100				
20	Морковь*			0,00500				
21	Мука в/с*			0,00250				
22	Сахар-песок*			0,00075				
23	Соль йодированная*			0,00060				
24	Томатная паста*			0,00400				

Зав. производством _____(Киселёва Е.Н.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "ККДП"

_____ Воробьев П.В.

"СОГЛАСОВАНО"
Директор школы № _____

_____

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

М Е Н Ю на 09.11.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№2 Бутерброд с повидлом		60	80
№173 Каша вязкая молочная пшенная		200/5	277
№376 Чай с сахаром		200	58
№ПР Хлеб пшеничный		35	87
Итого:	81,42	500	502
Обед			
№ПР Икра кабачковая		60	97
№102 Суп картофельный с бобовыми (горохом)		200	81
№290/АКТ Птица тушеная в томатном соусе		100	202
№202/309 Макаронные изделия отварные с м/р		150	146
№342 Компот из свежих яблок		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	74
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	114,01	770	782
Всего:	195,43	1 270	1 284

Для всего меню

В граммах

Белки	Жиры	Углеводы
41,93	42,61	176,63

Витамины в милиграммах

витА - 238,89	витВ1 - 0,75	витВ2 - 0,64
витС - 13,52	витЕ - 0,95	витD - 0,49

Минеральные вещества в милиграммах

Na - 2 048,19	K - 955,67	Ca - 366,3	Mg - 166,48
P - 604,27	Fe - 10,8	I - 212,69	Se - 24,16

Зав. производством _____(Киселёва Е.Н.)

Калькулятор _____Фролова Л.Г

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "ККДП"

Воробьев П.В.

"СОГЛАСОВАНО"
Директор школы № Домашка 1

ГБОУ СОШ Домашка (ОВЗ 1-4 класс)

М Е Н Ю на 09.11.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№2 Бутерброд с повидлом		60	80
№173 Каша вязкая молочная пшенная		200/5	277
№376 Чай с сахаром		200	58
№ПР Хлеб пшеничный		35	87
Итого:	81,42	500	502
Обед			
№ПР Икра кабачковая		60	97
№102 Суп картофельный с бобовыми (горохом)		200	81
№290/АКТ Птица тушеная в томатном соусе		100	202
№202/309 Макаронные изделия отварные с м/р		150	146
№342 Компот из свежих яблок		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	74
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	114,01	770	782
Всего:	195,43	1 270	1 284

Для всего меню

В граммах

Белки	Жиры	Углеводы
41,93	42,61	176,63

Витамины в милиграммах

витА - 238,89	витВ1 - 0,75	витВ2 - 0,64
витС - 13,52	витЕ - 0,95	витD - 0,49

Минеральные вещества в милиграммах

Na - 2 048,19	K - 955,67	Ca - 366,3	Mg - 166,48
P - 604,27	Fe - 10,8	I - 212,69	Se - 24,16

Зав. производством _____(Киселёва Е.Н.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "ККДП"

Воробьев П.В.

"СОГЛАСОВАНО"
Директор школы №

ГБОУ СОШ Домашка (1-4 класс)

М Е Н Ю на 09.11.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№2 Бутерброд с повидлом		60	80
№173 Каша вязкая молочная пшенная		200/5	277
№376 Чай с сахаром		200	58
№ПР Хлеб пшеничный		35	87
Итого:	81,42	500	502
Обед			
№ПР Икра кабачковая		60	97
№102 Суп картофельный с бобовыми (горохом)		200	81
№290/АКТ Птица тушеная в томатном соусе		100	202
№202/309 Макаронные изделия отварные с м/р		150	146
№342 Компот из свежих яблок		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	74
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	114,01	770	782
Всего:	195,43	1 270	1 284

Для всего меню

В граммах

Белки	Жиры	Углеводы
41,93	42,61	176,63

Витамины в милиграммах

витА - 238,89	витВ1 - 0,75	витВ2 - 0,64
витС - 13,52	витЕ - 0,95	витD - 0,49

Минеральные вещества в милиграммах

Na - 2 048,19	K - 955,67	Ca - 366,3	Mg - 166,48
P - 604,27	Fe - 10,8	I - 212,69	Se - 24,16

Зав. производством _____(Киселёва Е.Н.)

Калькулятор _____Фролова Л.Г

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

День 1 Неделя 2

N	Наименование	Бутерброд с повидлом**, / 1.0/	Каша вязкая молочная пшенная,, / 1.0/	Чай с сахаром / 1.0/	Хлеб пшеничный*** / 1.0/
1	Вода		0,06000	0,21000	
2	Масло сливочное крестьянское 72,5% по		0,00500		
3	Молоко ф/п 2,5% 1л.*		0,10000		
4	Повидло	0,03000			
5	Пшено		0,05000		
6	Сахар- песок		0,00600	0,01500	
7	Соль йодированная		0,00100		
8	Хлеб пшеничный	0,03000			0,03500
9	Чай			0,00100	

Расход продуктов по блюдам - Обед

День 1 Неделя 2

N	Наименование	Икра кабачковая.. / 1.0/	Суп картофельный с бобовыми (горохом)* / 1.0/	Птица тушеная в томатном соусе / 1.0/	Макаронные изделия отварные с м/р* / 1.0/	Компот из свежих яблок / 1.0/	Хлеб пшеничный / 1.0/	Хлеб ржано пшеничный / 1.0/
1	Вода		0,14000			0,17200		
2	Горох		0,01600					
3	Икра кабачковая	0,06200						
4	Картофель		0,05300					
5	Лимонная кислота							
6	Лук репчатый		0,00900					
7	Макаронные изделия				0,05100			
8	Масло подсолнечное		0,00400	0,00200	0,00500			
10	Морковь		0,01000					
11	Мясо цыплят-бройлеров			0,07100				
12	Сахар- песок					0,02400		
13	Соль йодированная		0,00200	0,00100	0,00200			
14	Хлеб пшеничный						0,03000	
15	Хлеб ржано пшеничный							0,03000
16	Яблоки КОМПОТ					0,04500		
17	Вода*			0,05000				
18	Лук репчатый*			0,00120				
19	Масло подсолнечное 1 л *			0,00100				
20	Морковь*			0,00500				
21	Мука в/с*			0,00250				
22	Сахар-песок*			0,00075				
23	Соль йодированная*			0,00060				
24	Томатная паста*			0,00400				

Зав. производством _____(Киселёва Е.Н.)

Калькулятор