

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

ООО "ККДП"



"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №

Документ

Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Пестровка (дети мобилизованных родителей 1-4 класс) 2 смена

МЕНЮ

на 02.03.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Обед			
№ПР Икра кабачковая		60	80
№88 Щи из св.капусты с картофелем, сметаной и зеленью		200/5/1	151
№290/АКТ Птица тушеная в томатном соусе		100	101
№302/171 Каша гречневая рассыпчатая		150	111
№342 Компот из свежих яблок		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	114,91	776	705
Полдник			
№ПР Выпечка		100	234
№349 Компот из смеси сухофруктов		200	133
Итого:	39,46	300	367
Всего:	154,37	1 076	1 072

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	Витамины в миллиграммах		
31,81	34,67	162,42	ВИТА - 221,54	ВИТВ1 - 0,53	ВИТВ2 - 0,59
			ВИТС - 19,32	ВИТЕ - 0,91	ВИТD - 0,41
Минеральные вещества в миллиграммах					
Na - 1 448,49	K - 807,45	Ca - 198,13	Mg - 215,79		
P - 496,96	Fe - 9,95	I - 136,09	Se - 26,41		

Зав. производством (Куликова Л.А.)

Калькулятор Фролова Л.Г.

Расход продуктов по блюдам - Обед

N	Наименование	День 1 Неделя 2						Хлеб ржано пшеничный	Хлеб ржано пшеничный
		Икра кабачковая..	Щи из св.капусты с картофелем, сметаной и зеленью	Птица тушенная в томатном соусе	Каша гречневая рассыпчатая,	Компот из свежих яблок	Хлеб пшеничный		
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/		/ 1.0/
1	Вода или бульон		0,16000						
2	Вода*			0,05000	0,10700	0,17200			
3	Гречка *				0,06000				
4	Икра кабачковая 0,360 - 0,750 кг*	0,06200							
5	Капуста б/к*		0,05000						
6	Картофель*		0,03200						
7	Куры *			0,07100					
8	Лимонная к-та*								
9	Лук репчатый*		0,01000	0,00120					
10	Масло подсолнечное 1 л *		0,00400	0,00300					
11	Масло сливочное крестьянское 72,5% по				0,00500				
13	Морковь*		0,01000	0,00500					
14	Мука в/с*			0,00250					
15	Сахар-песок*			0,00075		0,02400			
16	Сметана 15% 0,5 кг*		0,00500						
17	Соль йодированная*		0,00200	0,00160	0,00100				
18	Томатная паста*		0,00200	0,00400					
19	Укроп свежий*		0,00100						
20	Хлеб пшеничный*						0,03000		
21	Хлеб ржано пшеничный*								0,03000
22	Яблоки КОМПОТ*					0,04500			

Расход продуктов по блюдам - Полдник

N	Наименование	День 1 Неделя 2	
		Выпечка ,	Компот из смеси сухофруктов*
		/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вода*		0,20000
2	Выпечка ШКОЛЫ	1,00000	
3	Лимонная к-та*		
4	Сахар-песок*		0,02000
5	Смесь сухофруктов*		0,02000

Зав. производством _____ (Куликова Л.А)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор
ООО "ККДП"

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №

Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Пестровка (ОВЗ 1-4 класс)

М Е Н Ю

на 02.03.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№2 Бутерброд с повидлом		60	110
№173 Каша молочная геркулесовая с маслом сливоч.		200/5	283
№376 Чай с сахаром		200	106
№ПР Хлеб пшеничный		35	89
Итого:	82,06	500	587
Обед			
№ПР Икра кабачковая		60	80
№88 Щи из св.капусты с картофелем, сметаной и зеленью		200/5/1	151
№290/АКТ Птица тушеная в томатном соусе		100	101
№302/171 Каша гречневая рассыпчатая		150	111
№342 Компот из свежих яблок		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	114,91	776	705
Всего:	196,97	1 276	1 293

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	витаА - 236,84	витВ1 - 0,8	витВ2 - 0,76
40,03	43,43	176,23	витС - 20,35	витЕ - 0,95	витD - 0,48

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 1 788,75	K - 1 071,05	Ca - 377,04	Mg - 285,15
P - 726,96	Fe - 13,4	I - 181,53	Se - 39,4

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор
ООО "ККДП"



"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №

Лиса



Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Пестравка (1-4 класс)

М Е Н Ю

на 02.03.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№2 Бутерброд с повидлом		60	110
№173 Каша молочная геркулесовая с маслом сливоч.		200/5	283
№376 Чай с сахаром		200	106
№ПР Хлеб пшеничный		35	89
Итого:	82,06	500	587
Обед			
№ПР Икра кабачковая		60	80
№88 Щи из св.капусты с картофелем, сметаной и зеленью		200/5/1	151
№290/АКТ Птица тушеная в томатном соусе		100	101
№302/171 Каша гречневая рассыпчатая		150	111
№342 Компот из свежих яблок		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	114,91	776	705
Всего:	196,97	1 276	1 293

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	витА - 236,84	витВ1 - 0,8	витВ2 - 0,76
40,03	43,43	176,23	витС - 20,35	витЕ - 0,95	витD - 0,48

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 1 788,75	K - 1 071,05	Ca - 377,04	Mg - 285,15
P - 726,96	Fe - 13,4	I - 181,53	Se - 39,4

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г.

Куликова

Фролова

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор
ООО "ККДП"



"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы № _____

Документ № _____

_____ /

Воробьев П.В.

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

М Е Н Ю

на 02.03.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№2 Бутерброд с повидлом		60	110
№173 Каша молочная геркулесовая с маслом сливоч.		200/5	283
№376 Чай с сахаром		200	106
№ПР Хлеб пшеничный		35	89
Итого:	82,06	500	587
Обед			
№ПР Икра кабачковая		60	80
№88 Щи из св.капусты с картофелем, сметаной и зеленью		200/5/1	151
№290/АКТ Птица тушеная в томатном соусе		100	101
№302/171 Каша гречневая рассыпчатая		150	111
№342 Компот из свежих яблок		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	114,91	776	705
Всего:	196,97	1 276	1 293

Для всего меню

В граммах

Белки
40,03

Жиры
43,43

Углеводы
176,23

Витамины в миллиграммах
витА - 236,84
витС - 20,35

витВ1 - 0,8
витЕ - 0,95
витВ2 - 0,76
витD - 0,48

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 1 788,75
P - 726,96

K - 1 071,05
Fe - 13,4

Ca - 377,04
I - 181,53

Mg - 285,15
Se - 39,4

Зав. производством _____

(Куликова Л.А.)

Калькулятор _____

Фролова Л.Г.

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

N	Наименование	День 1 Неделя 2			
		Бутерброд с повидлом**,	Каша молочная геркулесовая с маслом сливоч.	Чай с сахаром	Хлеб пшеничный***
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вода*		0,06000	0,21000	
2	Геркулес *		0,04400		
3	Масло сливочное крестьянское 72,5% по		0,00500		
5	Молоко ф/п 2,5% 1л.*		0,10000		
6	Повидло в ассортименте 600 гр- 1000 гр *	0,03000			
7	Сахар-песок*		0,00600	0,01500	
8	Соль йодированная*		0,00100		
9	Хлеб пшеничный*	0,03000			0,03500
10	Чай *			0,00100	

Расход продуктов по блюдам - Обед

N	Наименование	День 1 Неделя 2						
		Икра кабачковая..	Щи из св.капусты с картофелем, сметаной и зеленью	Птица тушеная в томатном соусе	Каша гречневая рассыпчатая,	Компот из свежих яблок	Хлеб пшеничный	Хлеб ржано пшеничный
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вода или бульон		0,16000					
2	Вода*			0,05000	0,10700	0,17200		
3	Гречка *				0,06000			
4	Икра кабачковая 0,360 - 0,750 кг*	0,06200						
5	Капуста б/к*		0,05000					
6	Картофель*		0,03200					
7	Куры *			0,07100				
8	Лимонная к-та*							
9	Лук репчатый*		0,01000	0,00120				
10	Масло подсолнечное 1 л *		0,00400	0,00300				
11	Масло сливочное крестьянское 72,5% по				0,00500			
13	Морковь*		0,01000	0,00500				
14	Мука в/с*			0,00250				
15	Сахар-песок*			0,00075				
16	Сметана 15% 0,5 кг*		0,00500			0,02400		
17	Соль йодированная*		0,00200	0,00160	0,00100			
18	Томатная паста*		0,00200	0,00400				
19	Укроп свежий*		0,00100					
20	Хлеб пшеничный*						0,03000	
21	Хлеб ржано пшеничный*							0,03000
22	Яблоки КОМПОТ*					0,04500		

Зав. производством _____ (Куликова Л.А)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор
ООО "ККДП"



Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Пестровка (5-11 класс)

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №

Григорьев



МЕНЮ

на 02.03.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№2 Бутерброд с повидлом		60	110
№173 Каша молочная геркулесовая с маслом сливоч		250/10	337
№376 Чай с сахаром		200	106
№ПР Хлеб пшеничный		35	89
Итого:	100,00	555	642
Обед			
№ПР Икра кабачковая		100	134
№88 Щи из св.капусты с картофелем сметаной зеленью.		250/5/1	97
№290/АКТ Птица тушеная в томатном соусе		100	101
№303/Акт Каша гречневая с маслом сл.		180	203
№342 Компот из свежих яблок		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	138,00	896	797
Всего:	238,00	1 451	1 438

Для всего меню

Белки	Жиры	Углеводы	Витамины в миллиграммах		
45,01	54	198,8	вита А - 108,68	витВ1 - 0,78	витВ2 - 0,77
			витС - 33,79	витРР - 0,16	витаЕ - 1,15

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 2 079,63	K - 1 112,53	Ca - 425,64	Mg - 263,36
P - 737,13	Fe - 12,56	I - 157,97	Se - 35,9

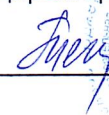
Зав. производством *Куликова* (Куликова Л.А.)

Калькулятор *Фролова* Фролова Л.Г.

Директор
ООО "КК"



Директор школы №



ГБОУ СОШ Пестровка (многодетные 5-11 класс)

на 02.03.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№2 Бутерброд с повидлом		60	110
№173 Каша молочная геркулесовая с маслом сливоч		250/10	337
№376 Чай с сахаром		200	106
№ПР Хлеб пшеничный		35	89
Итого:	95,46	555	642
Обед			
№ПР Икра кабачковая		100	134
№88 Щи из св.капусты с картофелем сметаной зеленью.		250/5/1	97
№290/АКТ Птица тушеная в томатном соусе		100	101
№303/Акт Каша гречневая с маслом сл.		180	203
№342 Компот из свежих яблок		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	133,65	896	797
Всего:	229,11	1 451	1 438

В граммах

Белки
45,01

Жиры
54

Углеводы
198,8

ВИТА - 108,68
ВИТС - 33,79

Витамины в миллиграммах

ВИТВ1 - 0,78	ВИТВ2 - 0,77
ВИТРР - 0,16	ВИТЕ - 1,15

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 2 079.63

K - 1 112,53

Ca - 425,64

Mg - 263,36

P - 737,13

Fe - 12,56

1 - 157,97

Se - 35,9

Зав. производством

(Куликова Л.А)

Калькулятор

Фролова Л.Г

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "КДП"



Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Пестровка (ОВЗ 5-11 класс)

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №

Handwritten signature



М Е Н Ю

на 02.03.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№2 Бутерброд с повидлом		60	110
№173 Каша молочная геркулесовая с маслом сливоч		250/10	337
№376 Чай с сахаром		200	106
№ПР Хлеб пшеничный		35	89
Итого:	95,46	555	642
Обед			
№ПР Икра кабачковая		100	134
№88 Щи из св.капусты с картофелем сметаной зеленью.		250/5/1	97
№290/АКТ Птица тушеная в томатном соусе		100	101
№303/Акт Каша гречневая с маслом сл.		180	203
№342 Компот из свежих яблок		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	133,65	896	797
Всего:	229,11	1 451	1 438

Для всего меню

Белки	Жиры	Углеводы	Витамины в миллиграммах		
45,01	54	198,8	вита А - 108,68	витВ1 - 0,78	витВ2 - 0,77
			витС - 33,79	витРР - 0,16	витЕ - 1,15

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 2 079,63	K - 1 112,53	Ca - 425,64	Mg - 263,36
P - 737,13	Fe - 12,56	I - 157,97	Se - 35,9

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

Калькулятор *Фролова Л.Г.* Фролова Л.Г.

ЕРЖДАЮ
КТО
"СКДП"

ОГРН 1106313000848
г. Самара

Директор школы №

[Signature]

11 класс)

на 02.03.2026

			Для всего меню		
Белки	В граммах			Витамины в миллиграммах	
Жиры		Углеводы		витА - 108,68	витВ1 - 0,78 витВ2 - 0,77
45,01	54	198,8		витС - 33,79	витРР - 0,16 витЕ - 1,15
Минеральные вещества в миллиграммах					
Na - 2 079,63	K - 1 112,53	Ca - 425,64	Mg - 263,36		
P - 737,13	Fe - 12,56	I - 157,97	Se - 35,9		

Proof

—(Куликова Л.А)

Калькулятор

Фролова Л.Г

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

N	Наименование	День 1 Неделя 2			
		Бутерброд с повидлом**, / 1.0/	Каша молочная геркулесовая с маслом сливоч. *. *, / 1.0/	Чай с сахаром / 1.0/	Хлеб пшеничный*** / 1.0/
1	Вода*		0,07500	0,21000	
2	Геркулес *		0,05500		
3	Масло сливочное крестьянское 72,5% по		0,01000		
5	Молоко ф/п 2,5% 1л.*		0,12500		
6	Повидло в ассортименте 600 гр- 1000 гр *	0,03000			
7	Сахар-песок*		0,00800	0,01500	
8	Соль йодированная*		0,00100		
9	Хлеб пшеничный*				0,03500
10	Чай *			0,00100	

Расход продуктов по блюдам - Обед

N	Наименование	День 1 Неделя 2						
		Икра кабачковая*, / 1.0/	Щи из св.капусты с картофелем сметаной зеленью. / 1.0/	Птица тушеная в томатном соусе / 1.0/	Каша гречневая с маслом сл. / 1.0/	Компот из свежих яблок / 1.0/	Хлеб пшеничный / 1.0/	Хлеб ржано пшеничный / 1.0/
1	Вода*		0,20000	0,05000	0,12600	0,17200		
2	Гречка *				0,08600			
3	Икра кабачковая 0,360 - 0,750 кг*	0,10000						
4	Капуста б/к*		0,06300					
5	Картофель*		0,05000					
6	Куры *			0,07100				
7	Лимонная к-та*							
8	Лук репчатый*		0,01200	0,00120				
9	Масло подсолнечное 1 л *		0,00500	0,00300				
10	Масло сливочное крестьянское 72,5% по				0,00600			
12	Морковь*		0,01300	0,00500				
13	Мука в/с*			0,00250				
14	Сахар-песок*			0,00075		0,02400		
15	Сметана 15% 0,5 кг*		0,00500					
16	Соль йодированная*		0,00100	0,00160	0,00200			
17	Томатная паста*		0,00300	0,00400				
18	Укроп свежий*		0,00100					
19	Хлеб пшеничный*						0,03000	
20	Хлеб ржано пшеничный*							0,03000
21	Яблоки КОМПОТ*					0,04500		

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г.

Директор
ООО "ККДП"



БОУ СОШ Пестровка (дети мобилизованных родителей 5-11 класс) 2 смена

Директор школы №



на 02.03.2026

Наименование блюда			Цена	Выход	Ккал
Обед					
№ПР Икра кабачковая				100	134
№88 Щи из св.капусты с картофелем сметаной зеленью.				250/5/1	97
№290/АКТ Птица тушеная в томатном соусе				100	101
№303/Акт Каша гречневая с маслом сл.				180	203
№342 Компот из свежих яблок				200	115
№ПР Хлеб пшеничный				30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный				30	67
Итого:			133,65	896	797
Полдник					
№ПР Выпечка				100	234
№349 Компот из смеси сухофруктов				200	133
Итого:			95,57	300	367
Всего:			229,22	1 196	1 163
Для всего меню					
В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	вита - 93,04	витВ1 - 0,45	витВ2 - 0,52
34,67	40,24	186,26	витС - 31,65	витРР - 0,03	витЕ - 1,11
Минеральные вещества в миллиграммах					
Na - 1 638,89	K - 756,22	Ca - 195,4	Mg - 176,28		
P - 440,08	Fe - 8,76	I - 111,07	Se - 21,83		

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор Рис Фролова Л.Г.

Расход продуктов по блюдам - Обед

N	Наименование	День 1 Неделя 2						Хлеб пшеничный	Хлеб ржано пшеничный
		Икра кабачковая*	Щи из св.капусты с картофелем сметаной зеленью.	Птица тушенная в томатном соусе	Каша гречневая с маслом сл.	Компот из свежих яблок	Хлеб пшеничный		
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/		/ 1.0/
1	Вода*		0,20000	0,05000	0,12600	0,17200			
2	Гречка *				0,08600				
3	Икра кабачковая 0,360 - 0,750 кг*	0,10000							
4	Капуста б/к*		0,06300						
5	Картофель*		0,05000						
6	Куры *			0,07100					
7	Лимонная к-та*								
8	Лук репчатый*		0,01200	0,00120					
9	Масло подсолнечное 1 л *		0,00500	0,00300					
10	Масло сливочное крестьянское 72,5% по				0,00600				
12	Морковь*		0,01300	0,00500					
13	Мука в/с*			0,00250					
14	Сахар-песок*			0,00075					
15	Сметана 15% 0,5 кг*		0,00500			0,02400			
16	Соль йодированная*		0,00100						
17	Томатная паста*		0,00300	0,00160	0,00200				
18	Укроп свежий*		0,00100	0,00400					
19	Хлеб пшеничный*						0,03000		
20	Хлеб ржано пшеничный*								0,03000
21	Яблоки КОМПОТ*					0,04500			

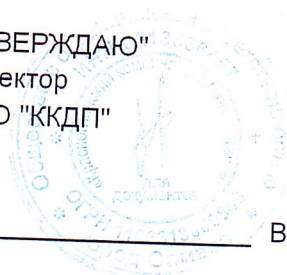
Расход продуктов по блюдам - Полдник

N	Наименование	День 1 Неделя 2	
		Выпечка ,	Компот из смеси сухофруктов*
		/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вода*		0,20000
2	Выпечка ШКОЛЫ	1,00000	
3	Лимонная к-та*		
4	Сахар-песок*		0,02000
5	Смесь сухофруктов*		0,02000

Зав. производством _____ (Куликова Л.А)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "ККДП"



Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Пестровка (ОВЗ 1-4 класс)

"СОГЛАСОВАНО"
Директор школы №



МЕНЮ

на 03.03.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№75 Икра свекольная		60	91
№270 Котлеты "Московские" с соусом		100	114
№202/309 Макароны 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
№Акт Бигус с сосиской		200	292
№389 Сок фруктовый в ассортименте		200	35
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	114,91	731	748
Всего:	196,97	1 271	1 335

Для всего меню

Белки
41,18

В граммах
Жиры
43,19

Углеводы
200,02

вита - 327,9
витаС - 94,03

Витамины в миллиграммах
витаВ1 - 0,56
витаВ2 - 0,46
витаЕ - 0,37
витаD - 0,43

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 1 420,97 K - 447,37 Ca - 296,34
P - 464,06 Fe - 8,43 I - 118,18

Mg - 118,48
Se - 12,24

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор
ООО "ККДП"

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы № _____

Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Пестровка (1-4 класс)

М Е Н Ю

на 03.03.2026

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
№Акт Бигус с сосиской		200	292
№389 Сок фруктовый в ассортименте		200	35
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	114,91	731	748
Всего:	196,97	1 271	1 335

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	вита А - 327,9	витаВ1 - 0,56	витаВ2 - 0,46
41,18	43,19	200,02	витаС - 94,03	витаЕ - 0,37	витаD - 0,43
Минеральные вещества в миллиграммах					
Na - 1 420,97	K - 447,37	Ca - 296,34	Mg - 118,48		
P - 464,06	Fe - 8,43	I - 118,18	Se - 12,24		

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор
ООО "ККДП"

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №

Воробьев П.В.

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

МЕНЮ

на 03.03.2026

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
№Акт Бигус с сосиской		200	292
№389 Сок фруктовый в ассортименте		200	35
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	114,91	731	748
Всего:	196,97	1 271	1 335

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	вита А - 327,9	витаВ1 - 0,56	витаВ2 - 0,46
41,18	43,19	200,02	витаС - 94,03	витаЕ - 0,37	витаD - 0,43
Минеральные вещества в миллиграммах					
Na - 1 420,97	K - 447,37	Ca - 296,34	Mg - 118,48		
P - 464,06	Fe - 8,43	I - 118,18	Se - 12,24		

Зав. производством (Куликова Л.А.)

Калькулятор (Фролова Л.Г.)

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

День 2 Неделя 2

N	Наименование	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	Сухари панировочные*		0,00200			
16	Томатная паста*	0,00600	0,00200			
17	Хлеб пшеничный*		0,00900			0,03000

Расход продуктов по блюдам - Обед

День 2 Неделя 2

N	Наименование	Салат Степной:	Суп-лапша домашняя с цыпленком,зел енью*	Бигус с сосиской	Сок фруктовый в ассортименте	Хлеб пшеничный	Хлеб ржано пшеничный
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вода*		0,19000				
2	Зеленый горошек консервированный 0,420	0,01000					
3	Капуста 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	0,00800			
9	Масло подсолнечное 1 л *	0,00600	0,00400	0,00600			
11	Морковь*	0,01300		0,00500			
12	Мука в/с*			0,00200			
13	Огурцы соленые 3л(1,6кг)ШКОЛЫ*	0,01300					
14	Сахар-песок*			0,00500			
15	Сок 1л*				0,20000		
16	Соль йодированная*	0,00100	0,00100	0,00200			
17	Сосиски *			0,05100			
18	Томатная паста*			0,00400			
19	Укроп свежий*		0,00100				
20	Хлеб пшеничный*					0,03000	
21	Хлеб ржано пшеничный*						0,03000

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

ООО "ККДП"



"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №

документов

Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Пестровка (дети мобилизованных родителей 1-4 класс) 2 смена

М Е Н Ю

на 03.03.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Обед			
№Акт Салат Степной		60	60
№113 Суп-лапша домашняя с цыпленком, зеленью		10/200/1	213
№Акт Бигус с сосиской		200	292
№389 Сок фруктовый в ассортименте		200	35
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	133,65	731	748
Полдник			
№ПР Выпечка		100	234
№883/Акт Кисель		200	119
Итого:	95,57	300	353
Всего:	229,22	1 031	1 101

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	вита А - 222,19	витаВ1 - 0,36	витаВ2 - 0,35
37,29	38,42	165,2	витаС - 100,34	витаЕ - 0,37	витаD - 8,73
Минеральные вещества в миллиграммах					
Na - 726,5	K - 225,3	Ca - 241,21	Mg - 115,3		
P - 374,13	Fe - 6,76	I - 37,65	Se - 11,16		

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г.

Расход продуктов по блюдам - Обед

День 2 Неделя 2

N	Наименование	Салат Степной: / 1.0/	Суп-лапша домашняя с цыпленком,зел енью* / 1.0/	Бигус с сосиской / 1.0/	Сок фруктовый в ассортименте / 1.0/	Хлеб пшеничный / 1.0/	Хлеб ржано пшеничный / 1.0/
1	Вода*		0,19000				
2	Зеленый горошек консервированный 0,420	0,01000					
3	Капуста 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	0,00800			
9	Масло подсолнечное 1 л *	0,00600	0,00400	0,00600			
11	Морковь*	0,01300		0,00500			
12	Мука в/с*			0,00200			
13	Огурцы соленые 3л(1,6кг)ШКОЛЫ*	0,01300					
14	Сахар-песок*			0,00500			
15	Сок 1л*				0,20000		
16	Соль йодированная*	0,00100	0,00100	0,00200			
17	Сосиски *			0,05100			
18	Томатная паста*			0,00400			
19	Укроп свежий*		0,00100				
20	Хлеб пшеничный*					0,03000	
21	Хлеб ржано пшеничный*						0,03000

Расход продуктов по блюдам - Полдник

День 2 Неделя 2

N	Наименование	Выпечка , / 1.0/	Кисель* / 1.0/
1	Вода*		0,19000
2	Выпечка ШКОЛЫ	1,00000	
3	Кисель 1кг.*		0,02400
4	Сахар-песок*		0,01000

Зав. производством

(Куликова Л.А)

Калькулятор

Фролова Л.Г

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

ООО "ККДП"



Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Пестровка (5-11 класс)

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №

Евгений

М Е Н Ю

на 03.03.2026

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:	100,00	610	715
Обед			
№Акт Салат Степной		100	61
№113 Суп-лапша домашняя с цыпленком, зеленью		10/250/1	184
№Акт Бигус с сосиской		250	387
№389 Сок фруктовый в ассортименте		200	35
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	138,00	871	815
Всего:	238,00	1 481	1 530

Для всего меню

Белки	Жиры	Углеводы	Витамины в миллиграммах		
49,58	52,03	234,19	витА - 431,99	витВ1 - 0,56	витВ2 - 0,53

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 2 327,42	K - 1 038,96	Ca - 312,08	Mg - 124,18
P - 475,22	Fe - 8,65	I - 230,29	Se - 32,45

Зав. производством

(Куликова Л.А.)

Калькулятор

Фролова Л.Г.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор
ООО "КДП"



"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы № _____

Синя



Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Пестровка (многодетные 5-11 класс)

М Е Н Ю

на 03.03.2026

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
№Акт Бигус с сосиской		250	387
№389 Сок фруктовый в ассортименте		200	35
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	133,65	871	815
Всего:	229,11	1 481	1 530

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	витА - 431,99	витВ1 - 0,56	витВ2 - 0,53
49,58	52,03	234,19			
Минеральные вещества в миллиграммах					
Na - 2 327,42	K - 1 038,96	Ca - 312,08	Mg - 124,18		
P - 475,22	Fe - 8,65	I - 230,29	Se - 32,45		

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор
ООО "КДП"



"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы № _____



Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Пестровка (ОВЗ 5-11 класс)

М Е Н Ю

на 03.03.2026

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
№Акт Бигус с сосиской		250	387
№389 Сок фруктовый в ассортименте		200	35
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	133,65	871	815
Всего:	229,11	1 481	1 530

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	вита А - 431,99	витВ1 - 0,56	витВ2 - 0,53
49,58	52,03	234,19			
Минеральные вещества в миллиграммах					
Na - 2 327,42	K - 1 038,96	Ca - 312,08	Mg - 124,18		
P - 475,22	Fe - 8,65	I - 230,29	Se - 32,45		

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор
ООО "Кадет"



"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №



Воробьев П.В.

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

МЕНЮ

на 03.03.2026

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
№Акт Бигус с сосиской		250	387
№389 Сок фруктовый в ассортименте		200	35
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	133,65	871	815
Всего:	229,11	1 481	1 530

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	вита А - 431,99	витаВ1 - 0,56	витаВ2 - 0,53
49,58	52,03	234,19			
Минеральные вещества в миллиграммах					
Na - 2 327,42	K - 1 038,96	Ca - 312,08	Mg - 124,18		
P - 475,22	Fe - 8,65	I - 230,29	Se - 32,45		

Зав. производством

(Куликова Л.А.)

Калькулятор

Фролова Л.Г.

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

		День 2 Неделя 2				
N	Наименование	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		0,02000	
12	Свекла*	0,09600				
13	Смесь сухофруктов*				0,02000	
14	Соль йодированная*		0,00060	0,00200		
15	Сухари панировочные*		0,00200			
16	Томатная паста*	0,01000	0,00200			
17	Хлеб пшеничный*		0,00900			0,03000

Расход продуктов по блюдам - Обед

		День 2 Неделя 2				
N	Наименование	Салат Степной..	Суп-лапша домашняя с цыпленком,зел енью**	Бигус с сосиской**	Сок фруктовый в ассортименте	Хлеб пшеничный
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вода*		0,23800			
2	Зеленый горошек консервированный 0,420	0,01700				
3	Капуста б/к*			0,28500		
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	0,01000		
9	Масло подсолнечное 1 л *	0,01000	0,00500	0,00800		
11	Морковь*	0,02200		0,00600		
12	Мука в/с*			0,00200		
13	Огурцы соленые 3л(1,6кг)ШКОЛЫ*	0,02200				
14	Сахар-песок*			0,00600		
15	Сок 1л*				0,20000	
16	Соль йодированная*	0,00200	0,00100	0,00300		
17	Сосиски *			0,05100		
18	Томатная паста*			0,00500		
19	Укроп свежий*		0,00100			
20	Хлеб пшеничный*					0,03000
21	Хлеб ржано пшеничный*					0,03000

Зав. производством _____ (Куликова Л.А)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

ООО "ККДП"



Воробьев П.В.

БООУ СОШ Пестровка (дети мобилизованных родителей 5-11 класс) 2 смена

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы № _____



М Е Н Ю

на 03.03.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Обед			
№Акт Салат Степной		100	61
№113 Суп-лапша домашняя с цыпленком,зеленью		10/250/1	184
№Акт Бигус с сосиской		250	387
№389 Сок фруктовый в ассортименте		200	35
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	133,65	871	815
Полдник			
№ПР Выпечка		100	234
№883/Акт Кисель		200	119
Итого:	95,57	300	353
Всего:	229,22	1 171	1 167

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	вита - 326,28	витВ1 - 0,36	витВ2 - 0,42
42,64	47,02	182,81			
Минеральные вещества в миллиграммах					
Na - 1 632,95	K - 816,89	Ca - 256,95	Mg - 121		
P - 385,29	Fe - 6,98	I - 149,76	Se - 31,37		

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г.

Расход продуктов по блюдам - Обед

День 2 Неделя 2

N	Наименование	Салат Степной:.. / 1.0/	Суп-лапша домашняя с цыпленком,зел енью** / 1.0/	Бигус с сосиской** / 1.0/	Сок фруктовый в ассортименте / 1.0/	Хлеб пшеничный / 1.0/	Хлеб ржано пшеничный / 1.0/
1	Вода*		0,23800				
2	Зеленый горошек консервированный 0,420	0,01700					
3	Капуста б/к*			0,28500			
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	0,01000			
9	Масло подсолнечное 1 л *	0,01000	0,00500	0,00800			
11	Морковь*	0,02200		0,00600			
12	Мука в/с*			0,00200			
13	Огурцы соленые 3л(1,6кг)ШКОЛЫ*	0,02200					
14	Сахар-песок*			0,00600			
15	Сок 1л*				0,20000		
16	Соль йодированная*	0,00200	0,00100	0,00300			
17	Сосиски *			0,05100			
18	Томатная паста*			0,00500			
19	Укроп свежий*		0,00100				
20	Хлеб пшеничный*					0,03000	
21	Хлеб ржано пшеничный*						0,03000

Расход продуктов по блюдам - Полдник

День 2 Неделя 2

N	Наименование	Выпечка , / 1.0/	Кисель* / 1.0/
1	Вода*		0,19000
2	Выпечка ШКОЛЫ	1,00000	
3	Кисель 1кг.*		0,02400
4	Сахар-песок*		0,01000

Зав. производством _____ (Куликова Л.А)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор
ООО "ККДП"

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №

Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Пестровка (ОВЗ 1-4 класс)

М Е Н Ю

на 04.03.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№ПР Икра кабачковая		60	80
№289 Рагу овощное из птицы		200	223
№376 Чай с сахаром		200	106
№ПР Хлеб пшеничный		40	118
Итого:	82,06	500	528
Обед			
№75 Икра морковная		60	69
№388/625 Уха рыбацкая		15/200/1	163
№278 Тефтели тушеные в соусе		100	145
№304 Рис отварной с м/сливочным		150	210
№388 Напиток из плодов шиповника		200	88
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	114,91	786	822
Всего:	196,97	1 286	1 351

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	вита А - 1 442,68	витаВ1 - 0,61	витаВ2 - 0,82
44,46	45,47	183,79	витаС - 159,71	витаЕ - 1,25	витаD - 0,54

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 2 271,76	K - 1 350,58	Ca - 188,47	Mg - 154,37
P - 542,76	Fe - 8,05	I - 219,35	Se - 29,18

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

ООО "ККДП"

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы № _____

Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Пестровка (1-4 класс)

М Е Н Ю

на 04.03.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№ПР Икра кабачковая		60	80
№289 Рагу овощное из птицы		200	223
№376 Чай с сахаром		200	106
№ПР Хлеб пшеничный		40	118
Итого:	82,06	500	528
Обед			
№75 Икра морковная		60	69
№388/625 Уха рыбацкая		15/200/1	163
№278 Тефтели тушеные в соусе		100	145
№304 Рис отварной с м/сливочным		150	210
№388 Напиток из плодов шиповника		200	88
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	114,91	786	822
Всего:	196,97	1 286	1 351

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	витаА - 1 442,68	витВ1 - 0,61	витВ2 - 0,82
44,46	45,47	183,79	витС - 159,71	витЕ - 1,25	витD - 0,54
Минеральные вещества в миллиграммах					
Na - 2 271,76	K - 1 350,58	Ca - 188,47	Mg - 154,37		
P - 542,76	Fe - 8,05	I - 219,35	Se - 29,18		

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор
ООО "ККДП"

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №

Воробьев П.В.

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

М Е Н Ю

на 04.03.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№ПР Икра кабачковая		60	80
№289 Рагу овощное из птицы		200	223
№376 Чай с сахаром		200	106
№ПР Хлеб пшеничный		40	118
Итого:	82,06	500	528
Обед			
№75 Икра морковная		60	69
№388/625 Уха рыбацкая		15/200/1	163
№278 Тефтели тушеные в соусе		100	145
№304 Рис отварной с м/сливочным		150	210
№388 Напиток из плодов шиповника		200	88
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	114,91	786	822
Всего:	196,97	1 286	1 351

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	вита А - 1 442,68	витаВ1 - 0,61	витаВ2 - 0,82
44,46	45,47	183,79	витаС - 159,71	витаЕ - 1,25	витаD - 0,54

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 2 271,76	K - 1 350,58	Ca - 188,47	Mg - 154,37
P - 542,76	Fe - 8,05	I - 219,35	Se - 29,18

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г.

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

День 3 Неделя 2

N	Наименование	Икра кабачковая.. / 1.0/	Рагу овощное из птицы. / 1.0/	Чай с сахаром / 1.0/	Хлеб пшеничный / 1.0/
1	Вода		0,07500		
2	Вода*			0,21000	
3	Икра кабачковая 0,360 - 0,750 кг*	0,06200			
4	Картофель*		0,13700		
5	Куры *		0,06400		
6	Лук репчатый*		0,01400		
7	Масло подсолнечное 1 л *		0,00700		
10	Морковь*		0,02500		
11	Мука в/с*		0,00100		
12	Сахар-песок*			0,01500	
13	Соль йодированная*		0,00100		
14	Томатная паста*		0,00300		
15	Хлеб пшеничный*				0,04000
16	Чай *			0,00100	

Расход продуктов по блюдам - Обед

День 3 Неделя 2

N	Наименование	Икра морковная: / 1.0/	Уха рыбацкая / 1.0/	Тефтели тушеные в соусе " / 1.0/	Рис отварной с м/сливочным / 1.0/	Напиток из плодов шиповника / 1.0/	Хлеб пшеничный / 1.0/	Хлеб ржано пшеничный / 1.0/
1	Вода*		0,22000	0,06000	0,32800	0,20000		
2	Горбуша ,с/м , б/г ,потрошенная п\ф*		0,02800					
3	Картофель*		0,08600					
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	Морковь*	0,05700		0,00500				
11	Мука в/с*			0,00550				
12	Мясо свинины*			0,03200				
13	Рис*				0,05400			
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 _____ (Куликова Л.А)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г

Директор
ООО "ККДП"

Директор школы №

ГБОУ СОШ Пестровка (дети мобилизованных родителей 1-4 класс) 2 смена

на 04.03.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Обед			
№75 Икра морковная		60	69
№388/625 Уха рыбацкая		15/200/1	163
№278 Тефтели тушеные в соусе		100	145
№304 Рис отварной с м/сливочным		150	210
№388 Напиток из плодов шиповника		200	88
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	114,91	786	822
Полдник			
№ПР Выпечка		100	234
№376 Чай с сахаром		200	106
Итого:	39,46	300	340
Всего:	154,37	1 086	1 162

Для всего меню

	В граммах		Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	вита А - 1 005,18	витаВ1 - 0,53	витаВ2 - 0,55
36,12	34,95	154,49	витаС - 143,12	витаЕ - 0,7	витаD - 0,42

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 1 735,59	K - 675,91	Ca - 131,53	Mg - 124,81
P - 404,01	Fe - 6,62	I - 175,04	Se - 19,25

Зав. производством

(Куликова Л.А)

Калькулятор

Фролова Л.Г

Расход продуктов по блюдам - Обед

День 3 Неделя 2

N	Наименование	Икра морковная: / 1.0/	Уха рыбацкая / 1.0/	Тефтели тушеные в соусе " / 1.0/	Рис отварной с м/сливочным / 1.0/	Напиток из плодов шиповника / 1.0/	Хлеб пшеничный / 1.0/	Хлеб ржано пшеничный / 1.0/
1	Вода*		0,22000	0,06000	0,32800	0,20000		
2	Горбуша ,с/м , б/г ,потрошенная п\ф*		0,02800					
3	Картофель*		0,08600					
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	Морковь*	0,05700		0,00500				
11	Мука в/с*			0,00550				
12	Мясо свинины*			0,03200				
13	Рис*				0,05400			
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		

Расход продуктов по блюдам - Полдник

День 3 Неделя 2

N	Наименование	Выпечка , / 1.0/	Чай с сахаром / 1.0/
1	Вода*		0,21000
2	Выпечка ШКОЛЫ	1,00000	
3	Сахар-песок*		0,01500
4	Чай *		0,00100

Зав. производством _____ (Куликова Л.А)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

ООО "КДП"



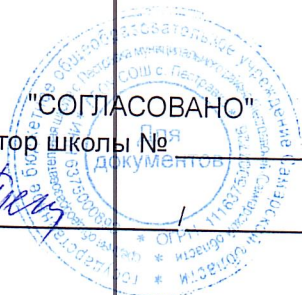
Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Пестровка (5-11 класс)

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №

Л.Г. Фролова



МЕНЮ

на 04.03.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№ПР Икра кабачковая		100	134
№289 Рагу овощное из птицы		250	319
№376 Чай с сахаром		200	106
№ПР Хлеб пшеничный		40	118
Итого:	100,00	590	678
Обед			
№75 Икра морковная		100	253
№388 Уха рыбацкая с зеленью		15/250/1	150
№278 Тефтели тушеные в соусе		100	145
№304 Рис отварной с м/сливочным		180	232
№388 Напиток из плодов шиповника		200	88
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	138,00	906	1 015
Всего:	238,00	1 496	1 692

Для всего меню

Белки	Жиры	Углеводы	Витамины в миллиграммах		
55,39	52,14	231,67	вита - 1 469,68	витВ1 - 0,6	витВ2 - 0,82
			витС - 157,81	витЕ - 0,7	витD - 0,54

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 2 645,76	K - 1 624,58	Ca - 180,87	Mg - 159,37
P - 549,56	Fe - 8,33	I - 219,35	Se - 29,58

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

Калькулятор *Л.Г. Фролова* Фролова Л.Г.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

ООО "Колд"



Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Пестровка (многодетные 5-11 класс)

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №

Л.А. Куликова

Директор школы №

Директор школы №

Директор школы №

Директор школы №

МЕНЮ

на 04.03.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№ПР Икра кабачковая		100	134
№289 Рагу овощное из птицы		250	319
№376 Чай с сахаром		200	106
№ПР Хлеб пшеничный		40	118
Итого:	95,46	590	678
Обед			
№75 Икра морковная		100	253
№388 Уха рыбацкая с зеленью		15/250/1	150
№278 Тефтели тушеные в соусе		100	145
№304 Рис отварной с м/сливочным.		180	232
№388 Напиток из плодов шиповника		200	88
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	133,65	906	1 015
Всего:	229,11	1 496	1 692

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	Витамины в миллиграммах	Витамины в миллиграммах	Витамины в миллиграммах
55,39	52,14	231,67	вита А - 1 469,68	вита В1 - 0,6	вита В2 - 0,82
			вита С - 157,81	вита Е - 0,7	вита D - 0,54
Минеральные вещества в миллиграммах					
Na - 2 645,76	K - 1 624,58	Ca - 180,87	Mg - 159,37		
P - 549,56	Fe - 8,33	I - 219,35	Se - 29,58		

Зав. производством

(Куликова Л.А.)

Калькулятор

Фролова Л.Г.

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "ККДП"



Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Пестровка (ОВЗ 5-11 класс)

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №

Л.А. Куликова



МЕНЮ

на 04.03.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№ПР Икра кабачковая		100	134
№289 Рагу овощное из птицы		250	319
№376 Чай с сахаром		200	106
№ПР Хлеб пшеничный		40	118
Итого:	95,46	590	678
Обед			
№75 Икра морковная		100	253
№388 Уха рыбацкая с зеленью		15/250/1	150
№278 Тефтели тушеные в соусе		100	145
№304 Рис отварной с м/сливочным.		180	232
№388 Напиток из плодов шиповника		200	88
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	133,65	906	1 015
Всего:	229,11	1 496	1 692

Для всего меню

В граммах

Белки

55,39

Жиры

52,14

Углеводы

231,67

Витамины в миллиграммах

вита А - 1 469,68

витаВ1 - 0,6

витаВ2 - 0,82

витаС - 157,81

витаЕ - 0,7

витаD - 0,54

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 2 645,76

K - 1 624,58

Ca - 180,87

Mg - 159,37

P - 549,56

Fe - 8,33

I - 219,35

Se - 29,58

Зав. производством

(Куликова Л.А.)

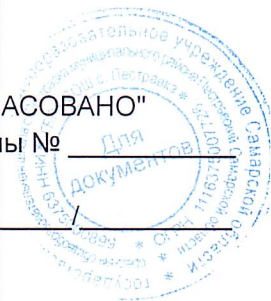
Калькулятор

Фролова Л.Г.

ООО "ККДП"



Директор школы №



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

на 04.03.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№ПР Икра кабачковая		100	134
№289 Рагу овощное из птицы		250	319
№376 Чай с сахаром		200	106
№ПР Хлеб пшеничный		40	118
Итого:	95,46	590	678
Обед			
№75 Икра морковная		100	253
№388 Уха рыбацкая с зеленью		15/250/1	150
№278 Тефтели тушеные в соусе		100	145
№304 Рис отварной с м/сливочным.		180	232
№388 Напиток из плодов шиповника		200	88
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	133,65	906	1 015
Всего:	229,11	1 496	1 692

Для всего меню

Белки	Жиры	Углеводы	Витамины в миллиграммах		
55,39	52,14	231,67	вита - 1 469,68	витаВ1 - 0,6	витаВ2 - 0,82
			витаС - 157,81	витаЕ - 0,7	витаD - 0,54

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 2 645,76	K - 1 624,58	Ca - 180,87	Mg - 159,37
P - 549,56	Fe - 8,33	I - 219,35	Se - 29,58

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор  Фролова Л.Г.

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

N	Наименование	День 3 Неделя 2			
		Икра кабачковая*	Рагу овощное из птицы..	Чай с сахаром	Хлеб пшеничный
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вода		0,10000		
2	Вода*			0,21000	
3	Икра кабачковая 0,360 - 0,750 кг*	0,10000			
4	Картофель*		0,17100		
5	Куры *		0,06400		
6	Лук репчатый*		0,01800		
7	Масло подсолнечное 1 л *		0,00800		
10	Морковь*		0,03200		
11	Мука в/с*		0,00200		
12	Сахар-песок*			0,01500	
13	Соль йодированная*		0,00100		
14	Томатная паста*		0,00300		
15	Хлеб пшеничный*				0,04000
16	Чай *			0,00100	

Расход продуктов по блюдам - Обед

N	Наименование	День 3 Неделя 2						
		Икра морковная..	Уха рыбацкая с зеленью*	Тефтели тушеные в соусе "	Рис отварной с м/сливочным.	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*		0,27500	0,06000	0,39300	0,20000		
2	Горбуша ,с/м , б/г ,потрошенная п\ф*		0,04300					
3	Картофель*		0,09700					
4	Лук репчатый*	0,02100	0,01800	0,02120				
5	Масло подсолнечное 1 л *	0,00800	0,00300	0,00700				
6	Масло сливочное крестьянское 72,5% по				0,00500			
10	Морковь*	0,09500		0,00500				
11	Мука в/с*			0,00550				
12	Мясо свинины*			0,03200				
13	Рис*				0,06500			
14	Сахар-песок*	0,00200		0,00075		0,02000		
15	Соль йодированная*	0,00200	0,00100	0,00160	0,00200			
16	Томатная паста*	0,01000		0,00400				
17	Укроп свежий*		0,00200					
18	Хлеб пшеничный*			0,00700			0,03000	
19	Хлеб ржано пшеничный*							0,03000
20	Шиповник*					0,02000		

Зав. производством _____ (Куликова Л.А)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

ООО "КЮДП"



Воробьев П.В.

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №

С.И. Куликова

БОУ СОШ Пестровка (дети мобилизованных родителей 5-11 класс) 2 смены

МЕНЮ

на 04.03.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Обед			
№75 Икра морковная		100	253
№388 Уха рыбацкая с зеленью		15/250/1	150
№278 Тефтели тушеные в соусе		100	145
№304 Рис отварной с м/сливочным		180	232
№388 Напиток из плодов шиповника		200	88
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	133,65	906	1 015
Полдник			
№ПР Выпечка		100	234
№376 Чай с сахаром		200	106
Итого:	95,57	300	340
Всего:	229,22	1 206	1 355

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	ВитА	ВитВ1	ВитВ2
42,49	37,96	185,79	1 005,18	0,53	0,55
			ВитС - 143,12	ВитЕ - 0,7	ВитD - 0,42

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 1 735,59	K - 675,91	Ca - 131,53	Mg - 124,81
P - 404,01	Fe - 6,62	I - 175,04	Se - 19,25

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

Калькулятор *Фролова Л.Г.* Фролова Л.Г.

Расход продуктов по блюдам - Обед

День 3 Неделя 2

N	Наименование	Икра морковная: / 1.0/	Уха рыбацкая с зеленью* / 1.0/	Тефтели тушеные в соусе " / 1.0/	Рис отварной с м/сливочным. / 1.0/	Напиток из плодов шиповника / 1.0/	Хлеб пшеничный / 1.0/	Хлеб ржано пшеничный / 1.0/
1	Вода*		0,27500	0,06000	0,39300	0,20000		
2	Горбуша ,с/м , б/г ,потрошенная п\ф*		0,04300					
3	Картофель*		0,09700					
4	Лук репчатый*	0,02100	0,01800	0,02120				
5	Масло подсолнечное 1 л *	0,00800	0,00300	0,00700				
6	Масло сливочное крестьянское 72,5% по				0,00500			
10	Морковь*	0,09500		0,00500				
11	Мука в/с*			0,00550				
12	Мясо свинины*			0,03200				
13	Рис*				0,06500			
14	Сахар-песок*	0,00200		0,00075		0,02000		
15	Соль йодированная*	0,00200	0,00100	0,00160	0,00200			
16	Томатная паста*	0,01000		0,00400				
17	Укроп свежий*		0,00200					
18	Хлеб пшеничный*			0,00700			0,03000	
19	Хлеб ржано пшеничный*							0,03000
20	Шиповник*					0,02000		

Расход продуктов по блюдам - Полдник

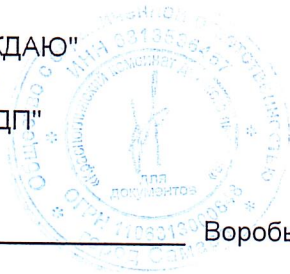
День 3 Неделя 2

N	Наименование	Выпечка , / 1.0/	Чай с сахаром / 1.0/
1	Вода*		0,21000
2	Выпечка ШКОЛЫ	1,00000	
3	Сахар-песок*		0,01500
4	Чай *		0,00100

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г.

Директор
ООО "ККДП"



Директор школы №



ГБОУ СОШ Пестровка (ОВЗ 1-4 класс)

на 05.03.2026

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

В граммах

Углеводы
175,78

ВИТА - 406,74
ВИТС - 27,12

Витамины в миллиграммах

ВИТВ1 - 0,52	ВИТВ2 - 0,59
ВИТЕ - 0,37	ВИТD - 8,87

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 2 107,9	K - 1 293,32	Ca - 318,7
P - 453,66	Fe - 8,24	I - 211,84

Mg - 136,92
Se - 15,77

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор  Фролова Л.Г.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор
ООО "ККДП"



"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №

Лиса
Документ №



Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Пестровка (1-4 класс)

М Е Н Ю

на 05.03.2026

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 - 406,74	витВ1 - 0,52	витВ2 - 0,59
41,9	44,15	175,78	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* (Куликова Л.А.)

Калькулятор *Фролова* Фролова Л.Г.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор
ООО "ККДП"

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №

ДОКУМЕНТ

Воробьев П.В.

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

МЕНЮ

на 05.03.2026

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	витаА - 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

N	Наименование	День 4 Неделя 2			
		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

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
		/ 1.0/	/ 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 соленые 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"



Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Пестровка (дети мобилизованных родителей 1-4 класс) 2 смена

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №

документов

Меч

Меч

МЕНЮ

на 05.03.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
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
Полдник			
№ПР Печенье		100	246
№342 Компот из свежих яблок		200	115
Итого:	39,46	300	361
Всего:	154,37	1 071	1 173

Для всего меню

В граммах				Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы		витА - 370,72	витВ1 - 0,49	витВ2 - 0,45
31	36,52	158,61		витС - 11,54	витЕ - 0,37	витD - 0,41
Минеральные вещества в миллиграммах						
Na - 1 756,77	K - 987,49	Ca - 188,04	Mg - 119,84			
P - 400,89	Fe - 8,46	I - 166,74	Se - 13,35			

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

Калькулятор *Фролова* Фролова Л.Г.

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*	Компот из кураги	Хлеб пшеничный	Хлеб ржано пшеничный
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/		/ 1.0/
1	Вода*							
2	Горох*		0,14000	0,06100		0,20300		
3	Картофель*		0,01600					
4	Курага*	0,01800	0,05300					
5	Куры *					0,02000		
6	Лимонная к-та*			0,04900				
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 соленые 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

Расход продуктов по блюдам - Полдник

День 4 Неделя 2

N	Наименование	Печенье,...	Компот из свежих яблок
		/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вода*		0,17200
2	Лимонная к-та*		
3	Печенье весовое*	0,10000	
4	Сахар-песок*		0,02400
5	Яблоки КОМПОТ*		0,04500

Зав. производством _____ (Куликова Л.А)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

ООО "ККДП"



Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Пестровка (5-11 класс)

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №

Для документов

М Е Н Ю

на 05.03.2026

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:	100,00	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:	138,00	891	941
Всего:	238,00	1 476	1 487

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	вита	витВ1	витВ2
53,32	54,91	217,21	- 514,66	- 0,58	- 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.

"У ГБЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "ККДП"



Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Пестровка (многодетные 5-11 класс)



МЕНЮ

на 05.03.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№338 Яблоко			
№175 Каша вязкая молочная из риса и пшена с маслом сл		100	47
№883/Акт Кисель		250/5	299
№ПР Хлеб пшеничный		200	119
		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
				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.

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "ККДП"



Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Пестровка (ОВЗ 5-11 класс)

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №



М Е Н Ю

на 05.03.2026

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
53,32

В граммах
Жиры
54,91

Углеводы
217,21

вита А - 514,66
вита С - 30,65

Витамины в миллиграммах
витаВ1 - 0,58 витаВ2 - 0,64
витаРР - 0,1 витаЕ - 0,37

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 2 449,63
P - 500,48

K - 1 496,45
Fe - 8,87

Ca - 345,56
I - 223,38

Mg - 153,21
Se - 14,59

Зав. производством

(Куликова Л.А.)

Калькулятор

Фролова Л.Г.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

ООО "ККДП"



Воробьев П.В.

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №



ББОУ СОШ Пестровка (дети мобилизованных родителей 5-11 класс)

М Е Н Ю

на 05.03.2026

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

Витамины в миллиграммах
витА - 514,66
витС - 30,65

Витамины в миллиграммах
витВ1 - 0,58
витВ2 - 0,64
витРР - 0,1
вите - 0,37

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 2 449,63
K - 1 496,45
Ca - 345,56
P - 500,48
Fe - 8,87
I - 223,38

Mg - 153,21
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
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вода				
2	Вода*		0,08100		
3	Кисель 1кг.*			0,19000	
4	Масло сливочное крестьянское 72,5% по			0,02400	
6	Молоко ф/п 2,5% 1л.*		0,00500		
7	Пшено*		0,12500		
8	Рис*		0,02400		
9	Сахар-песок*		0,01800		
10	Соль йодированная*		0,00800	0,01000	
11	Хлеб пшеничный*		0,00100		
12	Яблоки калиброванные*	0,10000			0,03000

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
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вода*							
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					
9	Масло подсолнечное 1 л *	0,01000	0,00500		0,06100			
11	Морковь*	0,01300	0,01300	0,00100	0,00500			
12	Мука в/с*			0,00500				
13	Огурцы соленые 3л(1,6кг)ШКОЛЫ*	0,03800		0,00250				
14	Сахар-песок*							
15	Свекла*			0,00075		0,02300		
16	Соль йодированная*	0,01900						
17	Томатная паста*	0,00100	0,00300	0,00060	0,00200			
18	Укроп свежий*			0,00200				
19	Хлеб пшеничный*		0,00100					
20	Хлеб ржано пшеничный*			0,00800			0,03000	0,03000

Зав. производством

(Куликова Л.А)

Калькулятор

Фролова Л.Г

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

ООО "ККДБ"



Воробьев П.В.

БОУ СОШ Пестровка (дети мобилизованных родителей 5-11 класс) 2-смена



"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №

М Е Н Ю

на 05.03.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
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
Полдник			
№ПР Печенье		100	246
№342 Компот из свежих яблок		200	115
Итого:	95,57	300	361
Всего:	229,22	1 191	1 302

Для всего меню

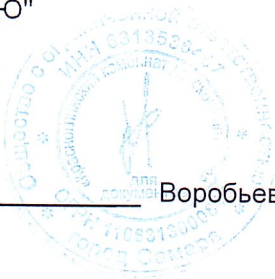
В граммах		Витамины в миллиграммах	
Белки	Жиры	Углеводы	
38,92	44,68	184,86	
		ВИТА - 491,81	ВИТB1 - 0,54
		ВИТС - 14,29	ВИТB2 - 0,47
			ВИТЕ - 0,37
			ВИТD - 0,41
Минеральные вещества в миллиграммах			
Na - 2 086,5	K - 1 165,8	Ca - 200,5	Mg - 134,31
P - 436,01	Fe - 9,12	I - 186,2	Se - 13,93

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор
ООО "ККДП"



"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №



Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Пестровка (ОВЗ 1-4 класс)

М Е Н Ю

на 06.03.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№ Печенье		60	164
№268 Котлеты из мяса с соусом.		100	126
№302/171 Каша гречневая рассыпчатая		150	111
№376 Чай с сахаром		200	106
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
Итого:	82,06	540	587
Обед			
№47/Акт Салат из квашеной капусты		60	47
№103 Суп картофельный с вермишелью и зеленью		200/1	168
№259 Жаркое из птицы		200	209
№349 Компот из смеси сухофруктов		200	133
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	114,91	721	705
Всего:	196,97	1 261	1 292

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	витА - 297,78	витВ1 - 0,79	витВ2 - 0,74
40,35	41	187,17	витС - 36,32	витРР - 0,19	витD - 0,43

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 2 088,71	K - 1 509,35	Ca - 182,85	Mg - 223,23
P - 572,97	Fe - 10,84	I - 195,42	Se - 23,16

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г.

Расход продуктов по блюдам - Обед

День 4 Неделя 2

N	Наименование	Винегрет овощной ,	Суп картофельный с бобовыми (горохом) и зеленую*.*	Фрикадельки из птицы с томатным соусом.	Макаронные изделия отварные с м/р.	Компот из кураги	Хлеб пшеничный	Хлеб ржано пшеничный
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вода*		0,13000	0,06100		0,20300		
2	Горох*		0,02000					
3	Картофель*	0,03000	0,07700					
4	Курага*					0,02000		
5	Куры *			0,04900				
6	Лимонная к-та*							
7	Лук репчатый*	0,01800	0,01100	0,00120				
8	Макаронные изделия в ассортименте*				0,06100			
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	0,00060	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

Расход продуктов по блюдам - Полдник

День 4 Неделя 2

N	Наименование	Печенье,..	Компот из свежих яблок
		/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вода*		0,17200
2	Лимонная к-та*		
3	Печенье весовое*	0,10000	
4	Сахар-песок*		0,02400
5	Яблоки КОМПОТ*		0,04500

Зав. производством _____ (Куликова Л.А)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор
ООО "ККДП"



"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №

Л.А. Куликова

Для документа

1116350

1116350

1116350

1116350

1116350

1116350

1116350

1116350

1116350

1116350

1116350

1116350

1116350

1116350

1116350

1116350

1116350

1116350

1116350

1116350

1116350

1116350

1116350

1116350

1116350

1116350

1116350

1116350

1116350

1116350

1116350

1116350

1116350

1116350

1116350

1116350

1116350

1116350

1116350

1116350

1116350

1116350

1116350

1116350

1116350

1116350

1116350

1116350

1116350

1116350

1116350

1116350

1116350

1116350

1116350

1116350

1116350

1116350

1116350

1116350

1116350

1116350

1116350

1116350

1116350

1116350

1116350

1116350

1116350

1116350

1116350

1116350

1116350

1116350

1116350

1116350

1116350

1116350

1116350

1116350

1116350

1116350

1116350

1116350

1116350

1116350

1116350

1116350

Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Пестровка (1-4 класс)

МЕНЮ

на 06.03.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№ Печенье		60	164
№268 Котлеты из мяса с соусом.		100	126
№302/171 Каша гречневая рассыпчатая		150	111
№376 Чай с сахаром		200	106
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
Итого:	82,06	540	587
Обед			
№47/Акт Салат из квашеной капусты		60	47
№103 Суп картофельный с вермишелью и зеленью		200/1	168
№259 Жаркое из птицы		200	209
№349 Компот из смеси сухофруктов		200	133
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	114,91	721	705
Всего:	196,97	1 261	1 292
Для всего меню			
Белки	Жиры	Углеводы	Витамины в миллиграммах
40,35	41	187,17	вита - 297,78 витВ1 - 0,79 витВ2 - 0,74
			витС - 36,32 витРР - 0,19 витD - 0,43
Минеральные вещества в миллиграммах			
Na - 2 088,71	K - 1 509,35	Ca - 182,85	Mg - 223,23
P - 572,97	Fe - 10,84	I - 195,42	Se - 23,16

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

Калькулятор *Фролова Л.Г.* Фролова Л.Г.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор
ООО "ККДП"



Воробьев П.В.

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

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №



М Е Н Ю

на 06.03.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№ Печенье		60	164
№268 Котлеты из мяса с соусом.		100	126
№302/171 Каша гречневая рассыпчатая		150	111
№376 Чай с сахаром		200	106
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
Итого:	82,06	540	587
Обед			
№47/Акт Салат из квашеной капусты		60	47
№103 Суп картофельный с вермишелью и зеленью		200/1	168
№259 Жаркое из птицы		200	209
№349 Компот из смеси сухофруктов		200	133
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	114,91	721	705
Всего:	196,97	1 261	1 292

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	витА - 297,78	витВ1 - 0,79	витВ2 - 0,74
40,35	41	187,17	витС - 36,32	витРР - 0,19	витD - 0,43

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 2 088,71	K - 1 509,35	Ca - 182,85	Mg - 223,23
P - 572,97	Fe - 10,84	I - 195,42	Se - 23,16

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г.

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

День 5 Неделя 2

N	Наименование	Печенье**	Котлеты из мяса с соусом.	Каша гречневая рассыпчатая,	Чай с сахаром	Хлеб пшеничный
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вода*		0,05600	0,10700	0,21000	
2	Гречка *			0,06000		
3	Лук репчатый*		0,00720			
4	Масло подсолнечное 1 л *		0,00400			
5	Масло сливочное крестьянское 72,5% по			0,00500		
7	Морковь*		0,00500			
8	Мука в/с*		0,00250			
9	Мясо свинины*		0,03700			
10	Печенье весовое*	0,06000				
11	Сахар-песок*		0,00075		0,01500	
12	Соль йодированная*		0,00060	0,00100		
13	Сухари панировочные*		0,00500			
14	Томатная паста*		0,00200			
15	Хлеб пшеничный*		0,00900			
16	Чай *				0,00100	0,03000

Расход продуктов по блюдам - Обед

День 5 Неделя 2

N	Наименование	Салат из квашеной капусты*,	Суп картофельный с вермишелью и зеленью	Жаркое из птицы *	Компот из смеси сухофруктов*	Хлеб пшеничный	Хлеб ржано пшеничный
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вермишель*		0,00800				
2	Вода		0,14000	0,02700			
3	Вода*				0,20000		
4	Капуста квашенная*	0,05400					
5	Картофель*		0,08600	0,17100			
6	Куры *			0,05100			
7	Лимонная к-та*						
8	Лук репчатый*	0,00700	0,01000	0,01400			
9	Масло подсолнечное 1 л *	0,00300	0,00200	0,00700			
12	Морковь*		0,01000				
13	Сахар-песок*	0,00300					
14	Смесь сухофруктов*				0,02000		
15	Соль йодированная*				0,02000		
16	Томатная паста*		0,00200	0,00200			
17	Укроп свежий*		0,00100	0,00300			
18	Хлеб пшеничный*					0,03000	
19	Хлеб ржано пшеничный*						0,03000

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г.

ООО "ККДП"

Директор школы №

ГБОУ СОШ Лестравка (дети мобилизованных родителей 1-4 класс) 2 смена

на 06.03.2026

Для всего меню

ВИТD - 0,33

Se - 19,17

_____(Куликова Л.А)

Фролова Л.Г

Расход продуктов по блюдам - Обед

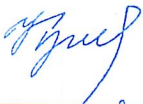
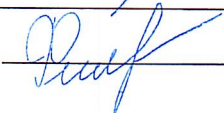
День 5 Неделя 2

N	Наименование	Салат из квашеной капусты*, / 1.0/	Суп картофельный с вермишелью и зеленью / 1.0/	Жаркое из птицы * / 1.0/	Компот из смеси сухофруктов* / 1.0/	Хлеб пшеничный / 1.0/	Хлеб ржано пшеничный / 1.0/
1	Вермишель*		0,00800				
2	Вода		0,14000	0,02700			
3	Вода*				0,20000		
4	Капуста квашенная*	0,05400					
5	Картофель*		0,08600	0,17100			
6	Куры *			0,05100			
7	Лимонная к-та*						
8	Лук репчатый*	0,00700	0,01000	0,01400			
9	Масло подсолнечное 1 л *	0,00300	0,00200	0,00700			
12	Морковь*		0,01000				
13	Сахар-песок*	0,00300			0,02000		
14	Смесь сухофруктов*				0,02000		
15	Соль йодированная*		0,00200	0,00200			
16	Томатная паста*			0,00300			
17	Укроп свежий*		0,00100				
18	Хлеб пшеничный*					0,03000	
19	Хлеб ржано пшеничный*						0,03000

Расход продуктов по блюдам - Полдник

День 5 Неделя 2

N	Наименование	Яблоко*, / 1.0/	Напиток фруктовый / 1.0/
1	Апельсины *		0,02700
2	Вода*		0,21000
3	Сахар-песок*		0,02000
4	Яблоки калиброванные*	0,10000	
5	Яблоки КОМПОТ*		0,01400

Зав. производством  (Куликова Л.А.)Калькулятор  Фролова Л.Г.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

ООО "ККДП"



Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Пестровка (5-11 класс)



"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №

М Е Н Ю

на 06.03.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№ Печенье		60	164
№268 Котлеты из мяса с соусом.		100	126
№303/Акт Каша гречневая с маслом сл.		180	203
№376 Чай с сахаром		200	106
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
Итого:	100,00	570	680
Обед			
№47/Акт Салат из квашеной капусты		100	35
№103 Суп картофельный с вермишелью, зеленью		250/1	190
№259 Жаркое из птицы		250	291
№349 Компот из смеси сухофруктов		200	133
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	138,00	861	796
Всего:	238,00	1 431	1 476

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	вита А - 341,01	витВ1 - 0,74	витВ2 - 0,72
44,75	41,46	213,58			

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 2 356,44	K - 1 551,21	Ca - 166,13	Mg - 181,34
P - 519,78	Fe - 9,51	I - 245,99	Se - 21,94

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г.

Директор
ООО "ККДП"



Директор школы №



ГБОУ СОШ Пестровка (многодетные 5-11 класс)

на 06.03.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№ Печенье		60	164
№268 Котлеты из мяса с соусом		100	126
№303/Акт Каша гречневая с маслом сл		180	203
№376 Чай с сахаром		200	106
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
Итого:	95,46	570	680
Обед			
№47/Акт Салат из квашеной капусты		100	35
№103 Суп картофельный с вермишелью, зеленью		250/1	190
№259 Жаркое из птицы		250	291
№349 Компот из смеси сухофруктов		200	133
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	133,65	861	796
Всего:	229,11	1 431	1 476

В граммах

Белки
44,75

Жиры
41,46

Углеводы
213,58

ВИТА - 341,01

Витамины в миллиграммах

витВ1 - 0,74

ВИТ В2 - 0,72

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 2 356,44

K - 1 551,21

Ca - 166.13

Mg - 181,34

P - 519,78

Fe - 9,51

1 - 245,99

Se - 21,94

Зав. производством

—(Куликова Л.А)

Калькулятор

Фролова Л.Г

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

ООО "ККДП"



"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы № _____



Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Пестровка (ОВЗ 5-11 класс)

МЕНЮ

на 06.03.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№ Печенье		60	164
№268 Котлеты из мяса с соусом		100	126
№303/Акт Каша гречневая с маслом сл		180	203
№376 Чай с сахаром		200	106
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
Итого:	95,46	570	680
Обед			
№47/Акт Салат из квашеной капусты		100	35
№103 Суп картофельный с вермишелью, зеленью		250/1	190
№259 Жаркое из птицы		250	291
№349 Компот из смеси сухофруктов		200	133
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	133,65	861	796
Всего:	229,11	1 431	1 476

Для всего меню

В граммах		Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	вита А - 341,01	витаВ1 - 0,74 витаВ2 - 0,72
44,75	41,46	213,58		
Минеральные вещества в миллиграммах				
Na - 2 356,44	K - 1 551,21	Ca - 166,13	Mg - 181,34	
P - 519,78	Fe - 9,51	I - 245,99	Se - 21,94	

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

ООО "ККДП"



Воробьев П.В.

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



"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы № _____

МЕНЮ

на 06.03.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№ Печенье		60	164
№268 Котлеты из мяса с соусом		100	126
№303/Акт Каша гречневая с маслом сл		180	203
№376 Чай с сахаром		200	106
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
Итого:	95,46	570	680
Обед			
№47/Акт Салат из квашеной капусты		100	35
№103 Суп картофельный с вермишелью, зеленью		250/1	190
№259 Жаркое из птицы		250	291
№349 Компот из смеси сухофруктов		200	133
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	133,65	861	796
Всего:	229,11	1 431	1 476

Для всего меню

В граммах		Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	вита - 341,01	витВ1 - 0,74
44,75	41,46	213,58		витВ2 - 0,72
Минеральные вещества в миллиграммах				
Na - 2 356,44	K - 1 551,21	Ca - 166,13	Mg - 181,34	
P - 519,78	Fe - 9,51	I - 245,99	Se - 21,94	

Зав. производством _____ (Куликова Л.А)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

День 5 Неделя 2

N	Наименование	Печенье**	Котлеты из мяса с соусом.	Каша гречневая с маслом сл.	Чай с сахаром	Хлеб пшеничный
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вода*		0,05600	0,12600	0,21000	
2	Гречка *			0,08600		
3	Лук репчатый*		0,00720			
4	Масло подсолнечное 1 л *		0,00400			
5	Масло сливочное крестьянское 72,5% по			0,00600		
7	Морковь*		0,00500			
8	Мука в/с*		0,00250			
9	Мясо свинины*		0,03700			
10	Печенье весовое*	0,06000				
11	Сахар-песок*		0,00075		0,01500	
12	Соль йодированная*		0,00060	0,00200		
13	Сухари панировочные*		0,00500			
14	Томатная паста*		0,00200			
15	Хлеб пшеничный*		0,00900			0,03000
16	Чай *				0,00100	

Расход продуктов по блюдам - Обед

День 5 Неделя 2

N	Наименование	Салат из квашеной капусты..	Суп картофельный с вермишелью, зеленью	Жаркое из птицы. **	Компот из смеси сухофруктов*	Хлеб пшеничный	Хлеб ржано пшеничный
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вермишель*		0,01000				
2	Вода		0,17500	0,21400			
3	Вода*				0,20000		
4	Капуста квашенная*	0,09000					
5	Картофель*		0,10700	0,22900			
6	Куры *			0,06400			
7	Лимонная к-та*						
8	Лук репчатый*	0,01200	0,01200	0,01900			
9	Масло подсолнечное 1 л *	0,00500	0,00300	0,01000			
12	Морковь*		0,01300				
13	Сахар-песок*	0,00500			0,02000		
14	Смесь сухофруктов*				0,02000		
15	Соль йодированная*		0,00200	0,00200			
16	Томатная паста*			0,00400			
17	Укроп свежий*		0,00100				
18	Хлеб пшеничный*					0,03000	
19	Хлеб ржано пшеничный*						0,03000

Зав. производством

(Куликова Л.А)

Калькулятор

Фролова Л.Г

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

ООО "ККДП"



Боробьев П.В.

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №



БОУ СОШ Пестровка (дети мобилизованных родителей 5-11 класс) 2 смене

М Е Н Ю

на 06.03.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Обед			
№47/Акт Салат из квашеной капусты		100	35
№103 Суп картофельный с вермишелью, зеленью		250/1	190
№259 Жаркое из птицы		250	291
№349 Компот из смеси сухофруктов		200	133
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	133,65	861	796
Полдник			
№338 Яблоко		100	47
№Акт Напиток фруктовый		200	128
Итого:	95,57	300	175
Всего:	229,22	1 161	971

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	вита А - 247,89	витВ1 - 0,39	витВ2 - 0,58
25,39	27,95	155,25			
Минеральные вещества в миллиграммах					
Na - 1 549,54	K - 1 628,95	Ca - 155,21	Mg - 100,93		
P - 325,85	Fe - 7,1	I - 153,78	Se - 19,27		

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г.

Расход продуктов по блюдам - Обед

День 5 Неделя 2

N	Наименование	Салат из квашеной капусты..	Суп картофельный с вермишелью, зеленью	Жаркое из птицы. **	Компот из смеси сухофруктов*	Хлеб пшеничный	Хлеб ржано пшеничный
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вермишель*		0,01000				
2	Вода		0,17500	0,21400			
3	Вода*				0,20000		
4	Капуста квашенная*	0,09000					
5	Картофель*		0,10700	0,22900			
6	Куры *			0,06400			
7	Лимонная к-та*						
8	Лук репчатый*	0,01200	0,01200	0,01900			
9	Масло подсолнечное 1 л *	0,00500	0,00300	0,01000			
12	Морковь*		0,01300				
13	Сахар-песок*	0,00500			0,02000		
14	Смесь сухофруктов*				0,02000		
15	Соль йодированная*		0,00200	0,00200			
16	Томатная паста*			0,00400			
17	Укроп свежий*		0,00100				
18	Хлеб пшеничный*					0,03000	
19	Хлеб ржано пшеничный*						0,03000

Расход продуктов по блюдам - Полдник

День 5 Неделя 2

N	Наименование	Яблоко*,	Напиток фруктовый
		/ 1.0/	/ 1.0/
1	Апельсины *		0,02700
2	Вода*		0,21000
3	Сахар-песок*		0,02000
4	Яблоки калиброванные*	0,10000	
5	Яблоки КОМПОТ*		0,01400

Зав. производством

(Куликова Л.А)

Калькулятор

Фролова Л.Г