

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "ККДП"



Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Пестровка (ОВЗ 5-11 класс) 2 смена

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы № _____

М.И. Сидорова

МЕНЮ

на 16.03.2026

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

Белки	Жиры	Углеводы	Витамины в миллиграммах		
34,67	40,24	186,26	витА - 93,04	витВ1 - 0,45	витВ2 - 0,52
			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 _____ Фролова Л.Г.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор
ООО "ККДП"



"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы № _____

М.В.Сидор / _____

Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Пестровка (детям мобилизованных родителей 5-11 класс) 2 смена

МЕНЮ

на 16.03.2026

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	витВ1	витВ2
34,67	40,24	186,26	93,04	0,45	0,52
			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 _____ Фролова Л.Г

Куликова Л.А
Фролова Л.Г

Расход продуктов по блюдам - Обед

N	Наименование	День 1 Неделя 2					
		Икра кабачковая*	Щи из св.капусты с картофелем сметаной зеленым.	Птица тушеная 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	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	

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 №

М.В. Дед



Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Пестровка (ОВЗ 1-4 класс) 2 смена

МЕНЮ

на 16.03.2026

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		Углеводы	Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры		витВ1 - 0,53	витВ2 - 0,59	витD - 0,41
31,81	34,67	162,42	витА - 221,54	витЕ - 0,91	
			витС - 19,32		

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.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

ООО "ККДП"

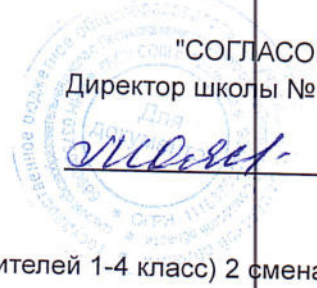


Воробьев П.В.

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

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы № _____



МЕНЮ

на 16.03.2026

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	витА - 221,54	витВ1 - 0,53
31,81	34,67	162,42	витС - 19,32	витВ2 - 0,59
				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*								
3	Гречка *			0,05000	0,10700	0,17200			
4	Икра кабачковая 0,360 - 0,750 кг*	0,06200			0,06000				
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			

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.

Директор
ООО "ККДП"

Директор школы №

ГБОУ СОШ Пестровка (1-4 класс)

на 16.03.2026

Для всего меню

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

_(Куликова Л.А)

Фролова Л.Г

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор
ООО "ККДП"



"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №

М.И. Дядя

Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Пестровка (ОВЗ 1-4 класс)

МЕНЮ

на 16.03.2026

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		Углеводы	Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры		вита А - 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.* (Куликова Л.А.)

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

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

ООО "ККДП"

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №

Воробьев П.В.

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

МЕНЮ

на 16.03.2026

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 А - 236,84	витаВ1 - 0,8	витаВ2 - 0,76
40,03	43,43	176,23		витаС - 20,35	витаЕ - 0,95	витаD - 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.

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*		0,06000	0,21000	
2	Геркулес *		0,04400		
3	Масло сливочное крестьянское 72,5% по		0,00500		
5	Молоко ф/л 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	

165 + 19 + 14

Расход продуктов по блюдам - Обед

N	Наименование	День 1 Неделя 2						
		Икра кабачковая.. / 1.0/	Щи из св.капусты с картофелем, сметаной и зеленью / 1.0/	Птица тушеная в томатном соусе / 1.0/	Каша гречневая рассыпчатая, / 1.0/	Компот из свежих яблок / 1.0/	Хлеб пшеничный / 1.0/	Хлеб ржано пшеничный / 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		

33 + 19 + 15 = 50 + 7

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 №

Медведь



МЕНЮ

на 16.03.2026

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

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	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

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

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

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "БКДП"



"СОГЛАСОВАНО"
Директор школы № _____

Подпись

Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Пестровка (многодетные 5-11 класс)

МЕНЮ

на 16.03.2026

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

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	вита	витВ1	витВ2
45,01	54	198,8	вита - 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.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г.



"СОГЛАСОВАНО"
Директор школы № _____
М.И. Давыдов

Воробьев П.В.
ГБОУ СОШ Пестровка (ОВЗ 5-11 класс)

МЕНЮ на 16.03.2026

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

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	вита А - 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		

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г.



Воробьев П.В.
ГБОУ СОШ Пестровка (дети мобилизованных родителей 5-11 класс)

МЕНЮ

на 16.03.2026

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	В граммах	Жиры	Углеводы	Витамины в миллиграммах		
45,01		54	198,8	вита А - 108,68	витаВ1 - 0,78	витаВ2 - 0,77
				витаС - 33,79	витаРР - 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 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*		0,07500	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*	0,03000			0,03500
10	Чай *			0,00100	

24+11+40+8=86

Расход продуктов по блюдам - Обед

		День 1 Неделя 2						
N	Наименование	Икра кабачковая*	Щи из св.капусты с картофелем сметаной зеленью.	Птица тушеная в томатном соусе	Каша гречневая с маслом сл.	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*		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		

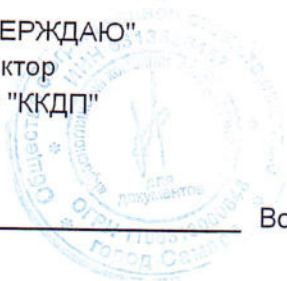
130+11+12+8=159

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 17.03.2026

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 - 327,9	витВ1 - 0,56	витВ2 - 0,46
41,18	43,19	200,02	витС - 94,03	витЕ - 0,37	витD - 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"



Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Пестровка (1-4 класс)

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы № _____

М.В. Сидорова



МЕНЮ

на 17.03.2026

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
Белки 41,18
Жиры 43,19

Углеводы
200,02

вита А - 327,9
вита С - 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 (дети мобилизованных родителей 1-4 класс)

МЕНЮ

на 17.03.2026

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 - 327,9	витВ1 - 0,56	витВ2 - 0,46
41,18	43,19	200,02	витС - 94,03	витЕ - 0,37	витD - 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*
		/ 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			0,02000
13	Смесь сухофруктов*				
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
		/ 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		0,00500	
14	Сахар-песок*				0,20000
15	Сок 1л*				
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"



Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Пестровка (ОВЗ 1-4 класс) 2 смена

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №

М.А. Яковлев

МЕНЮ

на 17.03.2026

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.* (Куликова Л.А.)

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

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

ООО "ККДП"



Воробьев П.В.

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

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №

М.В. Сидорова



МЕНЮ

на 17.03.2026

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.* (Куликова Л.А.)

Калькулятор *Фролова Л.Г.* 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*			0,00800			
8	Лук репчатый*	0,01200	0,01000	0,00600			
9	Масло подсолнечное 1 л *	0,00600	0,00400	0,00500			
11	Морковь*	0,01300		0,00200			
12	Мука в/с*						
13	Огурцы соленые 3л(1,6кг)ШКОЛЫ*	0,01300		0,00500			
14	Сахар-песок*				0,20000		
15	Сок 1л*			0,00200			
16	Соль йодированная*	0,00100	0,00100	0,05100			
17	Сосиски *			0,00400			
18	Томатная паста*						
19	Укроп свежий*		0,00100			0,03000	
20	Хлеб пшеничный*						0,03000
21	Хлеб ржано пшеничный*						

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 №

М.В. Сидорова

М Е Н Ю

на 17.03.2026

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

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.* (Куликова Л.А.)

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

ОГРН 1066313000846
г. Самара

"СОГЛАСОВАНО"
Директор школы № 1
М. В. Ветер

М. В. Ветер

ГБОУ СОШ Пестровка (многодетные 5-11 класс)

на 17.03.2026

Для всего меню

ВИТВ1 - 0,56 ВИТВ2 - 0,53

Se - 32,45

22

Proof

Фролова Л.Г

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор
ООО "ККД"



Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Пестровка (ОВЗ 5-11 класс)

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы № _____

М.И.Иванов

М Е Н Ю

на 17.03.2026

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 "ККДМ"



Воробьев П.В.

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

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №

М.В. Куликова

МЕНЮ

на 17.03.2026

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.

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"



"СОГЛАСОВАНО"
Директор школы №

М.И.С.

Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Пестровка (ОВЗ 5-11 класс) 2 смена

МЕНЮ

на 17.03.2026

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.* (Куликова Л.А.)

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

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

ООО "ККДП"



"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы № _____

М.В.Ис.

Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Пестровка (детим мобилизованных родителей 5-11 класс) 2 смена

М Е Н Ю

на 17.03.2026

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 А - 326,28	витаВ1 - 0,36
42,64	47,02	182,81		витаВ2 - 0,42

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:.	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*		0,23800				
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 ,	Кисель*
		/ 1.0/	/ 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 №

М.В.С.



Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Пестровка (ОВЗ 1-4 класс)

М Е Н Ю

на 18.03.2026

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 - 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 № _____

М.В. Сидорова

Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Пестровка (1-4 класс)

МЕНЮ

на 18.03.2026

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 - 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 18.03.2026

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 - 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.

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

N	Наименование	День 3 Неделя 2			
		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*				
3	Икра кабачковая 0,360 - 0,750 кг*	0,06200		0,21000	
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*				
13	Соль йодированная*		0,00100	0,01500	
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: / 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

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

ООО "ККДП"



Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Пестровка (ОВЗ 1-4 класс) 2 смена

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы № _____

М.И. Яс

МЕНЮ

на 18.03.2026

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	вита В1 - 0,53
36,12	34,95	154,49	вита С - 143,12	вита В2 - 0,55
Минеральные вещества в миллиграммах				вита D - 0,42
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.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

ООО "ККДП"



"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы № _____

М.И. Сидорова

Воробьев П.В.

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

М Е Н Ю

на 18.03.2026

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 - 1 005,18	витВ1 - 0,53	витВ2 - 0,55
36,12	34,95	154,49	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.)

Калькулятор _____

Фролова Л.Г.

Расход продуктов по блюдам - Обед

День 3 Неделя 2

N	Наименование	Икра морковная:	Уха рыбацкая	Тефтели тушеные в соусе "	Рис отварной с м/сливочным	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 , б/г ,потрошенная п\ф*		0,22000	0,06000	0,32800	0,20000		
3	Картофель*		0,02800					
4	Лук репчатый*		0,08600					
5	Масло подсолнечное 1 л *	0,01200	0,01200	0,02120				
6	Масло сливочное крестьянское 72,5% по	0,00500	0,00200	0,00700				
10	Морковь*	0,05700			0,00500			
11	Мука в/с*			0,00500				
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 ,	Чай с сахаром
		/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вода*		
2	Выпечка ШКОЛЫ	1,00000	0,21000
3	Сахар-песок*		0,01500
4	Чай *		0,00100

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 № _____

[Signature] / _____

МЕНЮ

на 18.03.2026

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

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	вита А - 1 469,68	витаВ1 - 0,6	витаВ2 - 0,82
55,39	52,14	231,67	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.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор
ООО "ККДП"



Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Пестровка (многодетные 5-11 класс)

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №

С.М.М.



МЕНЮ

на 18.03.2026

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 А - 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 *Куликова Л.А.* (Куликова Л.А.)

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

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

ООО "ККДП"



Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Пестровка (ОВЗ 5-11 класс)

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы № _____

М.В. Сидорова



МЕНЮ

на 18.03.2026

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	ВитА - 1 469,68	ВитВ1 - 0,6
55,39	52,14	231,67	ВитС - 157,81	ВитВ2 - 0,82
Минеральные вещества в миллиграммах			ВитЕ - 0,7	ВитD - 0,54
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 "ВКДР"



"СОГЛАСОВАНО"
Директор школы № _____

М.И. Давыдов

Воробьев П.В.

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

МЕНЮ на 18.03.2026

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		В граммах		Витамины в миллиграммах		
55,39		Жиры		витА - 1 469,68	витВ1 - 0,6	витВ2 - 0,82
		52,14		витС - 157,81	витЕ - 0,7	витD - 0,54
		Углеводы	231,67			
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	Вода	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
2	Вода*		0,10000		
3	Икра кабачковая 0,360 - 0,750 кг*	0,10000		0,21000	
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	

30+38+10+10+38

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
1	Вода*	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
2	Горбуша ,с/м , б/г ,потрошенная п/ф*		0,27500	0,06000	0,39300	0,20000	
3	Картофель*		0,04300				
4	Лук репчатый*		0,09700				
5	Масло подсолнечное 1 л *	0,02100	0,01800	0,02120			
6	Масло сливочное крестьянское 72,5% по	0,00800	0,00300	0,00700			
10	Морковь*				0,00500		
11	Мука в/с*	0,09500		0,00500			
12	Мясо свинины*			0,00550			
13	Рис*			0,03200			
14	Сахар-песок*				0,06500		
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
20	Шиповник*					0,02000	0,03000

140+12+10+10+122

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г.

ООО "ККДП"



ГБОУ СОШ Пестровка (ОВЗ 5-11 класс) 2 смена

на 18.03.2026

Se - 19.25

Фролова Л.Г

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

ООО "ККДП"



"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы № _____

М.И. Дегтярь /

Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Пестровка (детям мобилизованных родителей 5-11 класс) 2 смена

МЕНЮ

на 18.03.2026

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 - 1 005,18	витВ1 - 0,53	витВ2 - 0,55
42,49	37,96	185,79	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.)

Калькулятор _____ 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	0,00500			
6	Масло сливочное крестьянское 72,5% по							
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	0,03000
19	Хлеб ржано пшеничный*					0,02000		
20	Шиповник*							

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 "ККДП"



"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы № _____



Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Пестровка (ОВЗ 1-4 класс)

М Е Н Ю

на 19.03.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№338 Яблоко		100	47
№175 Каша вязкая молочная из риса и пшена		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
Белки 41,9
Жиры 44,15

Углеводы
175,78

Витамины в миллиграммах
витА - 406,74
витС - 27,12

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

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 2 107,9 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"



Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Пестровка (1-4 класс)

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №

М.С.Сидор

М Е Н Ю

на 19.03.2026

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

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	витА - 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 Л.А.

(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 19.03.2026

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

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	вита - 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 Л.А.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г.

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

День 4 Неделя 2

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

Расход продуктов по блюдам - Обед

День 4 Неделя 2

N	Наименование	Винегрет овощной / 1.0/	Суп картофельный с бобовыми (горохом) и зеленью / 1.0/	Фрикадельки из птицы с томатным соусом. / 1.0/	Макаронные изделия отварные с м/р* / 1.0/	Компот из кураги / 1.0/	Хлеб пшеничный / 1.0/	Хлеб ржано пшеничный / 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"



"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы № _____

М.В. Яковлев

Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Пестровка (ОВЗ 1-4 класс) 2 смена

МЕНЮ

на 19.03.2026

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		Углеводы	Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры		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 Л.А.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор
ООО "ККДП"



"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы № _____

М.В.Севастьянов

Воробьев П.В.

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

МЕНЮ

на 19.03.2026

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
31	36,52	158,61	витС - 11,54	витВ2 - 0,45
				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 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 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

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 "ККДР"



"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №

М.В. Сидорова



Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Пестровка (5-11 класс)

М Е Н Ю

на 19.03.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№338 Яблоко		100	47
№175 Каша вязкая молочная из риса и пшена с маслом сл		250/5	299
№883/Акт Кисель		200	119
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
Итого:	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	витРР	витЕ
			30,65	0,1	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.* (Куликова Л.А.)

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

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

ООО "КДП"



Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Пестравк (ОВЗ 5-11 класс)

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы № _____

М.В. Сидорова



МЕНЮ

на 19.03.2026

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

Для всего меню

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

Минеральные вещества в миллиграммах

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

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г.



"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "СКДП"

"СОГЛАСОВАНО"
Директор школы № _____
Мелев

Воробьев П.В.
ГБОУ СОШ Пестровка (многодетные 5-11 класс)

МЕНЮ на 19.03.2026

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

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	ВитА - 514,66	витВ1 - 0,58	витВ2 - 0,64
53,32	54,91	217,21	ВитС - 30,65	витРР - 0,1	витЕ - 0,37
Минеральные вещества в миллиграммах					
Na - 2 449,63	K - 1 496,45	Ca - 345,56	Mg - 153,21		
P - 500,48	Fe - 8,87	I - 223,38	Se - 14,59		

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

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "КДП"



Воробьев П.В.

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

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы № _____

М.В. Сидорова

МЕНЮ

на 19.03.2026

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

Для всего меню

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

Минеральные вещества в миллиграммах

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

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г.

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

День 4 Неделя 2

N	Наименование	Яблоко*, / 1.0/	Каша вязкая молочная из риса и пшена с маслом сливочным / 1.0/	Кисель* / 1.0/	Хлеб пшеничный / 1.0/
1	Вода		0,08100		
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.*		0,12500		
7	Пшено*		0,02400		
8	Рис*		0,01800		
9	Сахар-песок*		0,00800	0,01000	
10	Соль йодированная*		0,00100		
11	Хлеб пшеничный*				0,03000
12	Яблоки калиброванные*	0,10000			

Расход продуктов по блюдам - Обед

День 4 Неделя 2

N	Наименование	Винегрет овощной , / 1.0/	Суп картофельный с бобовыми (горохом) и зеленью*.* / 1.0/	Фрикадельки из птицы с томатным соусом. / 1.0/	Макаронные изделия отварные с м/р. / 1.0/	Компот из кураги / 1.0/	Хлеб пшеничный / 1.0/	Хлеб ржано пшеничный / 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

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

ООО "ККДП"



"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы № _____

М.В.С.

Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Пестровка (ОВЗ 5-11 класс) 2 смена

МЕНЮ

на 19.03.2026

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	вита А - 491,81	витВ1 - 0,54	витВ2 - 0,47
38,92	44,68	184,86	витС - 14,29	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.

ООО "ККДП"



Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Пестровка (детим мобилизованных родителей 5-11 класс) 2 смена

Директор школы №

Mercer

на 19.03.2026

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

Белки	Жиры	Углеводы	Витамины в миллиграммах		
38,92	44,68	184,86	вита - 491,81	витВ1 - 0,54	витВ2 - 0,47
			витС - 14,29	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.

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 № _____

М.И.Сидор / _____

Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Пестровка (ОВЗ 1-4 класс)

М Е Н Ю

на 20.03.2026

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.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор
ООО "ККДП"

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы № _____

Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Пестровка (1-4 класс)

МЕНЮ

на 20.03.2026

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 А - 297,78	витаВ1 - 0,79	витаВ2 - 0,74
40,35	41	187,17	витаС - 36,32	витаРР - 0,19	витаD - 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.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор
ООО "ККДП"

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы № _____

Воробьев П.В.

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

МЕНЮ

на 20.03.2026

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	витВ1	витВ2
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.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

День 5 Неделя 2

N	Наименование	Печенье** / 1.0/	Котлеты из мяса с соусом. / 1.0/	Каша гречневая рассыпчатая, / 1.0/	Чай с сахаром / 1.0/	Хлеб пшеничный / 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			0,03000
16	Чай *				0,00100	

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

Зав. производством

(Куликова Л.А.)

Калькулятор

Фролова Л.Г.

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "ККДП"



"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы № _____

М.А. Сидорова

Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Пестровка (ОВЗ 1-4 класс) 2 смена

МЕНЮ

на 20.03.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
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
Полдник			
№338 Яблоко		100	47
№Акт Напиток фруктовый		200	128
Итого:	39,46	300	175
Всего:	154,37	1 021	880

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	витА - 207,04	витВ1 - 0,36	витВ2 - 0,56
24,24	28,71	144,47	витС - 46,62	витРР - 0,19	витD - 0,33
Минеральные вещества в миллиграммах					
Na - 1 575,56	K - 1 504,14	Ca - 170,73	Mg - 97,07		
P - 311,51	Fe - 6,91	I - 137,65	Se - 19,17		

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г.

Директор
ООО "ККДП"



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

Директор школы №

Medes-

на 20.03.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
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
Полдник			
№338 Яблоко		100	47
№Акт Напиток фруктовый		200	128
Итого:	39,46	300	175
Всего:	154,37	1 021	880

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	ВитА - 207,04	ВитВ1 - 0,36	ВитВ2 - 0,56
24,24	28,71	144,47	ВитС - 46,62	ВитРР - 0,19	ВитD - 0,33

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 1 575,56	K - 1 504,14	Ca - 170,73	Mg - 97,07
P - 311,51	Fe - 6,91	I - 137,65	Se - 19,17

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор Числ 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 Пестравка (5-11 класс)

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №

М.В. Давыдов

ДОКУМЕНТОВ

М Е Н Ю

на 20.03.2026

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		Углеводы	Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры		витА - 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.* (Куликова Л.А.)

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



"СОГЛАСОВАНО"
Директор школы № _____
М.В. Яс

Воробьев П.В.
ГБОУ СОШ Пестровка (многодетные 5-11 класс)

МЕНЮ на 20.03.2026

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	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.

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "КДП"



Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Пестровка (ОВЗ 5-11 класс)

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы № _____

М.С. Сидорова

МЕНЮ

на 20.03.2026

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	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.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

ООО "КДП"



Воробьев П.В.

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

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы № _____

Мирош

М Е Н Ю

на 20.03.2026

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	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

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.

ООО "ККДП"



ГБОУ СОШ Пестровка (ОВЗ 5-11 класс) 2 смена

Директор школы №

Handwritten signature



на 20.03.2026

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

_____(Куликова Л.А)

Фролова Л.Г

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

ООО "ККДП"



"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы № _____

М.В. Сидорова / _____

Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Пестровка (детим мобилизованных родителей 5-11 класс) 2 смена

МЕНЮ

на 20.03.2026

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					
14	Смесь сухофруктов*				0,02000		
15	Соль йодированная*		0,00200		0,02000		
16	Томатная паста*			0,00200			
17	Укроп свежий*			0,00400			
18	Хлеб пшеничный*		0,00100			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.