

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

ООО "ККДП"



Воробьев П.В.

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



"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №

документов

МЕНЮ

на 23.03.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№3 Бутерброд с сыром		60	101
№173 Каша вязкая молочная пшенная		200/5	282
№382 Какао с молоком		200	85
№ПР Хлеб пшеничный		40	118
Итого:	82,06	505	587
Обед			
№ПР Икра кабачковая		60	80
№355 Солянка по домашнему		10/10/200/5/1	192
№290/АКТ Птица тушеная в томатном соусе		100	101
№202/309 Макароны изделия отварные с м/р		150	168
№349 Компот из смеси сухофруктов		200	133
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	114,91	796	822
Всего:	196,97	1 301	1 410

Для всего меню

Белки

Жиры

Углеводы

43,76

46,67

184,35

вита - 138

витаС - 12,4

Витамины в миллиграммах

витаВ1 - 0,59

витаВ2 - 1,03

витаЕ - 0,91

витаD - 0,91

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 2 113,89

K - 978,48

Ca - 576,11

Mg - 160,26

P - 732,22

Fe - 8,06

I - 151,7

Se - 31,33

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 23.03.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№3 Бутерброд с сыром		60	101
№173 Каша вязкая молочная пшенная		200/5	282
№382 Какао с молоком		200	85
№ПР Хлеб пшеничный		40	118
Итого:	82,06	505	587
Обед			
№ПР Икра кабачковая		60	80
№355 Солянка по домашнему		10/10/200/5/1	192
№290/АКТ Птица тушеная в томатном соусе		100	101
№202/309 Макароны изделия отварные с м/р		150	168
№349 Компот из смеси сухофруктов		200	133
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	114,91	796	822
Всего:	196,97	1 301	1 410

Для всего меню

В граммах		Витамины в миллиграммах	
Белки	Жиры	Углеводы	
43,76	46,67	184,35	
		вита А - 138	витаВ1 - 0,59
		витаС - 12,4	витаВ2 - 1,03
			витаЕ - 0,91
			витаD - 0,91
Минеральные вещества в миллиграммах			
Na - 2 113,89	K - 978,48	Ca - 576,11	Mg - 160,26
P - 732,22	Fe - 8,06	I - 151,7	Se - 31,33

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. Яска / _____

МЕНЮ

на 23.03.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№3 Бутерброд с сыром			
№173 Каша вязкая молочная пшенная		60	101
№382 Какао с молоком		200/5	282
№ПР Хлеб пшеничный		200	85
		40	118
Итого:	82,06	505	587
Обед			
№ПР Икра кабачковая		60	80
№355 Солянка по домашнему		10/10/200/5/1	192
№290/АКТ Птица тушеная в томатном соусе		100	101
№202/309 Макароны изделия отварные с м/р		150	168
№349 Компот из смеси сухофруктов		200	133
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	114,91	796	822
Всего:	196,97	1 301	1 410

Для всего меню

Белки	В граммах	Жиры	Углеводы	Витамины в миллиграммах
43,76		46,67	184,35	витА - 138 витВ1 - 0,59 витС - 12,4 витЕ - 0,91 витВ2 - 1,03 витD - 0,91

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 2 113,89	K - 978,48	Ca - 576,11	Mg - 160,26
P - 732,22	Fe - 8,06	I - 151,7	Se - 31,33

Зав. производством

_(Куликова Л.А)

Калькулятор

Фролова Л.Г

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

N	Наименование	День 1 Неделя 1			
		Бутерброд с сыром*.*	Каша вязкая молочная пшеничная,,	Какао с молоком..	Хлеб пшеничный
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вода*				
2	Какао - порошок 0,100 гр*		0,06000	0,11000	
3	Масло сливочное крестьянское 72,5% по		0,00500	0,00400	
4	Молоко ф/п 2,5% 1л.*		0,10000	0,10000	
5	Пшено*		0,05000		
6	Сахар-песок*		0,00600	0,02000	
7	Соль йодированная*		0,00100		
8	Сыр плавленый 16,25 - 17.5 гр*	1,00000			
9	Хлеб пшеничный*	0,04000			0,04000

Расход продуктов по блюдам - Обед

N	Наименование	День 1 Неделя 1						
		Икра кабачковая..	Солянка по домашнему	Птица тушеная в томатном соусе	Макаронные изделия отварные с м/р*	Компот из смеси сухофруктов*	Хлеб пшеничный	Хлеб ржано пшеничный
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вода*							
2	Икра кабачковая 0,360 - 0,750 кг*	0,06200	0,22000	0,05000		0,20000		
3	Картофель*		0,03800					
4	Куры *			0,07100				
5	Лимонная к-та*							
6	Лук репчатый*		0,01700	0,00120				
7	Макаронные изделия в ассортименте*				0,05100			
8	Масло подсолнечное 1 л *		0,00300	0,00300	0,00500			
10	Морковь*			0,00500				
11	Мука в/с*			0,00250				
12	Мясо свинины*		0,01700					
13	Огурцы соленые 3л(1,6кг)ШКОЛЫ*		0,02000					
14	Сахар-песок*			0,00075		0,02000		
15	Смесь сухофруктов*					0,02000		
16	Сметана 15% 0,5 кг*		0,00500					
17	Соль йодированная*			0,00160	0,00200			
18	Сосиски *		0,01000					
19	Томатная паста*		0,00300	0,00400				
20	Укроп свежий*		0,00100					
21	Хлеб пшеничный*							
22	Хлеб ржано пшеничный*						0,03000	0,03000

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

ООО "ККДП"



Воробьев П.В.

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



"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №

МЕНЮ

на 23.03.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Обед			
№ПР Икра кабачковая		60	80
№355 Солянка по домашнему		10/10/200/5/1	192
№290/АКТ Птица тушеная в томатном соусе		100	101
№202/309 Макароны изделия отварные с м/р		150	168
№349 Компот из смеси сухофруктов		200	133
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	114,91	796	822
Полдник			
№ПР Печенье		100	246
№376 Чай с сахаром		200	106
Итого:	39,46	300	352
Всего:	154,37	1 096	1 175

Для всего меню

В граммах		Витамины в миллиграммах	
Белки	Жиры	Углеводы	
32,41	37,66	138,91	витА - 66,23 витС - 11,3
			витВ1 - 0,32 витЕ - 0,91
			витВ2 - 0,48 витD - 0,4
Минеральные вещества в миллиграммах			
Na - 1 217,05	K - 528,71	Ca - 190,5	Mg - 91,35
P - 407,7	Fe - 7,73	I - 96,12	Se - 19,23

Зав. производством

(Куликова Л.А.)

Калькулятор

Фролова Л.Г.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

ООО "ККДП"



Воробьев П.В.

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №



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

МЕНЮ

на 23.03.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Обед			
№ПР Икра кабачковая		60	80
№355 Солянка по домашнему	10/10/200/5/1		192
№290/АКТ Птица тушеная в томатном соусе		100	101
№202/309 Макароны изделия отварные с м/р		150	168
№349 Компот из смеси сухофруктов		200	133
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	114,91	796	822
Полдник			
№ПР Печенье		100	246
№376 Чай с сахаром		200	106
Итого:	39,46	300	352
Всего:	154,37	1 096	1 175

Для всего меню

В граммах		Витамины в миллиграммах	
Белки	Жиры	Углеводы	
32,41	37,66	138,91	
		вита А - 66,23	витаВ1 - 0,32
		витаС - 11,3	витаВ2 - 0,48
			витаЕ - 0,91
			витаD - 0,4
Минеральные вещества в миллиграммах			
Na - 1 217,05	K - 528,71	Ca - 190,5	Mg - 91,35
P - 407,7	Fe - 7,73	I - 96,12	Se - 19,23

Зав. производством (Куликова Л.А.)

Калькулятор Фролова Л.Г.

Расход продуктов по блюдам - Обед

N	Наименование	День 1 Неделя 1						Хлеб пшеничный	Хлеб ржано пшеничный
		Икра кабачковая..	Солянка по домашнему	Птица тушеная в томатном соусе	Макаронные изделия отварные с м/р*	Компот из смеси сухофруктов*			
1	Вода*	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/		/ 1.0/
2	Икра кабачковая 0,360 - 0,750 кг*	0,06200	0,22000	0,05000		0,20000			
3	Картофель*		0,03800						
4	Куры *			0,07100					
5	Лимонная к-та*								
6	Лук репчатый*		0,01700	0,00120					
7	Макаронные изделия в ассортименте*				0,05100				
8	Масло подсолнечное 1 л *		0,00300	0,00300	0,00500				
10	Морковь*			0,00500					
11	Мука в/с*			0,00250					
12	Мясо свинины*		0,01700						
13	Огурцы соленые 3л(1,6кг)ШКОЛЫ*		0,02000						
14	Сахар-песок*			0,00075					
15	Смесь сухофруктов*					0,02000			
16	Сметана 15% 0,5 кг*		0,00500			0,02000			
17	Соль йодированная*			0,00160	0,00200				
18	Сосиски *		0,01000						
19	Томатная паста*		0,00300	0,00400					
20	Укроп свежий*		0,00100						
21	Хлеб пшеничный*								
22	Хлеб ржано пшеничный*						0,03000		0,03000

Расход продуктов по блюдам - Полдник

N	Наименование	День 1 Неделя 1	
		Печенье,..	Чай с сахаром
1	Вода*	/ 1.0/	/ 1.0/
2	Печенье весовое*	0,10000	0,21000
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 №



М Е Н Ю

на 23.03.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№3 Бутерброд с сыром		60	101
№173 Каша вязкая молочная пшенная с маслом сливочны		250/5	360
№382 Какао с молоком		200	85
№ПР Хлеб пшеничный		40	118
Итого:	100,00	555	665
Обед			
№ПР Икра кабачковая		100	134
№355 Солянка по домашнему		10/10/250/5/1	127
№290/АКТ Птица тушеная в томатном соусе		100	101
№202/309 Макароны изделия отварные с м/р.		180	202
№349 Компот из смеси сухофруктов		200	133
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	138,00	916	844
Всего:	238,00	1 471	1 509

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	витА - 165	витВ1 - 0,58	витВ2 - 1,03
47,73	47,61	213,36	витС - 10,5	витЕ - 0,36	витD - 0,91

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 2 487,89	K - 1 252,48	Ca - 568,51	Mg - 165,26
P - 739,02	Fe - 8,34	I - 151,7	Se - 31,73

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 №

М.В. Сидорова



МЕНЮ

на 23.03.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№3 Бутерброд с сыром		60	101
№173 Каша вязкая молочная пшенная с маслом сливочны		250/5	360
№382 Какао с молоком		200	85
№ПР Хлеб пшеничный		40	118
Итого:	95,46	555	665
Обед			
№ПР Икра кабачковая		100	134
№355 Солянка по домашнему		10/10/250/5/1	127
№290/АКТ Птица тушеная в томатном соусе		100	101
№202/309 Макароны изделия отварные с м/р.		180	202
№349 Компот из смеси сухофруктов		200	133
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	133,65	916	844
Всего:	229,11	1 471	1 509

Для всего меню

Белки	Жиры	Углеводы	Витамины в миллиграммах		
47,73	47,61	213,36	витА - 165	витВ1 - 0,58	витВ2 - 1,03
			витС - 10,5	витЕ - 0,36	витD - 0,91

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 2 487,89	K - 1 252,48	Ca - 568,51	Mg - 165,26
P - 739,02	Fe - 8,34	I - 151,7	Se - 31,73

Зав. производством

(Куликова Л.А.)

Калькулятор

Фролова Л.Г.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор
ООО "ККДП"



Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Пестровка (ОВЗ 5-11 класс)



МЕНЮ

на 23.03.2020

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№3 Бутерброд с сыром		60	101
№173 Каша вязкая молочная пшенная с маслом сливочным		250/5	360
№382 Какао с молоком		200	85
№ПР Хлеб пшеничный		40	118
Итого:	95,46	555	665
Обед			
№ПР Икра кабачковая		100	134
№355 Солянка по домашнему		10/10/250/5/1	127
№290/АКТ Птица тушеная в томатном соусе		100	101
№202/309 Макароны изделия отварные с м/р.		180	202
№349 Компот из смеси сухофруктов		200	133
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	133,65	916	844
Всего:	229,11	1 471	1 509

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	вита А - 165	витаВ1 - 0,58	витаВ2 - 1,03
47,73	47,61	213,36	витаС - 10,5	витаЕ - 0,36	витаD - 0,91

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 2 487,89	K - 1 252,48	Ca - 568,51	Mg - 165,26
P - 739,02	Fe - 8,34	I - 151,7	Se - 31,73

Зав. производством

(Куликова Л.А.)

Калькулятор

Фролова Л.Г.

Директор
ООО "ККДП"



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

Директор школы №



на 23.03.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№3 Бутерброд с сыром		60	101
№173 Каша вязкая молочная пшенная с маслом сливочны		250/5	360
№382 Какао с молоком		200	85
№ПР Хлеб пшеничный		40	118
Итого:	95,46	555	665
Обед			
№ПР Икра кабачковая		100	134
№355 Солянка по домашнему		10/10/250/5/1	127
№290/АКТ Птица тушеная в томатном соусе		100	101
№202/309 Макароны изделия отварные с м/р.		180	202
№349 Компот из смеси сухофруктов		200	133
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	133,65	916	844
Всего:	229,11	1 471	1 509

В граммах

Белки	Жиры	Углеводы	Витамины в миллиграммах		
47,73	47,61	213,36	вита - 165	витВ1 - 0,58	витВ2 - 1,03
			витС - 10,5	витЕ - 0,36	витD - 0,91

Na - 2 487,89	K - 1 252,48	Ca - 568,51	Mg - 165,26
P - 739,02	Fe - 8,34	I - 151,7	Se - 31,73

(Куликова Л.А)

Фролова Л.Г

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

N	Наименование	День 1 Неделя 1			
		Бутерброд с сыром*.*	Каша вязкая молочная пшенная с маслом сливочным	Какао с молоком..	Хлеб пшеничный
1	Вода*	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
2	Какао - порошок 0,100 гр*		0,06000	0,11000	
3	Масло сливочное крестьянское 72,5% по		0,00500	0,00400	
4	Молоко ф/п 2,5% 1л.*		0,12500	0,10000	
5	Пшено*		0,06300		
6	Сахар-песок*		0,00800	0,02000	
7	Соль йодированная*		0,00100		
8	Сыр плавленый 16,25 - 17.5 гр*	1,00000			
9	Хлеб пшеничный*	0,04000			0,04000

Расход продуктов по блюдам - Обед

		День 1 Неделя 1						
N	Наименование	Икра кабачковая*	Солянка по домашнему**	Птица тушеная в томатном соусе	Макаронные изделия отварные с м/р.	Компот из смеси сухофруктов*	Хлеб пшеничный	Хлеб ржано пшеничный
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вода*							
2	Икра кабачковая 0,360 - 0,750 кг*	0,10000	0,27500	0,05000		0,20000		
3	Картофель*		0,05800					
4	Куры *			0,07100				
5	Лимонная к-та*							
6	Лук репчатый*		0,02100	0,00120				
7	Макаронные изделия в ассортименте*				0,06100			
8	Масло подсолнечное 1 л *		0,00400	0,00300	0,00500			
10	Морковь*			0,00500				
11	Мука в/с*			0,00250				
12	Мясо свинины*		0,01700					
13	Огурцы соленые 3л(1,6кг)ШКОЛЫ*		0,02500					
14	Сахар-песок*			0,00075		0,02000		
15	Смесь сухофруктов*					0,02000		
16	Сметана 15% 0,5 кг*		0,00500					
17	Соль йодированная*			0,00160	0,00200			
18	Сосиски *		0,01000					
19	Томатная паста*		0,00400	0,00400				
20	Укроп свежий*		0,00100					
21	Хлеб пшеничный*						0,03000	
22	Хлеб ржано пшеничный*							0,03000

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г.

Директор
ООО "ККДП"



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

Директор школы №



на 23.03.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Обед			
№ПР Икра кабачковая		100	134
№355 Солянка по домашнему		10/10/250/5/1	127
№290/АКТ Птица тушеная в томатном соусе		100	101
№202/309 Макароны изделия отварные с м/р.		180	202
№349 Компот из смеси сухофруктов		200	133
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	133,65	916	844
Полдник			
№ПР Печенье		100	246
№376 Чай с сахаром		200	106
Итого:	59,57	300	352
Всего:	193,22	1 216	1 196

В граммах

Белки	Жиры	Углеводы	Витамины в миллиграммах		
34,17	39,47	155,57	вита - 93,23	витВ1 - 0,31	витВ2 - 0,48
			витС - 9,4	витЕ - 0,36	витD - 0,4

Na - 1 591,05	K - 802,71	Ca - 182,9	Mg - 96,35
P - 414,5	Fe - 8,01	I - 96,12	Se - 19,63

Калькулятор

Фролова Л.Г

ООО "ККДП"



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

на 23.03.2026

(Куликова Л.А)

Фролова Л.Г

Расход продуктов по блюдам - Обед

День 1 Неделя 1

N	Наименование	Икра кабачковая*	Солянка по домашнему**	Птица тушеная в томатном соусе	Макаронные изделия отварные с м/р.	Компот из смеси сухофруктов*	Хлеб пшеничный	Хлеб ржано пшеничный
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вода*		0,27500	0,05000		0,20000		
2	Икра кабачковая 0,360 - 0,750 кг*	0,10000						
3	Картофель*		0,05800					
4	Куры *			0,07100				
5	Лимонная к-та*							
6	Лук репчатый*		0,02100	0,00120	0,06100			
7	Макаронные изделия в ассортименте*				0,00500			
8	Масло подсолнечное 1 л *		0,00400	0,00300				
10	Морковь*			0,00500				
11	Мука в/с*			0,00250				
12	Мясо свинины*		0,01700					
13	Огурцы соленые 3л(1,6кг)ШКОЛЫ*		0,02500			0,02000		
14	Сахар-песок*			0,00075		0,02000		
15	Смесь сухофруктов*		0,00500					
16	Сметана 15% 0,5 кг*			0,00160	0,00200			
17	Соль йодированная*							
18	Сосиски *		0,01000					
19	Томатная паста*		0,00400	0,00400				
20	Укроп свежий*		0,00100				0,03000	
21	Хлеб пшеничный*							0,03000
22	Хлеб ржано пшеничный*							

Расход продуктов по блюдам - Полдник

День 1 Неделя 1

N	Наименование	Печенье,...	Чай с сахаром
		/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вода*		0,21000
2	Печенье весовое*	0,10000	
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 (дети мобилизованных родителей 1-4 класс)

на 24.03.2026

Для всего меню

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 1 980,33	K - 1 192	Ca - 183,21	Mg - 265,27
P - 722,8	Fe - 15,03	I - 189,82	Se - 24,7

(Куликова Л.А)

Фролова Л.Г

Директор
ООО "ККДП"



ГБОУ СОШ Пестровка (ОВЗ 1-4 класс)

Директор школы №



на 24.03.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№ Печенье			
№270 Котлеты "Московские" с соусом		60	164
№302/171 Каша гречневая рассыпчатая		100	114
№376 Чай с сахаром		150	111
№ПР Хлеб пшеничный		200	106
		30	81
Итого:	82,06	540	575
Обед			
№62 Салат из моркови (припущ.) с сахаром		60	49
№116/АКТ Томатный суп харчо с курицей и зеленью		15/200/1	141
№268/759 Шницель из мяса с соусом		100	196
№199 Пюре из бобовых с м/растит.		150	174
№342 Компот из свежих яблок		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	114,91	786	822
Всего:	196,97	1 326	1 397

Для всего меню

Белки	В граммах	Углеводы	Витамины в миллиграммах		
45,65	Жиры	192,29	вита - 1 327,65	витаВ1 - 1,33	витаВ2 - 0,79
	46,12				

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 1 980,33	K - 1 192	Ca - 183,21	Mg - 265,27
P - 722,8	Fe - 15,03	I - 189,82	Se - 24,7

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г.

Директор
ООО "ККДП"



ГБОУ СОШ Пестровка (1-4 класс)



на 24.03.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№ Печенье		60	164
№270 Котлеты "Московские" с соусом		100	114
№302/171 Каша гречневая рассыпчатая		150	111
№376 Чай с сахаром		200	106
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
Итого:	82,06	540	575
Обед			
№62 Салат из моркови (припущ.) с сахаром		60	49
№116/АКТ Томатный суп харчо с курицей и зеленью		15/200/1	141
№268/759 Шницель из мяса с соусом		100	196
№199 Пюре из бобовых с м/растит.		150	174
№342 Компот из свежих яблок		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	114,91	786	822
Всего:	196,97	1 326	1 397

ВИТА - 1 327,65	ВИТВ1 - 1,33	ВИТВ2 - 0,79
-----------------	--------------	--------------

P - 722,8	Fe - 15,03	I - 189,82	Se - 24,7
-----------	------------	------------	-----------

Калькулятор Реш Фролова Л.Г.

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

N	Наименование	День 2 Неделя 1			
		Печенье**	Котлеты "Московские" с соусом	Каша гречневая рассыпчатая, / 1.0/	Чай с сахаром / 1.0/ Хлеб пшеничный / 1.0/
1	Вода*	/ 1.0/	/ 1.0/		
2	Гречка *		0,06200	0,10700	0,21000
3	Лук репчатый*		0,00220	0,06000	
4	Масло подсолнечное 1 л *		0,00400		
5	Масло сливочное крестьянское 72,5% по			0,00500	
8	Морковь*		0,00500		
9	Мука в/с*		0,00250		
10	Мясо свинины*		0,03700		
11	Печенье весовое*	0,06000			
12	Сахар-песок*		0,00075		
13	Соль йодированная*		0,00060	0,01500	
14	Сухари панировочные*		0,00200	0,00100	
15	Томатная паста*		0,00200		
16	Хлеб пшеничный*		0,00900		0,03000
17	Чай *			0,00100	

Расход продуктов по блюдам - Обед

		День 2 Неделя 1						
N	Наименование	Салат из моркови (припущ.) с сахаром*	Томатный суп харчо с курицей и зеленью	Шницель из мяса с соусом,	Пюре из бобовых с м/растит.	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		0,20000					
2	Вода*			0,05600	0,18500	0,17200		
3	Горох*				0,07400			
4	Картофель*		0,02900					
5	Куры *		0,01900					
6	Лимонная к-та*							
7	Лук репчатый*		0,01000	0,00720				
8	Масло подсолнечное 1 л *		0,00200	0,00400	0,00300			
11	Морковь*	0,07200		0,00500				
12	Мука в/с*			0,00250				
13	Мясо свинины*			0,03700				
14	Рис*		0,01400					
15	Сахар-песок*	0,00300		0,00075		0,02400		
16	Соль йодированная*		0,00100	0,00060	0,00200			
17	Сухари панировочные*			0,00500				
18	Томатная паста*		0,00200	0,00200				
19	Укроп свежий*		0,00100					
20	Хлеб пшеничный*			0,00900			0,03000	
21	Хлеб ржано пшеничный*							0,03000
22	Чеснок*		0,00100					
23	Яблоки КОМПОТ*					0,04500		

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г.

ООО "ККДП"



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

Директор школы №



на 24.03.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Обед			
№62 Салат из моркови (припущ.) с сахаром		60	49
№116/АКТ Томатный суп харчо с курицей и зеленью		15/250/1	138
№268/759 Шницель из мяса с соусом		100	196
№199 Пюре из бобовых с м/растит.		150	174
№342 Компот из свежих яблок		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	114,91	836	819
Полдник			
№ПР Выпечка		100	234
№883/Акт Кисель		200	119
Итого:	39,46	300	353
Всего:	154,37	1 136	1 171

В граммах

Витамины в миллиграммах

ВИТА - 1	238,95	ВИТВ1 - 0,99	ВИТВ2 - 0,58
----------	--------	--------------	--------------

Минеральные вещества в миллиграммах

Mg - 156,4

Se - 20,36

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

ООО "ККДП"



Воробьев П.В.

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

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №



МЕНЮ

на 24.03.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Обед			
№62 Салат из моркови (припущ.) с сахаром		60	49
№116/АКТ Томатный суп харчо с курицей и зеленью		15/250/1	138
№268/759 Шницель из мяса с соусом		100	196
№199 Пюре из бобовых с м/растит.		150	174
№342 Компот из свежих яблок		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	114,91	836	819
Полдник			
№ПР Выпечка		100	234
№883/Акт Кисель		200	119
Итого:	39,46	300	353
Всего:	154,37	1 136	1 171

Для всего меню

В граммах		Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	вита А - 1	вита В1 - 0,99
37,86	36,17	164,17	238,95	вита В2 - 0,58

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 1 447,09	K - 904,72	Ca - 206,84	Mg - 156,4
P - 517,86	Fe - 10,26	I - 129,84	Se - 20,36

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г.

Расход продуктов по блюдам - Обед

День 2 Неделя 1

N	Наименование	Салат из моркови (припущ.) с сахаром*	Томатный суп харчо с курицей и зеленью*	Шницель из мяса с соусом,	Пюре из бобовых с м/растит.	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		0,25000					
2	Вода*							
3	Горох*			0,05600	0,18500	0,17200		
4	Картофель*		0,03600		0,07400			
5	Куры *		0,01900					
6	Лимонная к-та*							
7	Лук репчатый*		0,01200	0,00720				
8	Масло подсолнечное 1 л *		0,00300	0,00400	0,00300			
11	Морковь*	0,07200		0,00500				
12	Мука в/с*			0,00250				
13	Мясо свинины*			0,03700				
14	Рис*		0,01800					
15	Сахар-песок*	0,00300		0,00075		0,02400		
16	Соль йодированная*		0,00200	0,00060	0,00200			
17	Сухари панировочные*			0,00500				
18	Томатная паста*		0,00300	0,00200				
19	Укроп свежий*		0,00100					
20	Хлеб пшеничный*			0,00900			0,03000	
21	Хлеб ржано пшеничный*							0,03000
22	Чеснок*		0,00100					
23	Яблоки КОМПОТ*					0,04500		

Расход продуктов по блюдам - Полдник

День 2 Неделя 1

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

Директор
ООО "ККДП"



ГБОУ СОШ Пестровка (5-11 класс)

Директор школы №



на 24.03.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№ПР Печенье		60	110
№270 Котлеты "Московские" с соусом		100	114
№303/Акт Каша гречневая с маслом сл.		180	203
№376 Чай с сахаром		200	106
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
Итого:	100,00	570	614
Обед			
№62 Салат из моркови (припуц.) с сахаром		100	98
№116/АКТ Томатный суп харчо с курицей и зеленью		15/250/1	138
№268/759 Шницель из мяса с соусом		100	196
№1/198 Пюре из бобовых с м/раст		180	203
№342 Компот из свежих яблок		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	138,00	906	897
Всего:	238,00	1 476	1 511

Для всего меню

В граммах

Белки
55.26

Жиры
58.01

Углеводы
216,43

Витамины в миллиграммах

ВИТА - 1 330,18	ВИТВ1 - 1,37	ВИТВ2 - 0,76
-----------------	--------------	--------------

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 2 424,17	K - 1 195,46	Ca - 213,09	Mg - 242,71
P - 743,73	Fe - 15,49	I - 242,39	Se - 24,75

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор  Фролова Л.Г.

Директор
ООО "ККДП"



ГБОУ СОШ Пестровка (ОВЗ 5-11 класс)

Директор школы №



на 24.03.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№ПР Печенье		60	110
№270 Котлеты "Московские" с соусом		100	114
№303/Акт Каша гречневая с маслом сл.		180	203
№376 Чай с сахаром		200	106
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
Итого:	95,46	570	614
Обед			
№62 Салат из моркови (припущ.) с сахаром		100	98
№116/АКТ Томатный суп харчо с курицей и зеленью		15/250/1	138
№268/759 Шницель из мяса с соусом		100	196
№1/198 Пюре из бобовых с м/раст		180	203
№342 Компот из свежих яблок		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	133,65	906	897
Всего:	229,11	1 476	1 511

В граммах

Белки	Жиры	Углеводы	Витамины в миллиграммах		
55.26	58.01	216.43	витаА - 1 330,18	витаВ1 - 1,37	витаВ2 - 0,76

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 2 424,17	K - 1 195,46	Ca - 213,09	Mg - 242,71
P - 743,73	Fe - 15,49	I - 242,39	Se - 24,75

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 24.03.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№ПР Печенье		60	110
№270 Котлеты "Московские" с соусом		100	114
№303/Акт Каша гречневая с маслом сл.		180	203
№376 Чай с сахаром		200	106
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
Итого:	95,46	570	614
Обед			
№62 Салат из моркови (припущ.) с сахаром		100	98
№116/АКТ Томатный суп харчо с курицей и зеленью		15/250/1	138
№268/759 Шницель из мяса с соусом		100	196
№1/198 Пюре из бобовых с м/раст		180	203
№342 Компот из свежих яблок		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	133,65	906	897
Всего:	229,11	1 476	1 511

Для всего меню

В граммах		Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	вита - 1	витВ1 - 1,37
55,26	58,01	216,43	330,18	витВ2 - 0,76
Минеральные вещества в миллиграммах				
Na - 2 424,17	K - 1 195,46	Ca - 213,09	Mg - 242,71	
P - 743,73	Fe - 15,49	I - 242,39	Se - 24,75	

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г.

Директор
ООО "ККДП"



ГБОУ СОШ Пестровка (многодетные 5-11 класс)

Директор школы №



на 24.03.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№ПР Печенье		60	110
№270 Котлеты "Московские" с соусом		100	114
№303/Акт Каша гречневая с маслом сл.		180	203
№376 Чай с сахаром		200	106
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
Итого:	95,46	570	614
Обед			
№62 Салат из моркови (припущ.) с сахаром		100	98
№116/АКТ Томатный суп харчо с курицей и зеленью		15/250/1	138
№268/759 Шницель из мяса с соусом		100	196
№1/198 Пюре из бобовых с м/раст		180	203
№342 Компот из свежих яблок		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	133,65	906	897
Всего:	229,11	1 476	1 511

Для всего меню

В граммах

Белки
55,26

Жиры
58,01

Углеводы
216,43

Витамины в миллиграммах

ВИТА - 1 330,18	ВИТВ1 - 1,37	ВИТВ2 - 0,76
-----------------	--------------	--------------

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 2 424,17	K - 1 195,46	Ca - 213,09	Mg - 242,71
P - 743,73	Fe - 15,49	I - 242,39	Se - 24,75

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор Фролова Л.Г.

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

		День 2 Неделя 1			
N	Наименование	Печенье,...	Котлеты "Московские" с соусом	Каша гречневая с маслом сл.	Чай с сахаром
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вода*		0,06200	0,12600	0,21000
2	Гречка *			0,08600	
3	Лук репчатый*		0,00220		
4	Масло подсолнечное 1 л *		0,00400		
5	Масло сливочное крестьянское 72,5% по			0,00600	
8	Морковь*		0,00500		
9	Мука в/с*		0,00250		
10	Мясо свинины*		0,03700		
11	Печенье весовое*	0,06000			
12	Сахар-песок*		0,00075		0,01500
13	Соль йодированная*		0,00060	0,00200	
14	Сухари панировочные*		0,00200		
15	Томатная паста*		0,00200		
16	Хлеб пшеничный*		0,00900		0,03000
17	Чай *				0,00100

Расход продуктов по блюдам - Обед

		День 2 Неделя 1					
N	Наименование	Салат из моркови (припущ.) с сахаром.,	Томатный суп харчо с курицей и зеленью*	Шницель из мяса с соусом,	Пюре из бобовых с м/раст...	Компот из свежих яблок	Хлеб пшеничный
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вода или бульон		0,25000				
2	Вода*			0,05600	0,21800	0,17200	
3	Горох*				0,08700		
4	Картофель*		0,03600				
5	Куры *		0,01900				
6	Лимонная к-та*						
7	Лук репчатый*		0,01200	0,00720			
8	Масло подсолнечное 1 л *		0,00300	0,00400	0,00400		
11	Морковь*	0,12000		0,00500			
12	Мука в/с*			0,00250			
13	Мясо свинины*			0,03700			
14	Рис*		0,01800				
15	Сахар-песок*	0,00500		0,00075		0,02400	
16	Соль йодированная*		0,00200	0,00060	0,00200		
17	Сухари панировочные*			0,00500			
18	Томатная паста*		0,00300	0,00200			
19	Укроп свежий*		0,00100				
20	Хлеб пшеничный*			0,00900		0,03000	
21	Хлеб ржано пшеничный*						0,03000
22	Чеснок*		0,00100				
23	Яблоки КОМПОТ*					0,04500	

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

ООО "ККДП"



Воробьев П.В.

"СОГЛАСОВАНО"
Директор школы №



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

МЕНЮ

на 24.03.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Обед			
№62 Салат из моркови (припуц.) с сахаром		100	98
№116/АКТ Томатный суп харчо с курицей и зеленью		15/250/1	138
№268/759 Шницель из мяса с соусом		100	196
№1/198 Пюре из бобовых с м/раст		180	203
№342 Компот из свежих яблок		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	133,65	906	897
Полдник			
№ПР Выпечка		100	234
№883/Акт Кисель		200	119
Итого:	59,57	300	353
Всего:	193,22	1 206	1 249

Для всего меню

Белки	Жиры	Углеводы	Витамины в миллиграммах
42,22	43,24	176,52	витаА - 1 239,1 витаВ1 - 1,06 витаВ2 - 0,59

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 1 597,18	K - 991,13	Ca - 220,52	Mg - 167,59
P - 552,32	Fe - 10,98	I - 147,97	Se - 21,73

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

ООО "ККДП"



Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Пестравка (дети мобилизованных родителей 5-11 класс) 2 смена



МЕНЮ

на 24.03.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Обед			
№62 Салат из моркови (припущ.) с сахаром		100	98
№116/АКТ Томатный суп харчо с курицей и зеленью		15/250/1	138
№268/759 Шницель из мяса с соусом		100	196
№1/198 Пюре из бобовых с м/раст		180	203
№342 Компот из свежих яблок		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	133,65	906	897
Полдник			
№ПР Выпечка		100	234
№883/Акт Кисель		200	119
Итого:	59,57	300	353
Всего:	193,22	1 206	1 249

Для всего меню

Белки	В граммах	Жиры	Углеводы	Витамины в миллиграммах
42,22		43,24	176,52	вита А - 1 239,1 витаВ1 - 1,06 витаВ2 - 0,59

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 1 597,18	K - 991,13	Ca - 220,52	Mg - 167,59
P - 552,32	Fe - 10,98	I - 147,97	Se - 21,73

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г.

Расход продуктов по блюдам - Обед

День 2 Неделя 1

N	Наименование	Салат из моркови (припуц.) с сахаром., / 1.0/	Томатный суп харчо с курицей и зеленью* / 1.0/	Шницель из мяса с соусом, / 1.0/	Пюре из бобовых с м/раст... / 1.0/	Компот из свежих яблок / 1.0/	Хлеб пшеничный / 1.0/	Хлеб ржано пшеничный / 1.0/
1	Вода или бульон		0,25000					
2	Вода*			0,05600	0,21800	0,17200		
3	Горох*				0,08700			
4	Картофель*		0,03600					
5	Куры *		0,01900					
6	Лимонная к-та*							
7	Лук репчатый*		0,01200	0,00720				
8	Масло подсолнечное 1 л *		0,00300	0,00400	0,00400			
11	Морковь*	0,12000		0,00500				
12	Мука в/с*			0,00250				
13	Мясо свинины*			0,03700				
14	Рис*		0,01800					
15	Сахар-песок*	0,00500		0,00075		0,02400		
16	Соль йодированная*		0,00200	0,00060	0,00200			
17	Сухари панировочные*			0,00500				
18	Томатная паста*		0,00300	0,00200				
19	Укроп свежий*		0,00100					
20	Хлеб пшеничный*			0,00900			0,03000	
21	Хлеб ржано пшеничный*							0,03000
22	Чеснок*		0,00100					
23	Яблоки КОМПОТ*					0,04500		

Расход продуктов по блюдам - Полдник

День 2 Неделя 1

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

ООО "ККДП"



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



на 25.03.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№47/Акт Салат из квашеной капусты		60	47
№259 Жаркое из птицы		200	209
№883/Акт Кисель		200	119
№ПР Хлеб пшеничный		40	118
Итого:	82,06	500	493
Обед			
№67 Винегрет овощной		60	75
№82 Борщ из свежей капусты с картофелем сметаной зел		200/5/1	131
№268/АКТ Биточки из мяса с соусом		100	144
№304 Рис отварной с м/сливочным		150	210
№348 Компот из кураги		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	114,91	776	822
Всего:	196,97	1 276	1 316

Для всего меню

Белки	Жиры	Углеводы	Витамины в миллиграммах		
44,45	39,94	183,81	витА - 484,31	витВ1 - 0,62	витВ2 - 0,8
			витС - 53,45	витРР - 0,19	витD - 8,95

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 2 538,03	K - 1 660,88	Ca - 260,02	Mg - 149,74
P - 510,38	Fe - 7,89	I - 215,4	Se - 23,62

Зав. производством Куликов (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

ООО "ККДП"



"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №



Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Пестровка (ОВЗ 1-4 класс)

МЕНЮ

на 25.03.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№47/Акт Салат из квашеной капусты		60	47
№259 Жаркое из птицы		200	209
№883/Акт Кисель		200	119
№ПР Хлеб пшеничный		40	118
Итого:	82,06	500	493
Обед			
№67 Винегрет овощной		60	75
№82 Борщ из свежей капусты с картофелем сметаной зе		200/5/1	131
№268/АКТ Биточки из мяса с соусом		100	144
№304 Рис отварной с м/сливочным		150	210
№348 Компот из кураги		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	114,91	776	822
Всего:	196,97	1 276	1 316

Для всего меню

В граммах		Углеводы	Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры		витА - 484,31	витВ1 - 0,62	витВ2 - 0,8
44,45	39,94	183,81	витС - 53,45	витРР - 0,19	витD - 8,95

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 2 538,03	K - 1 660,88	Ca - 260,02	Mg - 149,74
P - 510,38	Fe - 7,89	I - 215,4	Se - 23,62

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 №



МЕНЮ

на 25.03.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№47/Акт Салат из квашеной капусты		60	47
№259 Жаркое из птицы		200	209
№883/Акт Кисель		200	119
№ПР Хлеб пшеничный		40	118
Итого:	82,06	500	493
Обед			
№67 Винегрет овощной		60	75
№82 Борщ из свежей капусты с картофелем сметаной зе		200/5/1	131
№268/АКТ Биточки из мяса с соусом		100	144
№304 Рис отварной с м/сливочным		150	210
№348 Компот из кураги		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	114,91	776	822
Всего:	196,97	1 276	1 316

Для всего меню

В граммах		Углеводы	Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры		витА - 484,31	витВ1 - 0,62	витВ2 - 0,8
44,45	39,94	183,81	витС - 53,45	витРР - 0,19	витD - 8,95

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 2 538,03	K - 1 660,88	Ca - 260,02	Mg - 149,74
P - 510,38	Fe - 7,89	I - 215,4	Se - 23,62

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г.

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

День 3 Неделя 1

N	Наименование	Салат из квашеной капусты*, / 1.0/	Жаркое из птицы * / 1.0/	Кисель* / 1.0/	Хлеб пшеничный / 1.0/
1	Вода		0,02700		
2	Вода*			0,19000	
3	Капуста квашенная*	0,05400			
4	Картофель*		0,17100		
5	Кисель 1кг.*			0,02400	
6	Куры *		0,05100		
7	Лук репчатый*	0,00700	0,01400		
8	Масло подсолнечное 1 л *	0,00300	0,00700		
11	Сахар-песок*	0,00300		0,01000	
12	Соль йодированная*		0,00200		
13	Томатная паста*		0,00300		
14	Хлеб пшеничный*				0,04000

160 + 110 + 120

Расход продуктов по блюдам - Обед

День 3 Неделя 1

N	Наименование	Винегрет овощной / 1.0/	Борщ из свежей капусты с картофелем сметаной зеленью: / 1.0/	Биточки из мяса с соусом, / 1.0/	Рис отварной с м/сливочным / 1.0/	Компот из кураги / 1.0/	Хлеб пшеничный / 1.0/	Хлеб ржано пшеничный / 1.0/
1	Вода*		0,16000	0,05600	0,32800	0,20300		
2	Капуста б/к*		0,02000					
3	Картофель*	0,01800	0,02100					
4	Курага*					0,02000		
5	Лимонная к-та*							
6	Лук репчатый*	0,01100	0,01000	0,00720				
7	Масло подсолнечное 1 л *	0,00600	0,00400	0,00400				
8	Масло сливочное крестьянское 72,5% по				0,00500			
11	Морковь*	0,00800	0,01000	0,00500				
12	Мука в/с*			0,00250				
13	Мясо свинины*			0,03700				
14	Огурцы соленые 3л(1,6кг)ШКОЛЫ*	0,01100						
15	Рис*				0,05400			
16	Сахар-песок*		0,00200	0,00075		0,02300		
17	Свекла*	0,01100	0,04000					
18	Сметана 15% 0,5 кг*		0,00500					
19	Соль йодированная*	0,00100	0,00100	0,00060	0,00200			
20	Сухари панировочные*			0,00500				
21	Томатная паста*		0,00200	0,00200				
22	Укроп свежий*		0,00100					
23	Хлеб пшеничный*			0,00500			0,03000	
24	Хлеб ржано пшеничный*							0,03000

34 + 10 + 6 = 50

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 №

документов

Сидорова



М Е Н Ю

на 25.03.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№47/Акт Салат из квашеной капусты		100	35
№259 Жаркое из птицы		250	291
№883/Акт Кисель		200	119
№ПР Хлеб пшеничный		40	118
Итого:	100,00	590	563
Обед			
№67 Винегрет овощной		100	125
№82 Борщ из свежей капусты с картофелем сметаной зе:		250/5/1	144
№268/АКТ Биточки из мяса с соусом		100	144
№304 Рис отварной с м/сливочным.		180	232
№348 Компот из кураги		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	138,00	896	907
Всего:	238,00	1 486	1 471

Для всего меню

В граммах		Углеводы	Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры		вита А - 565,75	витВ1 - 0,66	витВ2 - 0,82
57,72	45,2	202,79			

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 2 691,72	K - 1 803,31	Ca - 246,53	Mg - 156,91
P - 529,46	Fe - 8,21	I - 231,81	Se - 23,76

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

Калькулятор *Фролова* Фролова Л.Г

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор
ООО "ККДП"



"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №



Воробьев П.В.

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

МЕНЮ

на 25.03.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№47/Акт Салат из квашеной капусты		100	35
№259 Жаркое из птицы		250	291
№883/Акт Кисель		200	119
№ПР Хлеб пшеничный		40	118
Итого:	95,46	590	563
Обед			
№67 Винегрет овощной		100	125
№82 Борщ из свежей капусты с картофелем сметаной зе.		250/5/1	144
№268/АКТ Биточки из мяса с соусом		100	144
№304 Рис отварной с м/сливочным.		180	232
№348 Компот из кураги		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	133,65	896	907
Всего:	229,11	1 486	1 471

Для всего меню

Белки	Жиры	Углеводы	Витамины в миллиграммах		
57,72	45,2	202,79	вита А - 565,75	витВ1 - 0,66	витВ2 - 0,82

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 2 691,72	K - 1 803,31	Ca - 246,53	Mg - 156,91
P - 529,46	Fe - 8,21	I - 231,81	Se - 23,76

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 №



МЕНЮ

на 25.03.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№47/Акт Салат из квашеной капусты		100	35
№259 Жаркое из птицы		250	291
№883/Акт Кисель		200	119
№ПР Хлеб пшеничный		40	118
Итого:	95,46	590	563
Обед			
№67 Винегрет овощной		100	125
№82 Борщ из свежей капусты с картофелем сметаной зе		250/5/1	144
№268/АКТ Биточки из мяса с соусом		100	144
№304 Рис отварной с м/сливочным.		180	232
№348 Компот из кураги		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	133,65	896	907
Всего:	229,11	1 486	1 471

Для всего меню

Белки	Жиры	Углеводы	Витамины в миллиграммах
57,72	45,2	202,79	вита А - 565,75 витВ1 - 0,66 витВ2 - 0,82

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 2 691,72	K - 1 803,31	Ca - 246,53	Mg - 156,91
P - 529,46	Fe - 8,21	I - 231,81	Se - 23,76

Зав. производством (Куликова Л.А.)

Калькулятор Фролова Л.Г.

Директор
ООО "ККДП"



Директор школы №



ГБОУ СОШ Пестровка (ОВЗ 5-11 класс)

на 25.03.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№47/Акт Салат из квашеной капусты		100	35
№259 Жаркое из птицы		250	291
№883/Акт Кисель		200	119
№ПР Хлеб пшеничный		40	118
Итого:	95,46	590	563
Обед			
№67 Винегрет овощной		100	125
№82 Борщ из свежей капусты с картофелем сметаной зе:		250/5/1	144
№268/АКТ Биточки из мяса с соусом		100	144
№304 Рис отварной с м/сливочным.		180	232
№348 Компот из кураги		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	133,65	896	907
Всего:	229,11	1 486	1 471

Для всего меню

Белки	Жиры
57,72	45,2

Углеводы
202.79

ВИТА - 565,75

Витамины в миллиграммах
витВ1 - 0,66 витВ2 - 0,82

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 2 691,72	K - 1 803,31	Ca - 246,53	Mg - 156,91
P - 529,46	Fe - 8,21	I - 231,81	Se - 23,76

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор  Фролова Л.Г.

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

N	Наименование	День 3 Неделя 1			
		Салат из квашеной капусты..	Жаркое из птицы. **	Кисель*	Хлеб пшеничный
1	Вода	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
2	Вода*		0,21400		
3	Капуста квашенная*	0,09000		0,19000	
4	Картофель*		0,22900		
5	Кисель 1кг.*				
6	Куры *			0,02400	
7	Лук репчатый*		0,06400		
8	Масло подсолнечное 1 л *	0,01200	0,01900		
11	Сахар-песок*	0,00500	0,01000		
12	Соль йодированная*	0,00500		0,01000	
13	Томатная паста*		0,00200		
14	Хлеб пшеничный*		0,00400		
				0,04000	

30+10+35+6=81

Расход продуктов по блюдам - Обед

N	Наименование	День 3 Неделя 1						
		Винегрет овощной ,	Борщ из свежей капусты с картофелем сметаной зеленью..	Биточки из мяса с соусом,	Рис отварной с м/сливочным.	Компот из кураги	Хлеб пшеничный	Хлеб ржано пшеничный
1	Вода*	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
2	Капуста б/к*		0,20000	0,05600	0,39300	0,20300		
3	Картофель*		0,02500					
4	Курага*	0,03000	0,02900					
5	Лимонная к-та*					0,02000		
6	Лук репчатый*	0,01800	0,01200	0,00720				
7	Масло подсолнечное 1 л *	0,01000	0,00500	0,00400				
8	Масло сливочное крестьянское 72,5% по							
11	Морковь*	0,01300	0,01300	0,00500	0,00500			
12	Мука в/с*			0,00250				
13	Мясо свинины*			0,03700				
14	Огурцы соленые 3л(1,6кг)ШКОЛЫ*	0,03800						
15	Рис*				0,06500			
16	Сахар-песок*		0,00300	0,00075				
17	Свекла*	0,01900	0,05000			0,02300		
18	Сметана 15% 0,5 кг*		0,00500					
19	Соль йодированная*	0,00100	0,00100	0,00060	0,00200			
20	Сухари панировочные*			0,00500				
21	Томатная паста*		0,00300	0,00200				
22	Укроп свежий*		0,00100					
23	Хлеб пшеничный*			0,00500				
24	Хлеб ржано пшеничный*						0,03000	0,03000

13+10+12+6=41

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г.

Директор
ООО "ККДЛ"



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

Директор школы №



на 25.03.2026

Для всего меню

Белки
32,9

Жиры
32,49

Углеводы
160,99

ВИТА - 449,75

Витамины в миллиграммах

витВ1 - 0,53

ВитВ2 - 0,53

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 1 709,5

K - 841,74

Ca - 174.07

Mg - 127,06

P - 382,38

Fe - 7,14

1 - 153,31

Se - 13,69

Зав. производством

_____(Куликова Л.А)

Калькулятор

Фролова Л.Г

ООО "ККДП"



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

на 25.03.2026

Для всего меню

Витамины в миллиграммах

ВИТ В2 - 0,53

Se - 13,69

Фролова Л.Г

Расход продуктов по блюдам - Обед

День 3 Неделя 1

N	Наименование	Винегрет овощной . / 1.0/	Борщ из свежей капусты с картофелем сметаной зеленью: / 1.0/	Биточки из мяса с соусом, / 1.0/	Рис отварной с м/сливочным / 1.0/	Компот из кураги / 1.0/	Хлеб пшеничный / 1.0/	Хлеб ржано пшеничный / 1.0/
1	Вода*							
2	Капуста б/к*		0,16000	0,05600	0,32800	0,20300		
3	Картофель*	0,01800	0,02000					
4	Курага*		0,02100					
5	Лимонная к-та*					0,02000		
6	Лук репчатый*	0,01100	0,01000	0,00720				
7	Масло подсолнечное 1 л *	0,00600	0,00400	0,00400				
8	Масло сливочное крестьянское 72,5% по				0,00500			
11	Морковь*	0,00800	0,01000	0,00500				
12	Мука в/с*			0,00250				
13	Мясо свинины*			0,03700				
14	Огурцы соленые 3л(1,6кг)ШКОЛЫ*	0,01100						
15	Рис*				0,05400			
16	Сахар-песок*		0,00200	0,00075		0,02300		
17	Свекла*	0,01100	0,04000					
18	Сметана 15% 0,5 кг*		0,00500					
19	Соль йодированная*	0,00100	0,00100	0,00060	0,00200			
20	Сухари панировочные*			0,00500				
21	Томатная паста*		0,00200	0,00200				
22	Укроп свежий*		0,00100					
23	Хлеб пшеничный*			0,00500			0,03000	
24	Хлеб ржано пшеничный*							0,03000

Расход продуктов по блюдам - Полдник

День 3 Неделя 1

N	Наименование	Выпечка , / 1.0/	Чай с лимоном / 1.0/
1	Вода*		0,20000
2	Выпечка ШКОЛЫ	1,00000	
3	Лимоны*		0,00400
4	Сахар-песок*		0,01500
5	Чай *		0,00100

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

ООО "КДП"



Воробьев П.В.

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

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №

Моя



МЕНЮ

на 25.03.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Обед			
№67 Винегрет овощной		100	125
№82 Борщ из свежей капусты с картофелем сметаной зел		250/5/1	144
№268/АКТ Биточки из мяса с соусом		100	144
№304 Рис отварной с м/сливочным.		180	232
№348 Компот из кураги		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	133,65	896	907
Полдник			
№ПР Выпечка		100	234
№377 Чай с лимоном		200/3,5	97
Итого:	59,57	304	331
Всего:	193,22	1 200	1 238

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	витА - 530,61	витВ1 - 0,55	витВ2 - 0,54
42,6	35,06	173,91			

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 1 890,26	K - 936,98	Ca - 178,89	Mg - 134,7
P - 398,55	Fe - 7,45	I - 154,4	Se - 13,78

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) 2 смена



М Е Н Ю

на 25.03.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Обед			
№67 Винегрет овощной		100	125
№82 Борщ из свежей капусты с картофелем сметаной зе:		250/5/1	144
№268/АКТ Биточки из мяса с соусом		100	144
№304 Рис отварной с м/сливочным.		180	232
№348 Компот из кураги		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	133,65	896	907
Полдник			
№ПР Выпечка		100	234
№377 Чай с лимоном		200/3,5	97
Итого:	59,57	304	331
Всего:	193,22	1 200	1 238

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	вита А - 530,61	витВ1 - 0,55	витВ2 - 0,54
42,6	35,06	173,91			

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 1 890,26	K - 936,98	Ca - 178,89	Mg - 134,7
P - 398,55	Fe - 7,45	I - 154,4	Se - 13,78

Зав. производством _____ (Куликова Л.А)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г

Расход продуктов по блюдам - Обед

День 3 Неделя 1

N	Наименование	Винегрет овощной , / 1.0/	Борщ из свежей капусты с картофелем сметаной зеленью., / 1.0/	Биточки из мяса с соусом, / 1.0/	Рис отварной с м/сливочным. / 1.0/	Компот из кураги / 1.0/	Хлеб пшеничный / 1.0/	Хлеб ржано пшеничный / 1.0/
1	Вода*							
2	Капуста б/к*		0,20000	0,05600	0,39300	0,20300		
3	Картофель*		0,02500					
4	Курага*	0,03000	0,02900					
5	Лимонная к-та*					0,02000		
6	Лук репчатый*	0,01800	0,01200	0,00720				
7	Масло подсолнечное 1 л *	0,01000	0,00500	0,00400				
8	Масло сливочное крестьянское 72,5% по				0,00500			
11	Морковь*	0,01300	0,01300	0,00500				
12	Мука в/с*			0,00250				
13	Мясо свинины*			0,03700				
14	Огурцы соленые 3л(1,6кг)ШКОЛЫ*	0,03800						
15	Рис*				0,06500			
16	Сахар-песок*		0,00300	0,00075		0,02300		
17	Свекла*	0,01900	0,05000					
18	Сметана 15% 0,5 кг*		0,00500					
19	Соль йодированная*	0,00100	0,00100	0,00060	0,00200			
20	Сухари панировочные*			0,00500				
21	Томатная паста*		0,00300	0,00200				
22	Укроп свежий*		0,00100					
23	Хлеб пшеничный*			0,00500			0,03000	
24	Хлеб ржано пшеничный*							0,03000

Расход продуктов по блюдам - Полдник

День 3 Неделя 1

N	Наименование	Выпечка , / 1.0/	Чай с лимоном / 1.0/
1	Вода*		0,20000
2	Выпечка ШКОЛЫ	1,00000	
3	Лимоны*		0,00400
4	Сахар-песок*		0,01500
5	Чай *		0,00100

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)

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №

документов

М.В. Сидорова

ОГРН 1106313000348

г. Мирный

для документа

МЕНЮ

на 26.03.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№ПР Икра кабачковая		60	80
№243/759 Сосиски отварные с томатным соусом		100	149
№202/309 Макароны изделия отварные с м/р		150	168
№388 Напиток из плодов шиповника		200	88
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
Итого:	82,06	540	567
Обед			
№338 Яблоко		100	47
№96 Рассольник Ленинградский со сметаной зеленью		200/5/1	160
№233 Рыба запеченная под молочным соусом		100	158
№312 Пюре картофельное с м/сливоч		150	158
№389 Сок фруктовый в ассортименте		200	35
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	114,91	816	706
Всего:	196,97	1 356	1 274

Для всего меню

В граммах

Белки

38,95

Жиры

46,84

Углеводы

168,24

Витамины в миллиграммах

вита А - 320,03

витаВ1 - 0,46

витаВ2 - 0,64

витаС - 160,8

витаЕ - 1,25

витаD - 10,61

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 1 989,69

K - 1 624,16

Ca - 271,09

Mg - 151,01

P - 557,82

Fe - 9,16

I - 275,17

Se - 23,36

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 1-4 класс)

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №

Михайлов



МЕНЮ

на 26.03.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№ПР Икра кабачковая		60	80
№243/759 Сосиски отварные с томатным соусом		100	149
№202/309 Макароны изделия отварные с м/р		150	168
№388 Напиток из плодов шиповника		200	88
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
Итого:	82,06	540	567
Обед			
№338 Яблоко		100	47
№96 Рассольник Ленинградский со сметаной зеленью		200/5/1	160
№233 Рыба запеченная под молочным соусом		100	158
№312 Пюре картофельное с м/сливоч		150	158
№389 Сок фруктовый в ассортименте		200	35
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	114,91	816	706
Всего:	196,97	1 356	1 274

Для всего меню

В граммах		Углеводы	Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры		витА - 320,03	витВ1 - 0,46	витВ2 - 0,64
38,95	46,84	168,24	витС - 160,8	витЕ - 1,25	витD - 10,61

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 1 989,69	K - 1 624,16	Ca - 271,09	Mg - 151,01
P - 557,82	Fe - 9,16	I - 275,17	Se - 23,36

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

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

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор
ООО "ККДП"



Воробьев П.В.

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №

М.В. Сидорова



ГБОУ СОШ Пестровка (1-4 класс)

МЕНЮ

на 26.03.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№ПР Икра кабачковая		60	80
№243/759 Сосиски отварные с томатным соусом		100	149
№202/309 Макароны изделия отварные с м/р		150	168
№388 Напиток из плодов шиповника		200	88
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
Итого:	82,06	540	567
Обед			
№338 Яблоко		100	47
№96 Рассольник Ленинградский со сметаной зеленью		200/5/1	160
№233 Рыба запеченная под молочным соусом		100	158
№312 Пюре картофельное с м/сливоч		150	158
№389 Сок фруктовый в ассортименте		200	35
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	114,91	816	706
Всего:	196,97	1 356	1 274

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	вита	витВ1	витВ2
38,95	46,84	168,24	вита - 320,03	витВ1 - 0,46	витВ2 - 0,64
			витС - 160,8	витЕ - 1,25	витD - 10,61
Минеральные вещества в миллиграммах					
Na - 1 989,69	K - 1 624,16	Ca - 271,09	Mg - 151,01		
P - 557,82	Fe - 9,16	I - 275,17	Se - 23,36		

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

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

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

День 4 Неделя 1

N	Наименование	Икра кабачковая..	Сосиски отварные с томатным соусом	Макаронные изделия отварные с м/р*	Напиток из плодов шиповника	Хлеб пшеничный
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вода*		0,05000		0,20000	
2	Икра кабачковая 0,360 - 0,750 кг*	0,06200				
3	Лук репчатый*		0,00120			
4	Макаронные изделия в ассортименте*			0,05100		
5	Масло подсолнечное 1 л *		0,00100	0,00500		
6	Морковь*		0,00500			
7	Мука в/с*		0,00250			
8	Сахар-песок*		0,00075		0,02000	
9	Соль йодированная*		0,00060	0,00200		
10	Сосиски *		0,05100			
11	Томатная паста*		0,00400			
12	Хлеб пшеничный*					0,03000
13	Шиповник*				0,02000	

Расход продуктов по блюдам - Обед

День 4 Неделя 1

N	Наименование	Яблоко*,	Рассольник Ленинградский со сметаной зеленью	Рыба запеченая под молочным соусом	Пюре картофельное с м/сливоч.	Сок фруктовый в ассортименте	Хлеб пшеничный	Хлеб ржано пшеничный
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вода*		0,15000	0,02500				
2	Картофель*		0,08000		0,17100			
3	Лук репчатый*		0,00500	0,00700				
4	Масло подсолнечное 1 л *		0,00400					
5	Масло сливочное крестьянское 72,5% по			0,00650	0,00500			
7	Минтай С/М , Б/Г,П/Ф*			0,07400				
8	Молоко ф/п 2,5% 1л.*			0,02500	0,02400			
9	Морковь*		0,01000					
10	Мука в/с*			0,00550				
11	Огурцы соленые 3л(1,6кг)ШКОЛЫ*		0,01300					
12	Перловка весовая*		0,00400					
13	Сметана 15% 0,5 кг*		0,00500					
14	Сок 1л*					0,20000		
15	Соль йодированная*		0,00100	0,00100	0,00200			
16	Сыр*			0,00200				
17	Укроп свежий*		0,00100					
18	Хлеб пшеничный*						0,03000	
19	Хлеб ржано пшеничный*							0,03000
20	Яблоки калиброванные*	0,10000						

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г.

ДАЮ
ДП

Инн 6313536457
ОГРН 1106313000464
г. Самара

Вороб

Директор школы № 2 смена

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

на 26.03.2026

Для всего меню

В граммах				Витамины в миллиграммах	
Белки	Жиры	Углеводы		витА - 300,99	витВ1 - 0,5
31,57	36,11	151,12		витС - 155,4	витВ2 - 0,63
					витЕ - 0,34
					витD - 10,54
Минеральные вещества в миллиграммах					
Na - 1 547,62	K - 1 567,04	Ca - 226,71	Mg - 148,4		
P - 470,16	Fe - 8,03	I - 220,45	Se - 23,32		

(Куликова Л.А)

Фролова Л.Г

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор
ООО "ККДП"



Воробьев П.В.

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №



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

МЕНЮ

на 26.03.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Обед			
№338 Яблоко		100	47
№96 Рассольник Ленинградский со сметаной зеленью		200/5/1	160
№233 Рыба запеченная под молочным соусом		100	158
№312 Пюре картофельное с м/сливоч.		150	158
№389 Сок фруктовый в ассортименте		200	35
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	114,91	816	706
Полдник			
№ПР Выпечка		100	234
№388 Напиток из плодов шиповника		200	88
Итого:	39,46	300	322
Всего:	154,37	1 116	1 028

Для всего меню

В граммах		Витамины в миллиграммах			
Белки	Жиры	Углеводы	вита А - 300,99	витВ1 - 0,5	витВ2 - 0,63
31,57	36,11	151,12	витС - 155,4	витЕ - 0,34	витD - 10,54
Минеральные вещества в миллиграммах					
Na - 1 547,62	K - 1 567,04	Ca - 226,71	Mg - 148,4		
P - 470,16	Fe - 8,03	I - 220,45	Se - 23,32		

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г.

Расход продуктов по блюдам - Обед

День 4 Неделя 1

N	Наименование	Яблоко*, / 1.0/	Рассольник Ленинградский со сметаной зеленью / 1.0/	Рыба запеченая под молочным соусом / 1.0/	Пюре картофельное с м/сливоч. / 1.0/	Сок фруктовый в ассортименте / 1.0/	Хлеб пшеничный / 1.0/	Хлеб ржано пшеничный / 1.0/
1	Вода*		0,15000	0,02500				
2	Картофель*		0,08000		0,17100			
3	Лук репчатый*		0,00500	0,00700				
4	Масло подсолнечное 1 л *		0,00400					
5	Масло сливочное крестьянское 72,5% по			0,00650	0,00500			
7	Минтай С/М , Б/Г,П/Ф*			0,07400				
8	Молоко ф/п 2,5% 1л.*			0,02500	0,02400			
9	Морковь*		0,01000					
10	Мука в/с*			0,00550				
11	Огурцы соленые 3л(1,6кг)ШКОЛЫ*		0,01300					
12	Перловка весовая*		0,00400					
13	Сметана 15% 0,5 кг*		0,00500					
14	Сок 1л*					0,20000		
15	Соль йодированная*		0,00100	0,00100	0,00200			
16	Сыр*			0,00200				
17	Укроп свежий*		0,00100					
18	Хлеб пшеничный*						0,03000	
19	Хлеб ржано пшеничный*							0,03000
20	Яблоки калиброванные*	0,10000						

Расход продуктов по блюдам - Полдник

День 4 Неделя 1

N	Наименование	Выпечка , / 1.0/	Напиток из плодов шиповника / 1.0/
1	Вода*		0,20000
2	Выпечка ШКОЛЫ	1,00000	
3	Сахар-песок*		0,02000
4	Шиповник*		0,02000

Зав. производством _____ (Куликова Л.А)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г

Директор
ООО "ККДП"



ГБОУ СОШ Пестровка (5-11 класс)

Директор школы №



на 26.03.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№ПР Икра кабачковая		100	134
№243/759 Сосиски отварные с томатным соусом		100	149
№202/309 Макароны отварные с м/р.		180	202
№388 Напиток из плодов шиповника		200	88
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
Итого:	100,00	610	655
Обед			
№338 Яблоко		100	47
№96/Акт Рассольник Ленинградский со сметаной и зелены		250/5/1	127
№233 Рыба запеченная под молочным соусом		100	158
№312 Пюре картофельное с м/сливоч		180	176
№389 Сок фруктовый в ассортименте		200	35
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	138,00	896	691
Всего:	238,00	1 506	1 345

	В граммах		Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	вита - 387,41	витВ1 - 0,47	витВ2 - 0,65
43,3	53,69	197,16	витС - 161,25	вите - 0,7	витD - 10,61

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 2 683,99	K - 1 976,56	Ca - 268,44	Mg - 161,69
P - 579,13	Fe - 9,69	I - 311,14	Se - 24,11

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 26.03.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№ПР Икра кабачковая		100	134
№243/759 Сосиски отварные с томатным соусом		100	149
№202/309 Макароны изделия отварные с м/р.		180	202
№388 Напиток из плодов шиповника		200	88
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
Итого:	95,46	610	655
Обед			
№338 Яблоко		100	47
№96/Акт Рассольник Ленинградский со сметаной и зелены		250/5/1	127
№233 Рыба запеченная под молочным соусом		100	158
№312 Пюре картофельное с м/сливоч		180	176
№389 Сок фруктовый в ассортименте		200	35
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	133,65	896	691
Всего:	229,11	1 506	1 345

Для всего меню

В граммах		Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	витА - 387,41	витВ1 - 0,47
43,3	53,69	197,16	витС - 161,25	витВ2 - 0,65
Минеральные вещества в миллиграммах			витЕ - 0,7	витD - 10,61
Na - 2 683,99	K - 1 976,56	Ca - 268,44	Mg - 161,69	
P - 579,13	Fe - 9,69	I - 311,14	Se - 24,11	

Зав. производством Куликова Л.А.

Калькулятор Фролова Л.Г.

ООО "ККДП"



ГБОУ СОШ Пестровка (многодетные 5-11 класс)

Директор школы №



на 26.03.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№ПР Икра кабачковая		100	134
№243/759 Сосиски отварные с томатным соусом		100	149
№202/309 Макароны отварные с м/р.		180	202
№388 Напиток из плодов шиповника		200	88
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
Итого:	95,46	610	655
Обед			
№338 Яблоко		100	47
№96/Акт Рассольник Ленинградский со сметаной и зелены		250/5/1	127
№233 Рыба запеченная под молочным соусом		100	158
№312 Пюре картофельное с м/сливоч		180	176
№389 Сок фруктовый в ассортименте		200	35
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	133,65	896	691
Всего:	229,11	1 506	1 345

Для всего меню

Белки	Жиры	Углеводы	Витамины в миллиграммах
43,3	53,69	197,16	витА - 387,41 витВ1 - 0,47 витС - 161,25 витВ2 - 0,65 витЕ - 0,7 витD - 10,61
Минеральные вещества в миллиграммах			
Na - 2 683,99	K - 1 976,56	Ca - 268,44	Mg - 161,69
P - 579,13	Fe - 9,69	I - 311,14	Se - 24,11

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 №

Документов

М Е Н Ю

на 26.03.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№ПР Икра кабачковая		100	134
№243/759 Сосиски отварные с томатным соусом		100	149
№202/309 Макароны изделия отварные с м/р.		180	202
№388 Напиток из плодов шиповника		200	88
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
Итого:	95,46	610	655
Обед			
№338 Яблоко		100	47
№96/Акт Рассольник Ленинградский со сметаной и зелены		250/5/1	127
№233 Рыба запеченная под молочным соусом		100	158
№312 Пюре картофельное с м/сливоч		180	176
№389 Сок фруктовый в ассортименте		200	35
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	133,65	896	691
Всего:	229,11	1 506	1 345

Для всего меню

В граммах		Витамины в миллиграммах	
Белки	Жиры	Углеводы	
43,3	53,69	197,16	
		ВитА - 387,41	ВитВ1 - 0,47
		ВитС - 161,25	ВитВ2 - 0,65
			ВитЕ - 0,7
			ВитD - 10,61
Минеральные вещества в миллиграммах			
Na - 2 683,99	K - 1 976,56	Ca - 268,44	Mg - 161,69
P - 579,13	Fe - 9,69	I - 311,14	Se - 24,11

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г.

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

N	Наименование	День 4 Неделя 1				
		Икра кабачковая*	Сосиски отварные с томатным соусом	Макаронные изделия отварные с м/р.	Напиток из плодов шиповника	Хлеб пшеничный
1	Вода*	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
2	Икра кабачковая 0,360 - 0,750 кг*	0,10000	0,05000		0,20000	
3	Лук репчатый*		0,00120			
4	Макаронные изделия в ассортименте*			0,06100		
5	Масло подсолнечное 1 л *		0,00100	0,00500		
6	Морковь*		0,00500			
7	Мука в/с*		0,00250			
8	Сахар-песок*		0,00075			
9	Соль йодированная*		0,00060		0,02000	
10	Сосиски *		0,05100	0,00200		
11	Томатная паста*		0,00400			
12	Хлеб пшеничный*					0,03000
13	Шиповник*				0,02000	

Расход продуктов по блюдам - Обед

N	Наименование	День 4 Неделя 1					
		Яблоко*,	Рассольник Ленинградский со сметаной и зеленью	Рыба запеченная под молочным соусом	Пюре картофельное с м/сливоч..	Сок фруктовый в ассортименте	Хлеб пшеничный
1	Вода или бульон	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
2	Вода*		0,16800				
3	Картофель*			0,02500			
4	Лук репчатый*		0,11500		0,20000		
5	Масло подсолнечное 1 л *		0,00600	0,00700			
6	Масло сливочное крестьянское 72,5% по		0,00500				
8	Минтай С/М, Б/Г,П/Ф*			0,00650	0,00500		
9	Молоко ф/л 2,5% 1л.*			0,07400			
10	Морковь*			0,02500	0,02800		
11	Мука в/с*		0,01300				
12	Огурцы соленые 3л(1,6кг)ШКОЛЫ*			0,00550			
13	Перловка весовая*		0,01700				
14	Сметана 15% 0,5 кг*		0,00500				
15	Сок 1л*						
16	Соль йодированная*					0,20000	
17	Сыр*		0,00100	0,00100	0,00200		
18	Укроп свежий*		0,00100	0,00200			
19	Хлеб пшеничный*						0,03000
20	Хлеб ржано пшеничный*						
21	Яблоки калиброванные*	0,10000					0,03000

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор
ООО "ККДП"



Воробьев П.В.

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

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №



МЕНЮ

на 26.03.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Обед			
№338 Яблоко		100	47
№96/Акт Рассольник Ленинградский со сметаной и зелены		250/5/1	127
№233 Рыба запеченая под молочным соусом		100	158
№312 Пюре картофельное с м/сливоч		180	176
№389 Сок фруктовый в ассортименте		200	35
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	133,65	896	691
Полдник			
№ПР Выпечка		100	234
№388 Напиток из плодов шиповника		200	88
Итого:	59,57	300	322
Всего:	193,22	1 196	1 013

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	вита - 341,37	витВ1 - 0,52	витВ2 - 0,64
32,73	42,44	157,74	витС - 157,75	витЕ - 0,34	витD - 10,54
Минеральные вещества в миллиграммах					
Na - 1 867,92	K - 1 645,44	Ca - 231,66	Mg - 154,08		
P - 484,67	Fe - 8,28	I - 256,42	Se - 23,67		

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г.

Директор

ООО "ККДП"



Воробьев П.В.

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

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №



на 26.03.2026

Наименование блюда			Цена	Выход	Ккал
Обед					
№338 Яблоко				100	47
№96/Акт Рассольник Ленинградский со сметаной и зелены				250/5/1	127
№233 Рыба запеченая под молочным соусом				100	158
№312 Пюре картофельное с м/сливоч				180	176
№389 Сок фруктовый в ассортименте				200	35
№ПР Хлеб пшеничный				30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный				30	67
Итого:			133,65	896	691
Полдник					
№ПР Выпечка				100	234
№388 Напиток из плодов шиповника				200	88
Итого:			59,57	300	322
Всего:			193,22	1 196	1 013
Для всего меню					
В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	вита - 341,37	витВ1 - 0,52	витВ2 - 0,64
32,73	42,44	157,74	витС - 157,75	витЕ - 0,34	витD - 10,54
Минеральные вещества в миллиграммах					
Na - 1 867,92	K - 1 645,44	Ca - 231,66	Mg - 154,08		
P - 484,67	Fe - 8,28	I - 256,42	Se - 23,67		

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор

Фролова Л.Г.

Расход продуктов по блюдам - Обед

День 4 Неделя 1

N	Наименование	Яблоко*, / 1.0/	Рассольник Ленинградский со сметаной и зеленью / 1.0/	Рыба запеченая под молочным соусом / 1.0/	Пюре картофельное с м/сливоч.. / 1.0/	Сок фруктовый в ассортименте / 1.0/	Хлеб пшеничный / 1.0/	Хлеб ржано пшеничный / 1.0/
1	Вода или бульон		0,18800					
2	Вода*			0,02500				
3	Картофель*		0,11500		0,20000			
4	Лук репчатый*		0,00600	0,00700				
5	Масло подсолнечное 1 л *		0,00500					
6	Масло сливочное крестьянское 72,5% по			0,00650	0,00500			
8	Минтай С/М , Б/Г,П/Ф*			0,07400				
9	Молоко ф/п 2,5% 1л.*			0,02500	0,02800			
10	Морковь*		0,01300					
11	Мука в/с*			0,00550				
12	Огурцы соленые 3л(1,6кг)ШКОЛЫ*		0,01700					
13	Перловка весовая*		0,00500					
14	Сметана 15% 0,5 кг*		0,00500					
15	Сок 1л*					0,20000		
16	Соль йодированная*		0,00100	0,00100	0,00200			
17	Сыр*			0,00200				
18	Укроп свежий*		0,00100					
19	Хлеб пшеничный*						0,03000	
20	Хлеб ржано пшеничный*							0,03000
21	Яблоки калиброванные*	0,10000						

Расход продуктов по блюдам - Полдник

День 4 Неделя 1

N	Наименование	Выпечка , / 1.0/	Напиток из плодов шиповника / 1.0/
1	Вода*		0,20000
2	Выпечка ШКОЛЫ	1,00000	
3	Сахар-песок*		0,02000
4	Шиповник*		0,02000

Зав. производством _____ (Куликова Л.А)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор
ООО "ККДП"



"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №

М.И. Сидорова

Директор школы №

Воробьев П.В.

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

МЕНЮ

на 27.03.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№75 Икра морковная		60	69
№290/АКТ Птица тушеная в сметанном соусе		100	141
№302/171 Каша гречневая рассыпчатая		150	111
№376 Чай с сахаром		200	106
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
Итого:	82,06	540	508
Обед			
№Акт Салат Степной		60	60
№99 Суп из овощей с птицей, сметаной и зеленью		200/5/1	117
№291 Плов из птицы		200	271
№349 Компот из смеси сухофруктов		200	133
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	114,91	726	728
Всего:	196,97	1 266	1 236

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	витаА - 1 603,91	витаВ1 - 0,56	витаВ2 - 0,73
44,16	42,94	178,23	витаС - 20,93	витаЕ - 0,36	витаD - 0,4

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 3 168,12	K - 1 161,65	Ca - 210,21	Mg - 252,01
P - 627,66	Fe - 10,5	I - 332,84	Se - 30,08

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

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

ООО "ККДП"



ГБОУ СОШ Пестровка (ОВЗ 1-4 класс)

Директор школы №



на 27.03.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№75 Икра морковная		60	69
№290/АКТ Птица тушеная в сметанном соусе		100	141
№302/171 Каша гречневая рассыпчатая		150	111
№376 Чай с сахаром		200	106
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
Итого:	82,06	540	508
Обед			
№Акт Салат Степной		60	60
№99 Суп из овощей с птицей, сметаной и зеленью		200/5/1	117
№291 Плов из птицы		200	271
№349 Компот из смеси сухофруктов		200	133
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	114,91	726	728
Всего:	196,97	1 266	1 236

В граммах

Белки	Жиры	Углеводы	Витамины в миллиграммах		
44,16	42,94	178,23	вита А - 1 603,91	витаВ1 - 0,56	витаВ2 - 0,73
			витаС - 20,93	витаЕ - 0,36	витаD - 0,4

Se - 30,08

(Куликова Л.А)

Фролова Л.Г

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

ООО "ККДП"



Воробьев П.В.

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №



ГБОУ СОШ Пестровка (1-4 класс)

МЕНЮ

на 27.03.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№75 Икра морковная		60	69
№290/АКТ Птица тушеная в сметанном соусе		100	141
№302/171 Каша гречневая рассыпчатая		150	111
№376 Чай с сахаром		200	106
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
Итого:	82,06	540	508
Обед			
№Акт Салат Степной		60	60
№99 Суп из овощей с птицей, сметаной и зеленью		200/5,1	117
№291 Плов из птицы		200	271
№349 Компот из смеси сухофруктов		200	133
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	114,91	726	728
Всего:	196,97	1 266	1 236

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	вита А - 1 603,91	витВ1 - 0,56	витВ2 - 0,73
44,16	42,94	178,23	витС - 20,93	витЕ - 0,36	витD - 0,4

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 3 168,12	K - 1 161,65	Ca - 210,21	Mg - 252,01
P - 627,66	Fe - 10,5	I - 332,84	Se - 30,08

Зав. производством

(Куликова Л.А.)

Калькулятор

Фролова Л.Г.

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

День 5 Неделя 1						
N	Наименование	Икра морковная:	Птица тушеная в сметанном соусе	Каша гречневая рассыпчатая,	Чай с сахаром	Хлеб пшеничный
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вода*		0,03750	0,10700	0,21000	
2	Гречка *			0,06000		
3	Куры *		0,07100			
4	Лук репчатый*	0,01200				
5	Масло подсолнечное 1 л *	0,00500	0,00200			
6	Масло сливочное крестьянское 72,5% по			0,00500		
8	Морковь*	0,05700				
9	Мука в/с*		0,00380			
10	Сахар-песок*	0,00100				
11	Сметана 15% 0,5 кг*		0,00500		0,01500	
12	Соль йодированная*	0,00100	0,00200	0,00100		
13	Томатная паста*	0,00600				
14	Хлеб пшеничный*					0,03000
15	Чай *				0,00100	

Расход продуктов по блюдам - Обед

День 5 Неделя 1						
N	Наименование	Салат Степной:	Суп из овощей с птицей, сметаной и зеленью	Плов из птицы*	Компот из смеси сухофруктов*	Хлеб пшеничный
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вода*		0,15000		0,20000	
2	Зеленый горошек консервированный 0,420	0,01000	0,00900			
3	Капуста б/к*		0,02000			
4	Картофель*	0,02900	0,06200			
5	Куры *		0,01300	0,07100		
6	Лимонная к-та*					
7	Лук репчатый*	0,01200	0,01000	0,01200		
8	Масло подсолнечное 1 л *	0,00600	0,00400	0,00700		
11	Морковь*	0,01300	0,01000	0,01500		
12	Огурцы соленые 3л(1,6кг)ШКОЛЫ*	0,01300				
13	Рис*			0,05300		
14	Сахар-песок*				0,02000	
15	Смесь сухофруктов*				0,02000	
16	Сметана 15% 0,5 кг*		0,00500			
17	Соль йодированная*	0,00100	0,00200	0,00200		
18	Томатная паста*			0,00300		
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

Директор
ООО "ККДП"



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



Директор школы №

на 27.03.2026

Наименование блюда			Цена	Выход	Ккал
Обед					
№Акт Салат Степной				60	60
№99 Суп из овощей с птицей, сметаной и зеленью				200/5/1	117
№291 Плов из птицы				200	271
№349 Компот из смеси сухофруктов				200	133
№ПР Хлеб пшеничный				30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный				30	67
Итого:			114,91	726	728
Полдник					
№338 Яблоко				100	47
№349 Компот из смеси сухофруктов				200	133
Итого:			39,46	300	180
Всего:			154,37	1 026	908
Для всего меню					
В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	вита А - 661,42	витаВ1 - 0,27	витаВ2 - 0,5
25,99	28,66	151,92			
Минеральные вещества в миллиграммах					
Na - 2 254,74	K - 900,81	Ca - 158,79	Mg - 94,89		
P - 301,86	Fe - 5,94	I - 221,9	Se - 18,67		

Калькулятор _____ Фролова Л.Г.

ООО "ККДП"



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

Директор школы №



на 27.03.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Обед			
№Акт Салат Степной		60	60
№99 Суп из овощей с птицей, сметаной и зеленью		200/5/1	117
№291 Плов из птицы		200	271
№349 Компот из смеси сухофруктов		200	133
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	114,91	726	728
Полдник			
№338 Яблоко		100	47
№349 Компот из смеси сухофруктов		200	133
Итого:	39,46	300	180
Всего:	154,37	1 026	908

В граммах

Белки	Жиры	Углеводы	Витамины в миллиграммах		
25,99	28,66	151,92	вита - 661,42	витВ1 - 0,27	витВ2 - 0,5

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 2 254,74	K - 900,81	Ca - 158,79	Mg - 94,89
P - 301,86	Fe - 5,94	I - 221,9	Se - 18,67

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор  Фролова Л.Г.

Расход продуктов по блюдам - Обед

День 5 Неделя 1

N	Наименование	Салат Степной:	Суп из овощей с птицей, сметаной и зеленью	Плов из птицы*	Компот из смеси сухофруктов*	Хлеб пшеничный	Хлеб ржано пшеничный
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вода*		0,15000		0,20000		
2	Зеленый горошек консервированный 0,420	0,01000	0,00900				
3	Капуста б/к*		0,02000				
4	Картофель*	0,02900	0,06200				
5	Куры *		0,01300	0,07100			
6	Лимонная к-та*						
7	Лук репчатый*	0,01200	0,01000	0,01200			
8	Масло подсолнечное 1 л *	0,00600	0,00400	0,00700			
11	Морковь*	0,01300	0,01000	0,01500			
12	Огурцы соленые 3л(1,6кг)ШКОЛЫ*	0,01300					
13	Рис*			0,05300			
14	Сахар-песок*				0,02000		
15	Смесь сухофруктов*				0,02000		
16	Сметана 15% 0,5 кг*		0,00500				
17	Соль йодированная*	0,00100	0,00200	0,00200			
18	Томатная паста*			0,00300			
19	Укроп свежий*		0,00100				
20	Хлеб пшеничный*					0,03000	
21	Хлеб ржано пшеничный*						0,03000

Расход продуктов по блюдам - Полдник

День 5 Неделя 1

N	Наименование	Яблоко*,	Компот из смеси сухофруктов*
		/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вода*		0,20000
2	Лимонная к-та*		
3	Сахар-песок*		0,02000
4	Смесь сухофруктов*		0,02000
5	Яблоки калиброванные*	0,10000	

Зав. производством _____ (Куликова Л.А)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г

Директор
ООО "ККДП"



ГБОУ СОШ Пестровка (5-11 класс)



на 27.03.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№75 Икра морковная		100	253
№290/АКТ Птица тушеная в сметанном соусе		100	141
№303/Акт Каша гречневая с маслом сл.		180	203
№376 Чай с сахаром		200	106
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
Итого:	100,00	610	784
Обед			
№Акт Салат Степной		100	61
№99 Суп из овощей с птицей, сметаной и зеленью		250/5/1	154
№291 Плов из птицы		250	382
№349 Компот из смеси сухофруктов		200	133
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	138,00	866	877
Всего:	238,00	1 476	1 661

	В граммах		Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	вита А - 1	витаВ1 - 0,48	витаВ2 - 0,69
48,94	48,36	220,3	витаС - 20,93	витаЕ - 0,36	витаD - 0,41

Na - 3 461,87	K - 1 078,7	Ca - 209,01	Mg - 206,26
P - 560,13	Fe - 8,98	I - 367,28	Se - 28,76

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 27.03.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№75 Икра морковная		100	253
№290/АКТ Птица тушеная в сметанном соусе		100	141
№303/Акт Каша гречневая с маслом сл.		180	203
№376 Чай с сахаром		200	106
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
Итого:	95,46	610	784
Обед			
№Акт Салат Степной		100	61
№99 Суп из овощей с птицей, сметаной и зеленью		250/5/1	154
№291 Плов из птицы		250	382
№349 Компот из смеси сухофруктов		200	133
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	133,65	866	877
Всего:	229,11	1 476	1 661

Для всего меню

В граммах				Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы		витА	витВ1	витВ2
48,94	48,36	220,3		1 606,29	0,48	0,69
				витС - 20,93	витЕ - 0,36	витD - 0,41
Минеральные вещества в миллиграммах						
Na - 3 461,87	K - 1 078,7	Ca - 209,01	Mg - 206,26			
P - 560,13	Fe - 8,98	I - 367,28	Se - 28,76			

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор
ООО "ККДП"



"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №



Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Пестровка (многодетные 5-11 класс)

МЕНЮ

на 27.03.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№75 Икра морковная		100	253
№290/АКТ Птица тушеная в сметанном соусе		100	141
№303/Акт Каша гречневая с маслом сл.		180	203
№376 Чай с сахаром		200	106
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
Итого:	95,46	610	784
Обед			
№Акт Салат Степной		100	61
№99 Суп из овощей с птицей, сметаной и зеленью		250/5,1	154
№291 Плов из птицы		250	382
№349 Компот из смеси сухофруктов		200	133
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	133,65	866	877
Всего:	229,11	1 476	1 661

Для всего меню

Белки	Жиры	Углеводы	Витамины в миллиграммах		
48,94	48,36	220,3	витА - 1 606,29	витВ1 - 0,48	витВ2 - 0,69
			витС - 20,93	витЕ - 0,36	витD - 0,41

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 3 461,87	K - 1 078,7	Ca - 209,01	Mg - 206,26
P - 560,13	Fe - 8,98	I - 367,28	Se - 28,76

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 №



МЕНЮ

на 27.03.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№75 Икра морковная		100	253
№290/АКТ Птица тушеная в сметанном соусе		100	141
№303/Акт Каша гречневая с маслом сл.		180	203
№376 Чай с сахаром		200	106
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
Итого:	95,46	610	784
Обед			
№Акт Салат Степной		100	61
№99 Суп из овощей с птицей, сметаной и зеленью		250/5/1	154
№291 Плов из птицы		250	382
№349 Компот из смеси сухофруктов		200	133
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	133,65	866	877
Всего:	229,11	1 476	1 661

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	витА	витВ1	витВ2
48,94	48,36	220,3	1 606,29	0,48	0,69
			витС - 20,93	витЕ - 0,36	витD - 0,41
Минеральные вещества в миллиграммах					
Na - 3 461,87	K - 1 078,7	Ca - 209,01	Mg - 206,26		
P - 560,13	Fe - 8,98	I - 367,28	Se - 28,76		

Зав. производством _____ (Куликова Л.А)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

День 5 Неделя 1

N	Наименование	Икра морковная:.	Птица тушеная в сметанном соусе	Каша гречневая с маслом сл.	Чай с сахаром	Хлеб пшеничный
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вода*		0,03750	0,12600	0,21000	
2	Гречка *			0,08600		
3	Куры *		0,07100			
4	Лук репчатый*	0,02100				
5	Масло подсолнечное 1 л *	0,00800	0,00200			
6	Масло сливочное крестьянское 72,5% по			0,00600		
8	Морковь*	0,09500				
9	Мука в/с*		0,00380			
10	Сахар-песок*	0,00200			0,01500	
11	Сметана 15% 0,5 кг*		0,00500			
12	Соль йодированная*	0,00200	0,00200	0,00200		
13	Томатная паста*	0,01000				
14	Хлеб пшеничный*					0,03000
15	Чай *				0,00100	

Расход продуктов по блюдам - Обед

День 5 Неделя 1

N	Наименование	Салат Степной:.	Суп из овощей с птицей, сметаной и зеленью*	Плов из птицы**	Компот из смеси сухофруктов*	Хлеб пшеничный	Хлеб ржано пшеничный
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вода*		0,19000		0,20000		
2	Зеленый горошек консервированный 0,420	0,01700	0,01200				
3	Капуста б/к*		0,02500				
4	Картофель*	0,04800	0,07700				
5	Куры *		0,01300	0,07100			
6	Лимонная к-та*						
7	Лук репчатый*	0,02000	0,01200	0,01600			
8	Масло подсолнечное 1 л *	0,01000	0,00500	0,00900			
11	Морковь*	0,02200	0,01300	0,02000			
12	Огурцы соленые 3л(1,6кг)ШКОЛЫ*	0,02200					
13	Рис*			0,07000			
14	Сахар-песок*				0,02000		
15	Смесь сухофруктов*				0,02000		
16	Сметана 15% 0,5 кг*		0,00500				
17	Соль йодированная*	0,00200	0,00300	0,00200			
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 5-11 класс) 2 смена

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №



МЕНЮ

на 27.03.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал																
Обед																			
№Акт Салат Степной		100	61																
№99 Суп из овощей с птицей, сметаной и зеленью		250/5/1	154																
№291 Плов из птицы		250	382																
№349 Компот из смеси сухофруктов		200	133																
№ПР Хлеб пшеничный		30	81																
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67																
Итого:	133,65	866	877																
Полдник																			
№338 Яблоко		100	47																
№349 Компот из смеси сухофруктов		200	133																
Итого:	95,57	300	180																
Всего:	229,22	1 166	1 057																
Для всего меню																			
<table> <tr> <td colspan="2">В граммах</td><td colspan="2">Витамины в миллиграммах</td></tr> <tr> <td>Белки</td><td>Жиры</td><td>Углеводы</td><td>вита - 661,42</td></tr> <tr> <td>26,85</td><td>29,82</td><td>157,28</td><td>витВ1 - 0,27</td></tr> <tr> <td colspan="2"></td><td></td><td>витВ2 - 0,5</td></tr> </table>				В граммах		Витамины в миллиграммах		Белки	Жиры	Углеводы	вита - 661,42	26,85	29,82	157,28	витВ1 - 0,27				витВ2 - 0,5
В граммах		Витамины в миллиграммах																	
Белки	Жиры	Углеводы	вита - 661,42																
26,85	29,82	157,28	витВ1 - 0,27																
			витВ2 - 0,5																
Минеральные вещества в миллиграммах																			
Na - 2 254,74	K - 900,81	Ca - 158,79	Mg - 94,89																
P - 301,86	Fe - 5,94	I - 221,9	Se - 18,67																

Зав. производством

(Куликова Л.А)

Калькулятор

Фролова Л.Г

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "ККДП"



"СОГЛАСОВАНО"
Директор школы № _____
Для документа



Воробьев П.В.

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

МЕНЮ

на 27.03.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Обед			
№Акт Салат Степной		100	61
№99 Суп из овощей с птицей, сметаной и зеленью		250/5/1	154
№291 Плов из птицы		250	382
№349 Компот из смеси сухофруктов		200	133
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	133,65	866	877
Полдник			
№338 Яблоко		100	47
№349 Компот из смеси сухофруктов		200	133
Итого:	95,57	300	180
Всего:	229,22	1 166	1 057

Для всего меню

В граммах		Углеводы	Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры		вита А	витаВ1	витаВ2
26,85	29,82	157,28	661,42	0,27	0,5
Минеральные вещества в миллиграммах					
Na - 2 254,74	K - 900,81	Ca - 158,79	Mg - 94,89		
P - 301,86	Fe - 5,94	I - 221,9	Se - 18,67		

Зав. производством

(Куликова Л.А.)

Калькулятор

Фролова Л.Г.

Расход продуктов по блюдам - Обед

День 5 Неделя 1

N	Наименование	Салат Степной:..	Суп из овощей с птицей, сметаной и зеленью*	Плов из птицы**	Компот из смеси сухофруктов*	Хлеб пшеничный	Хлеб ржано пшеничный
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вода*		0,19000		0,20000		
2	Зеленый горошек консервированный 0,420	0,01700	0,01200				
3	Капуста б/к*		0,02500				
4	Картофель*	0,04800	0,07700				
5	Куры *		0,01300	0,07100			
6	Лимонная к-та*						
7	Лук репчатый*	0,02000	0,01200	0,01600			
8	Масло подсолнечное 1 л *	0,01000	0,00500	0,00900			
11	Морковь*	0,02200	0,01300	0,02000			
12	Огурцы соленые 3л(1,6кг)ШКОЛЫ*	0,02200					
13	Рис*			0,07000			
14	Сахар-песок*				0,02000		
15	Смесь сухофруктов*				0,02000		
16	Сметана 15% 0,5 кг*		0,00500				
17	Соль йодированная*	0,00200	0,00300	0,00200			
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 5 Неделя 1

N	Наименование	Яблоко*,	Компот из смеси сухофруктов*
		/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вода*		0,20000
2	Лимонная к-та*		
3	Сахар-песок*		0,02000
4	Смесь сухофруктов*		0,02000
5	Яблоки калиброванные*	0,10000	

Зав. производством

(Куликова Л.А)

Калькулятор

Фролова Л.Г