

ООО "ККДП"



Директор школы №

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

на 05.10.2026

Для всего меню

	Витамины в миллиграммах	
витА - 514,55	витВ1 - 0,58	витВ2 - 1,02
витС - 16,12	витЕ - 0,55	витD - 0,84

Na - 2 742,25	K - 1 016,52	Ca - 574,74
P - 709,9	Fe - 7,2	I - 239,03

Mg - 177,53
Se - 30,42

(Киселёва Е.Н.)

Фролова Л.Г

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

ООО "ККДП"



Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Пестровка (ОВЗ 1-4 класс)



МЕНЮ

на 05.10.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№3 Бутерброд с сыром		60	101
№173 Каша вязкая молочная пшенная		200/5	277
№382 Какао с молоком		200	106
№ПР Хлеб пшеничный		40	92
Итого:	82,06	505	576
Обед			
№ПР Икра кабачковая		60	97
№99 Суп из овощей с птицей, сметаной и зеленью		200/5/1	111
№291 Плов из птицы		200	345
№349 Компот из смеси сухофруктов		200	114
№ПР Хлеб пшеничный		30	74
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	114,91	726	808
Всего:	196,97	1 231	1 384

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	вита - 514,55	витВ1 - 0,58	витВ2 - 1,02
44,7	45,12	185,71	витС - 16,12	витЕ - 0,55	витD - 0,84
Минеральные вещества в миллиграммах					
Na - 2 742,25	K - 1 016,52	Ca - 574,74	Mg - 177,53		
P - 709,9	Fe - 7,2	I - 239,03	Se - 30,42		

Зав. производством

(Киселёва Е.Н.)

Калькулятор

Фролова Л.Г

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

ООО "ККДП"



Варобьев П.В.

ГБОУ СОШ Пестровка (1-4 класс)



"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №

МЕНЮ

на 05.10.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№3 Бутерброд с сыром		60	101
№173 Каша вязкая молочная пшенная		200/5	277
№382 Какао с молоком		200	106
№ПР Хлеб пшеничный		40	92
Итого:	82,06	505	576
Обед			
№ПР Икра кабачковая		60	97
№99 Суп из овощей с птицей, сметаной и зеленью		200/5/1	111
№291 Плов из птицы		200	345
№349 Компот из смеси сухофруктов		200	114
№ПР Хлеб пшеничный		30	74
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	114,91	726	808
Всего:	196,97	1 231	1 384

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	ВИТА - 514,55	витВ1 - 0,58	витВ2 - 1,02
44,7	45,12	185,71	ВИТС - 16,12	ВИТЕ - 0,55	витD - 0,84
Минеральные вещества в миллиграммах					
Na - 2 742,25	K - 1 016,52	Ca - 574,74	Mg - 177,53		
P - 709,9	Fe - 7,2	I - 239,03	Se - 30,42		

Зав. производством

(Киселёва Е.Н.)

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	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.*		0,10000	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..	Суп из овощей с птицей, сметаной и зеленью	Плов из птицы*	Компот из смеси сухофруктов*	Хлеб пшеничный	Хлеб ржано пшеничный
1	Вода	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
2	Горох, консервированный		0,15000		0,20000		
3	Икра кабачковая	0,06200	0,00900				
4	Капуста белокочанная		0,02000				
5	Картофель		0,06200				
6	Лимонная кислота						
7	Лук репчатый		0,01000	0,01200			
8	Масло подсолнечное		0,00400	0,00700			
11	Морковь		0,01000	0,01500			
12	Мясо цыплят-бройлеров		0,01300	0,07100			
13	Паста томатная			0,00300			
14	Рис			0,05300			
15	Сахар- песок				0,02000		
16	Смесь сухофруктов				0,02000		
17	Сметана 15% 0,5 кг*		0,00500				
18	Соль йодированная		0,00200	0,00200			
19	Укроп свежий		0,00100				
20	Хлеб пшеничный					0,03000	
21	Хлеб ржано пшеничный						0,03000

Зав. производством _____ (Киселёва Е.Н.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г.

Директор
ООО "ККДП"



ГБОУ СОШ Пестровка (5-11класс)

Директор школы №



на 05.10.2026

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	106
№ПР Хлеб пшеничный				40	92
Итого:			100,00	555	659
Обед					
№ПР Икра кабачковая				100	134
№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	114
№ПР Хлеб пшеничный				30	74
№ПР Хлеб ржано пшеничный				30	67
Итого:			138,00	866	924
Всего:			238,00	1 421	1 583
Для всего меню					
В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	вита А - 541,55	витаВ1 - 0,57	витаВ2 - 1,02
48,33	49,61	207,63			
Минеральные вещества в миллиграммах					
Na - 3 116,25	K - 1 290,52	Ca - 567,14	Mg - 182,53		
P - 716,7	Fe - 7,48	I - 239,03	Se - 30,82		

Зав. производством _____ (Киселёва Е.Н.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

ООО "ККДП"



Воробьев П.В.



"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №

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

МЕНЮ

на 05.10.2026

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	106
№ПР Хлеб пшеничный		40	92
Итого:	95,46	555	659
Обед			
№ПР Икра кабачковая		100	134
№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	114
№ПР Хлеб пшеничный		30	74
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	133,65	866	924
Всего:	229,11	1 421	1 583

Для всего меню

Белки	Жиры	Углеводы	Витамины в миллиграммах
48,33	49,61	207,63	вита А - 541,55 витВ1 - 0,57 витВ2 - 1,02

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 3 116,25	K - 1 290,52	Ca - 567,14	Mg - 182,53
P - 716,7	Fe - 7,48	I - 239,03	Se - 30,82

Зав. производством _____ (Киселёва Е.Н.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

ООО "ККДП"



"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №

Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Пестровка (многодетные 5-11 класс)

М Е Н Ю

на 05.10.2026

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	106
№ПР Хлеб пшеничный		40	92
Итого:	95,46	555	659
Обед			
№ПР Икра кабачковая		100	134
№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	114
№ПР Хлеб пшеничный		30	74
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	133,65	866	924
Всего:	229,11	1 421	1 583

Для всего меню

Белки	В граммах	Жиры	Углеводы	Витамины в миллиграммах
48,33		49,61	207,63	витА - 541,55 витВ1 - 0,57 витВ2 - 1,02

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 3 116,25	K - 1 290,52	Ca - 567,14	Mg - 182,53
P - 716,7	Fe - 7,48	I - 239,03	Se - 30,82

Зав. производством _____ (Киселёва Е.Н.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

ООО "ККДП"



Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Пестровка (ОВЗ 5-11класс)

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №

М.В.С.

МЕНЮ

на 05.10.2026

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	106
№ПР Хлеб пшеничный		40	92
Итого:	95,46	555	659
Обед			
№ПР Икра кабачковая		100	134
№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	114
№ПР Хлеб пшеничный		30	74
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	133,65	866	924
Всего:	229,11	1 421	1 583

Для всего меню

В граммах
Белки 48,33 Жиры 49,61 Углеводы 207,63

Витамины в миллиграммах
вита - 541,55 витВ1 - 0,57 витВ2 - 1,02

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 3 116,25 K - 1 290,52 Ca - 567,14
P - 716,7 Fe - 7,48 I - 239,03

Mg - 182,53
Se - 30,82

Зав. производством *Е.Н. Киселёва* (Киселёва Е.Н.)

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

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

День 1 Неделя 1

N	Наименование	Бутерброд с сыром*.*	Каша вязкая молочная пшеничная с маслом сливочным	Какао с молоком..	Хлеб пшеничный
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вода		0,06000	0,11000	
2	Какао - порошок 0,100 гр*			0,00400	
3	Масло сливочное крестьянское 72,5% по		0,00500		
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

95

Расход продуктов по блюдам - Обед

День 1 Неделя 1

N	Наименование	Икра кабачковая*	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	Горох, консервированный		0,01200				
3	Икра кабачковая	0,10000					
4	Капуста белокочанная		0,02500				
5	Картофель		0,07700				
6	Лимонная кислота						
7	Лук репчатый		0,01200	0,01600			
8	Масло подсолнечное		0,00500	0,00900			
11	Морковь		0,01300	0,02000			
12	Мясо цыплят-бройлеров		0,01300	0,07100			
13	Паста томатная			0,00400			
14	Рис			0,07000			
15	Сахар- песок				0,02000		
16	Смесь сухофруктов				0,02000		
17	Сметана 15% 0,5 кг*		0,00500				
18	Соль йодированная		0,00300	0,00200			
19	Укроп свежий		0,00100				
20	Хлеб пшеничный					0,03000	
21	Хлеб ржано пшеничный						0,03000

147

Зав. производством _____ (Киселёва Е.Н.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г.

ООО "ККДП"



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

"СОГЛАСОВАНО"
Директор школы № _____
[Подпись] / _____

на 06.10.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№ Печенье		60	107
№270 Котлеты из птицы "Московские" с соусом		100	125
№302/171 Каша гречневая рассыпчатая,		150	157
№376 Чай с сахаром		200	58
№ПР Хлеб пшеничный		30	74
Итого:	82,06	540	521
Обед			
№37/АКТ Салат Светофор		60	46
№101 Суп картофельный с пшеном и зеленью		200/1	73
№290/АКТ Птица тушеная в томатном соусе		100	202
№202/309 Макароны изделия отварные с м/р		150	146
№342 Компот из свежих яблок		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	74
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	114,91	771	723
Всего:	196,97	1 311	1 244

	В граммах	
Белки	Жиры	Углеводы
43,09	42,6	178,17

	Витамины в миллиграммах	
витА - 521,5	витВ1 - 0,76	витВ2 - 0,72
витС - 18,52	витЕ - 0,36	витD - 0,51

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 2 340,68	K - 1 116,98	Ca - 142,01
P - 578,38	Fe - 11,59	I - 229,26

Mg - 213,28
Se - 23,8

Зав. производством

(Киселёва Е.Н.)

Калькулятор

Фролова Л.Г

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор
ООО "ККДП"



Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Пестровка (ОВЗ 1-4 класс)



"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы № _____

МЕНЮ

на 06.10.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№ Печенье		60	107
№270 Котлеты из птицы "Московские" с соусом		100	125
№302/171 Каша гречневая рассыпчатая,		150	157
№376 Чай с сахаром		200	58
№ПР Хлеб пшеничный		30	74
Итого:	82,06	540	521
Обед			
№37/АКТ Салат Светофор		60	46
№101 Суп картофельный с пшеном и зеленью		200/1	73
№290/АКТ Птица тушеная в томатном соусе		100	202
№202/309 Макароны изделия отварные с м/р		150	146
№342 Компот из свежих яблок		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	74
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	114,91	771	723
Всего:	196,97	1 311	1 244

Для всего меню

В граммах

Белки	Жиры	Углеводы
43,09	42,6	178,17

витА - 521,5
витС - 18,52

Витамины в миллиграммах

витВ1 - 0,76	витВ2 - 0,72
вите - 0,36	витD - 0,51

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 2 340,68	K - 1 116,98	Ca - 142,01
P - 578,38	Fe - 11,59	I - 229,26

Mg - 213,28
Se - 23,8

Зав. производством _____ (Киселёва Е.Н.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г

ООО "ККДП"



ГБОУ СОШ Пестровка (1-4 класс)

на 06.10.2026

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	витА - 521,5	витВ1 - 0,76	витВ2 - 0,72
43,09	42,6	178,17	витС - 18,52	витЕ - 0,36	витD - 0,51
Минеральные вещества в миллиграммах					
Na - 2 340,68	K - 1 116,98	Ca - 142,01	Mg - 213,28		
P - 578,38	Fe - 11,59	I - 229,26	Se - 23,8		

Калькулятор

Фролова Л.Г

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

		День 2 Неделя 1				
N	Наименование	Печенье**	Котлеты из птицы "Московские" с соусом	Каша гречневая рассыпчатая,	Чай с сахаром	Хлеб пшеничный
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вода		0,01200	0,10700	0,21000	
2	Крупа гречневая			0,06000		
3	Лук репчатый		0,00100			
4	Масло подсолнечное		0,00300			
5	Масло сливочное крестьянское 72,5% по			0,00500		
7	Мясо цыплят-бройлеров		0,06400			
8	Печенье весовое*	0,06000				
9	Сахар- песок					
10	Соль йодированная				0,01500	
11	Сухари панировочные		0,00500	0,00100		
12	Хлеб пшеничный		0,00900			
13	Чай					0,03000
14	Вода*				0,00100	
15	Лук репчатый*		0,05000			
16	Масло подсолнечное 1 л *		0,00120			
17	Морковь*		0,00100			
18	Мука в/с*		0,00500			
19	Сахар-песок*		0,00250			
20	Соль йодированная*		0,00075			
21	Томатная паста*		0,00060			
			0,00200			

Расход продуктов по блюдам - Обед

		День 2 Неделя 1						
N	Наименование	Салат Светофор	Суп картофельный с пшеном и зеленью	Птица тушеная в томатном соусе	Макаронные изделия отварные с м/р*	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		0,14000			0,17200		
2	Картофель	0,04100	0,08000					
3	Лимонная кислота							
4	Лук репчатый	0,00700	0,01000					
5	Макаронные изделия				0,05100			
6	Масло подсолнечное	0,00300	0,00200	0,00200	0,00500			
8	Морковь	0,01200	0,01000					
9	Мясо цыплят-бройлеров			0,07100				
10	Пшено		0,00400					
11	Сахар- песок							
12	Свекла	0,02600				0,02400		
13	Соль йодированная	0,00100	0,00100	0,00100	0,00200			
14	Укроп свежий		0,00100					
15	Хлеб пшеничный							
16	Хлеб ржано пшеничный						0,03000	
17	Яблоки КОМПОТ							0,03000
18	Вода*					0,04500		
19	Лук репчатый*			0,05000				
20	Масло подсолнечное 1 л *			0,00120				
21	Морковь*			0,00100				
22	Мука в/с*			0,00500				
23	Сахар-песок*			0,00250				
24	Соль йодированная*			0,00075				
25	Томатная паста*			0,00060				
				0,00400				

Зав. производством

(Киселёва Е.Н.)

Калькулятор

Фролова Л.Г.

ООО "ККДП"



ГБОУ СОШ Пестровка (5-11класс)

Директор школы №



на 06.10.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№ Печенье		60	107
№270 Котлеты из птицы "Московские" с соусом		100	125
№303/Акт Каша гречневая с маслом сл.		180	203
№376 Чай с сахаром		200	58
№ПР Хлеб пшеничный		30	74
Итого:	100,00	570	567
Обед			
№ТТК 4 Салат Светофор.		100	94
№101 Суп картофельный с пшеном и зеленью		250/1	113
№290/АКТ Птица тушеная в томатном соусе		100	202
№202/309 Макароны изделия отварные с м/р.		180	202
№342 Компот из свежих яблок		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	74
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	138,00	891	868
Всего:	238,00	1 461	1 435

В граммах

Белки	Жиры	Углеводы	Витамины в миллиграммах		
50,76	49,41	210,69	вита - 523,88	витВ1 - 0,68	витВ2 - 0,68
			витС - 18,52	витЕ - 0,36	витD - 0,52

Na - 2 634,43	K - 1 034,03	Ca - 140,81
P - 510,85	Fe - 10,07	I - 263,7

Mg - 167,53
Se - 22,48

Зав. производством _____ (Киселёва Е.Н.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

ООО "КДП"



Воробьев П.В.

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

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №



МЕНЮ

на 06.10.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№ Печенье		60	107
№270 Котлеты из птицы "Московские" с соусом		100	125
№303/Акт Каша гречневая с маслом сл.		180	203
№376 Чай с сахаром		200	58
№ПР Хлеб пшеничный		30	74
Итого:	95,46	570	567
Обед			
№ТТК 4 Салат Светофор.		100	94
№101 Суп картофельный с пшеном и зеленью		250/1	113
№290/АКТ Птица тушеная в томатном соусе		100	202
№202/309 Макароны изделия отварные с м/р.		180	202
№342 Компот из свежих яблок		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	74
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	133,65	891	868
Всего:	229,11	1 461	1 435

Для всего меню

			для всего меню		
Белки	В граммах			Витамины в миллиграммах	
Жиры		Углеводы		витаА - 523,88	витаВ1 - 0,68
50,76	49,41	210,69		витаС - 18,52	витаВ2 - 0,68
					витаЕ - 0,36
					витаD - 0,52
Минеральные вещества в миллиграммах					
Na - 2 634,43	K - 1 034,03	Ca - 140,81	Mg - 167,53		
P - 510,85	Fe - 10,07	I - 263,7	Se - 22,48		

Зав. производством _____ (Киселёва Е.Н.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор
ООО "ККДП"



Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Пестровка (многодетные 5-11 класс)

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №

М.В.Иванов

МЕНЮ

на 06.10.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№ Печенье		60	107
№270 Котлеты из птицы "Московские" с соусом		100	125
№303/Акт Каша гречневая с маслом сл.		180	203
№376 Чай с сахаром		200	58
№ПР Хлеб пшеничный		30	74
Итого:	95,46	570	567
Обед			
№ТТК 4 Салат Светофор.		100	94
№101 Суп картофельный с пшеном и зеленью		250/1	113
№290/АКТ Птица тушеная в томатном соусе		100	202
№202/309 Макароны изделия отварные с м/р.		180	202
№342 Компот из свежих яблок		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	74
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	133,65	891	868
Всего:	229,11	1 461	1 435

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	вита А - 523,88	витВ1 - 0,68	витВ2 - 0,68
50,76	49,41	210,69	витС - 18,52	витЕ - 0,36	витD - 0,52
Минеральные вещества в миллиграммах					
Na - 2 634,43	K - 1 034,03	Ca - 140,81	Mg - 167,53		
P - 510,85	Fe - 10,07	I - 263,7	Se - 22,48		

Зав. производством *Е.Н. Киселёва* (Киселёва Е.Н.)

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

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор
ООО "ККДП"



Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Пестровка (ОВЗ 5-11класс)



"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №

М Е Н Ю

на 06.10.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№ Печенье		60	107
№270 Котлеты из птицы "Московские" с соусом		100	125
№303/Акт Каша гречневая с маслом сл.		180	203
№376 Чай с сахаром		200	58
№ПР Хлеб пшеничный		30	74
Итого:	95,46	570	567
Обед			
№ТТК 4 Салат Светофор.		100	94
№101 Суп картофельный с пшеном и зеленью		250/1	113
№290/АКТ Птица тушеная в томатном соусе		100	202
№202/309 Макароны изделия отварные с м/р.		180	202
№342 Компот из свежих яблок		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	74
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	133,65	891	868
Всего:	229,11	1 461	1 435

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	витА - 523,88	витВ1 - 0,68	витВ2 - 0,68
50,76	49,41	210,69	витС - 18,52	вите - 0,36	витD - 0,52
Минеральные вещества в миллиграммах					
Na - 2 634,43	K - 1 034,03	Ca - 140,81	Mg - 167,53		
P - 510,85	Fe - 10,07	I - 263,7	Se - 22,48		

Зав. производством _____ (Киселёва Е.Н.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

N	Наименование	День 2 Неделя 1				
		Печенье**	Котлеты из птицы "Московские" с соусом	Каша гречневая с маслом сл.	Чай с сахаром	Хлеб пшеничный
1	Вода	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
2	Крупа гречневая		0,01200	0,12600	0,21000	
3	Лук репчатый			0,08600		
4	Масло подсолнечное		0,00100			
5	Масло сливочное крестьянское 72,5% по		0,00300			
7	Мясо цыплат-бройлеров			0,00600		
8	Печенье весовое*	0,06000	0,06400			
9	Сахар- песок					
10	Соль йодированная				0,01500	
11	Сухари панировочные		0,00500	0,00200		
12	Хлеб пшеничный		0,00900			
13	Чай					0,03000
14	Вода*				0,00100	
15	Лук репчатый*		0,05000			
16	Масло подсолнечное 1 л *		0,00120			
17	Морковь*		0,00100			
18	Мука в/с*		0,00500			
19	Сахар-песок*		0,00250			
20	Соль йодированная*		0,00075			
21	Томатная паста*		0,00060			
			0,00200			

Расход продуктов по блюдам - Обед

N	Наименование	День 2 Неделя 1						
		Салат Светофор.	Суп картофельный с пшеном и зеленью*	Птица тушеная в томатном соусе	Макаронные изделия отварные с м/р.	Компот из свежих яблок	Хлеб пшеничный	Хлеб ржано пшеничный
1	Вода	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
2	Картофель	0,06800	0,17500			0,17200		
3	Лимонная кислота		0,10000					
4	Лук репчатый	0,01200	0,01200					
5	Макаронные изделия				0,06100			
6	Масло подсолнечное	0,00500	0,00200	0,00200	0,00500			
8	Морковь	0,02000	0,01300					
9	Мясо цыплат-бройлеров			0,07100				
10	Пшено		0,01000					
11	Сахар- песок							
12	Свекла	0,04300				0,02400		
13	Соль йодированная	0,00200	0,00100	0,00100	0,00200			
14	Укроп свежий		0,00100					
15	Хлеб пшеничный							
16	Хлеб ржано пшеничный						0,03000	
17	Яблоки КОМПОТ							0,03000
18	Вода*					0,04500		
19	Лук репчатый*			0,05000				
20	Масло подсолнечное 1 л *			0,00120				
21	Морковь*			0,00100				
22	Мука в/с*			0,00500				
23	Сахар-песок*			0,00250				
24	Соль йодированная*			0,00075				
25	Томатная паста*			0,00060				
				0,00400				

Зав. производством _____ (Киселёва Е.Н.)

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 01.10.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№ Печенье			
№175 Каша вязкая молочная из риса и пшена		60	107
№382 Какао с молоком		200/5	223
№ПР Хлеб пшеничный		200	106
		35	87
Итого:	82,06	500	523
Обед			
№35 Салат картофельный		60	97
№88 Щи из св.капусты с картофелем, сметаной и зеленью		200/5/1	106
№268/759 Шницель из мяса с соусом		100	138
№199 Пюре из бобовых с м/растит		150	183
№348 Компот из кураги		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	74
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	114,91	776	780
Всего:	196,97	1 276	1 303

Для всего меню

Белки	В граммах	Жиры	Углеводы	Витамины в миллиграммах
43,29		45,25	185,73	вита А - 357,14
				витаВ1 - 1,12
				витаВ2 - 0,88
Минеральные вещества в миллиграммах				
Na - 1 891,56	K - 1 959,85	Ca - 502,95	Mg - 217,33	
P - 734,28	Fe - 11,76	I - 195,27	Se - 28,12	

Зав. производством (Киселёва Е.Н.)

Калькулятор (Фролова Л.Г.)

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор
ООО "ККДП"



СОГЛАСОВАНО"

Директор школы № _____

Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Пестровка (ОВЗ 1-4 класс)

МЕНЮ

на 01.10.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№ Печенье		60	107
№175 Каша вязкая молочная из риса и пшена		200/5	223
№382 Какао с молоком		200	106
№ПР Хлеб пшеничный		35	87
Итого:	82,06	500	523
Обед			
№35 Салат картофельный		60	97
№88 Щи из св.капусты с картофелем, сметаной и зеленью		200/5/1	106
№268/759 Шницель из мяса с соусом		100	138
№199 Пюре из бобовых с м/растит		150	183
№348 Компот из кураги		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	74
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	114,91	776	780
Всего:	196,97	1 276	1 303

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	витА - 357,14	витВ1 - 1,12	витВ2 - 0,88
43,29	45,25	185,73			
Минеральные вещества в миллиграммах					
Na - 1 891,56	K - 1 959,85	Ca - 502,95	Mg - 217,33		
P - 734,28	Fe - 11,76	I - 195,27	Se - 28,12		

Зав. производством _____ (Киселёва Е.Н.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г

ООО "ККДП"



ГБОУ СОШ Пестровка (1-4 класс)



"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №

на 01.10.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№ Печенье			
№175 Каша вязкая молочная из риса и пшена		60	107
№382 Какао с молоком		200/5	223
№ПР Хлеб пшеничный		200	106
		35	87
Итого:	82,06	500	523
Обед			
№35 Салат картофельный			
№88 Щи из св.капусты с картофелем, сметаной и зеленью		60	97
№268/759 Шницель из мяса с соусом		200/5/1	106
№199 Пюре из бобовых с м/растит		100	138
№348 Компот из кураги		150	183
№ПР Хлеб пшеничный		200	115
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	74
		30	67
Итого:	114,91	776	780
Всего:	196,97	1 276	1 303

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах	
Белки	Жиры	Углеводы	ВитА - 357,14	ВитВ1 - 1,12 ВитВ2 - 0,88
43,29	45,25	185,73		
Минеральные вещества в миллиграммах				
Na - 1 891,56	K - 1 959,85	Ca - 502,95	Mg - 217,33	
P - 734,28	Fe - 11,76	I - 195,27	Se - 28,12	

Зав. производством

_(Киселёва Е.Н.)

Калькулятор

Фролова Л.Г

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

День 4 Неделя 2

N	Наименование	Печенье**	Каша вязкая молочная из риса и пшена	Какао с молоком...	Хлеб пшеничный***
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вода		0,06500		
2	Вода*			0,11000	
3	Какао - порошок 0,100 гр*			0,00400	
4	Масло сливочное крестьянское 72,5% по		0,00500		
6	Молоко ф/п 2,5% 1л.*		0,10000	0,10000	
7	Печенье весовое*	0,06000			
8	Пшено*		0,01900		
9	Рис*		0,01400		
10	Сахар-песок*		0,00600	0,02000	
11	Соль йодированная*		0,00100		
12	Хлеб пшеничный*				0,03500

Расход продуктов по блюдам - Обед

День 4 Неделя 2

N	Наименование	Салат картофельный */	Щи из св.капусты с картофелем, сметаной и зеленью	Шницель из мяса с соусом,	Пюре из бобовых с м/растит.	Компот из кураги	Хлеб пшеничный	Хлеб ржано пшеничный
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вода или бульон		0,16000					
2	Вода*			0,05600	0,18500	0,20300		
3	Горох*				0,07400			
4	Капуста б/к*		0,05000					
5	Картофель*	0,06700	0,03200					
6	Курага*					0,02000		
7	Лимонная к-та*							
8	Лук репчатый*	0,01200	0,01000	0,00720				
9	Масло подсолнечное 1 л *	0,00300	0,00400	0,00400	0,00300			
12	Морковь*		0,01000	0,00500				
13	Мука в/с*			0,00250				
14	Мясо свинины*			0,03700				
15	Сахар-песок*			0,00075		0,02300		
16	Сметана 15% 0,5 кг*		0,00500					
17	Соль йодированная*	0,00100	0,00200	0,00060	0,00200			
18	Сухари панировочные*			0,00500				
19	Томатная паста*		0,00200	0,00200				
20	Укроп свежий*		0,00100					
21	Хлеб пшеничный*			0,00900			0,03000	
22	Хлеб ржано пшеничный*							0,03000

Зав. производством _____ (Киселёва Е.Н.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

ООО "ККДП"



Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Пестравка (5-11 класс)

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №



М Е Н Ю

на 01.10.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№ Печенье			
№175 Каша вязкая молочная из риса и пшена с маслом сл		60	107
№382 Какао с молоком		250/5	299
№ПР Хлеб пшеничный		200	106
		35	87
Итого:	100,00	550	599
Обед			
№35 Салат картофельный		100	116
№88 Щи из св.капусты с картофелем сметаной зеленью.		250/5/1	197
№268/759 Шницель из мяса с соусом		100	138
№198 Пюре из бобовых с м/раст		180	123
№348 Компот из кураги		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	74
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	138,00	896	829
Всего:	238,00	1 446	1 428

Для всего меню

Белки	В граммах	Жиры	Углеводы	Витамины в миллиграммах		
50,12		52,51	210,49	вита - 186,24	витВ1 - 1,21	витВ2 - 0,89
				витС - 36,67	витРР - 0,13	витЕ - 0,75
Минеральные вещества в миллиграммах						
Na - 1 576,3		K - 1 828,8	Ca - 537,1	Mg - 231,58		
P - 784,29		Fe - 12,5	I - 146,02	Se - 24,07		

Зав. производством

Handwritten signature

(Киселёва Е.Н.)

Калькулятор

Фролова Л.Г

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор
ООО "ККДП"



"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы № _____



Воробьев П.В.

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

МЕНЮ

на 01.10.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№ Печенье		60	107
№175 Каша вязкая молочная из риса и пшена с маслом сл		250/5	299
№382 Какао с молоком		200	106
№ПР Хлеб пшеничный		35	87
Итого:	95,46	550	599
Обед			
№35 Салат картофельный		100	116
№88 Ци из св.капусты с картофелем сметаной зеленью.		250/5/1	197
№268/759 Шницель из мяса с соусом		100	138
№198 Пюре из бобовых с м/раст		180	123
№348 Компот из кураги		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	74
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	133,65	896	829
Всего:	229,11	1 446	1 428

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	витА - 186,24	витВ1 - 1,21	витВ2 - 0,89
50,12	52,51	210,49	витС - 36,67	витРР - 0,13	вите - 0,75
Минеральные вещества в миллиграммах					
Na - 1 576,3	K - 1 828,8	Ca - 537,1	Mg - 231,58		
P - 784,29	Fe - 12,5	I - 146,02	Se - 24,07		

Зав. производством _____ (Киселёва Е.Н.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

ООО "ККДП"

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы № _____

Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Пестровка (многодетные 5-11 класс)

М Е Н Ю

на 01.10.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№ Печенье		60	107
№175 Каша вязкая молочная из риса и пшена с маслом сл		250/5	299
№382 Какао с молоком		200	106
№ПР Хлеб пшеничный		35	87
Итого:	95,46	550	599
Обед			
№35 Салат картофельный		100	116
№88 Щи из св.капусты с картофелем сметаной зеленью.		250/5/1	197
№268/759 Шницель из мяса с соусом		100	138
№198 Пюре из бобовых с м/раст		180	123
№348 Компот из кураги		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	74
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	133,65	896	829
Всего:	229,11	1 446	1 428

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	витА - 186,24	витВ1 - 1,21	витВ2 - 0,89
50,12	52,51	210,49	витС - 36,67	витРР - 0,13	витЕ - 0,75
Минеральные вещества в миллиграммах					
Na - 1 576,3	K - 1 828,8	Ca - 537,1	Mg - 231,58		
P - 784,29	Fe - 12,5	I - 146,02	Se - 24,07		

Зав. производством

(Киселёва Е.Н.)

Калькулятор

Фролова Л.Г

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

ООО "ККДП"



Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Пестровка (ОВЗ 5-11 класс)

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы № _____



МЕНЮ

на 01.10.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№ Печенье		60	107
№175 Каша вязкая молочная из риса и пшена с маслом сл		250/5	299
№382 Какао с молоком		200	106
№ПР Хлеб пшеничный		35	87
Итого:	95,46	550	599
Обед			
№35 Салат картофельный		100	116
№88 Щи из св.капусты с картофелем сметаной зеленью.		250/5/1	197
№268/759 Шницель из мяса с соусом		100	138
№198 Пюре из бобовых с м/раст		180	123
№348 Компот из кураги		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	74
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	133,65	896	829
Всего:	229,11	1 446	1 428

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	витА - 186,24	витВ1 - 1,21	витВ2 - 0,89
50,12	52,51	210,49	витС - 36,67	витРР - 0,13	витЕ - 0,75
Минеральные вещества в миллиграммах					
Na - 1 576,3	K - 1 828,8	Ca - 537,1	Mg - 231,58		
P - 784,29	Fe - 12,5	I - 146,02	Se - 24,07		

Зав. производством _____ (Киселёва Е.Н.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г.

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

День 4 Неделя 2

N	Наименование	Печенье**	Каша вязкая молочная из риса и пшена с маслом сливочным	Какао с молоком..	Хлеб пшеничный***
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вода		0,08100		
2	Вода*			0,11000	
3	Какао - порошок 0,100 гр*			0,00400	
4	Масло сливочное крестьянское 72,5% по		0,00500		
5	Масса каши		0,25000		
6	Молоко ф/п 2,5% 1л.*		0,12500	0,10000	
7	Печенье весовое*	0,06000			
8	Пшено*		0,02400		
9	Рис*		0,01800		
10	Сахар-песок*		0,00800	0,02000	
11	Соль йодированная*		0,00100		
12	Хлеб пшеничный*				0,03500

Расход продуктов по блюдам - Обед

День 4 Неделя 2

N	Наименование	Салат картофельный	Щи из св.капусты с картофелем сметаной зеленью.	Шницель из мяса с соусом,	Пюре из бобовых с м/раст...	Компот из кураги	Хлеб пшеничный	Хлеб ржано пшеничный
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вода*		0,20000	0,05600	0,21800	0,20300		
2	Горох*				0,08700			
3	Капуста б/к*		0,06300					
4	Картофель*	0,11200	0,04000					
5	Курага*					0,02000		
6	Лимонная к-та*							
7	Лук репчатый*	0,02000	0,01200	0,00720				
8	Масло подсолнечное 1 л *	0,00500	0,00500	0,00400	0,00400			
9	Масса готовых изделий			0,05000				
10	Масса полуфабриката			0,05900				
11	Морковь*		0,01300	0,00500				
12	Мука в/с*			0,00250				
13	Мясо свинины*			0,03700				
14	Сахар-песок*			0,00075		0,02300		
15	Сметана 15% 0,5 кг*		0,00500					
16	Соль йодированная*	0,00100	0,00100	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

Зав. производством

(Киселёва Е.Н.)

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 07.10.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№ПР Икра кабачковая		60	97
№259 Жаркое из птицы		200	215
№883 Кисель		200	119
№ПР Хлеб пшеничный		40	92
Итого:	82,06	500	523
Обед			
№62 Салат из моркови (припущ.) с сахаром		60	35
№82 Борщ из свежей капусты с картофелем сметаной зе.		200/5/1	135
№295/759 Биточки из птицы с соусом		100	157
№199 Пюре из бобовых с м/растит.		150	183
№348 Компот из кураги		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	74
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	114,91	776	766
Всего:	196,97	1 276	1 289

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	вита - 1 439,06	витВ1 - 0,88	витВ2 - 0,87
44,39	42,9	187,5	витС - 43,86	витЕ - 0,92	витD - 8,87
Минеральные вещества в миллиграммах					
Na - 2 155,71	K - 2 090,46	Ca - 337,77	Mg - 212,72		
P - 648,91	Fe - 11,55	I - 198,09	Se - 35,81		

Зав. производством _____ (Киселёва Е.Н.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

ООО "ККДП"



Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Пестровка (ОВЗ 1-4 класс)

МЕНЮ

на 07.10.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№ПР Икра кабачковая		60	97
№259 Жаркое из птицы		200	215
№883 Кисель		200	119
№ПР Хлеб пшеничный		40	92
Итого:	82,06	500	523
Обед			
№62 Салат из моркови (припуц.) с сахаром		60	35
№82 Борщ из свежей капусты с картофелем сметаной зе.		200/5/1	135
№295/759 Биточки из птицы с соусом		100	157
№199 Пюре из бобовых с м/растит.		150	183
№348 Компот из кураги		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	74
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	114,91	776	766
Всего:	196,97	1 276	1 289

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	вита А - 1 439,06	витаВ1 - 0,88	витаВ2 - 0,87
44,39	42,9	187,5	витаС - 43,86	витаЕ - 0,92	витаD - 8,87

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 2 155,71	K - 2 090,46	Ca - 337,77	Mg - 212,72
P - 648,91	Fe - 11,55	I - 198,09	Se - 35,81

Зав. производством

(Киселёва Е.Н.)

Калькулятор

Фролова Л.Г

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

ООО "ККДП"



"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №



Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Пестровка (1-4 класс)

МЕНЮ

на 07.10.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№ПР Икра кабачковая		60	97
№259 Жаркое из птицы		200	215
№883 Кисель		200	119
№ПР Хлеб пшеничный		40	92
Итого:	82,06	500	523
Обед			
№62 Салат из моркови (припущ.) с сахаром		60	35
№82 Борщ из свежей капусты с картофелем сметаной зе.		200/5/1	135
№295/759 Биточки из птицы с соусом		100	157
№199 Пюре из бобовых с м/растит.		150	183
№348 Компот из кураги		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	74
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	114,91	776	766
Всего:	196,97	1 276	1 289

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	вита - 1	витВ1 - 0,88	витВ2 - 0,87
44,39	42,9	187,5	вита - 1 439,06	витЕ - 0,92	витD - 8,87
Минеральные вещества в миллиграммах					
Na - 2 155,71	K - 2 090,46	Ca - 337,77	Mg - 212,72		
P - 648,91	Fe - 11,55	I - 198,09	Se - 35,81		

Зав. производством _____ (Киселёва Е.Н.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г.

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

День 3 Неделя 1

N	Наименование	Икра кабачковая.. / 1.0/	Жаркое из птицы * / 1.0/	Кисель* / 1.0/	Хлеб пшеничный / 1.0/
1	Вода		0,02700		
2	Вода			0,19000	
3	Икра кабачковая	0,06200			
4	Картофель		0,17100		
5	Кисель			0,02400	
6	Лук репчатый		0,01400		
7	Масло подсолнечное		0,00700		
10	Мясо цыплят-бройлеров		0,05100		
11	Паста томатная		0,00300		
12	Сахар- песок			0,01000	
13	Соль йодированная		0,00200		
14	Хлеб пшеничный				0,04000

Расход продуктов по блюдам - Обед

День 3 Неделя 1

N	Наименование	Салат из моркови (припуц.) с сахаром*	Борщ из свежей капусты с картофелем сметаной зеленью:	Биточки из птицы с соусом	Пюре из бобовых с м/растит.	Компот из кураги	Хлеб пшеничный	Хлеб ржано пшеничный
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вода		0,16000		0,18500	0,20300		
2	Вода			0,00600				
3	Горох				0,07400			
4	Капуста белокочанная		0,02000					
5	Картофель		0,02100					
6	Курага					0,02000		
7	Лимонная кислота							
8	Лук репчатый		0,01000	0,00700				
9	Масло подсолнечное		0,00400	0,00300	0,00300			
12	Морковь	0,07200	0,01000					
13	Мясо цыплят-бройлеров			0,05000				
14	Паста томатная		0,00200					
15	Сахар- песок	0,00300	0,00200			0,02300		
16	Свекла		0,04000					
17	Сметана 15% 0,5 кг*		0,00500					
18	Соль йодированная		0,00100	0,00100	0,00200			
19	Сухари панировочные			0,00500				
20	Укроп свежий		0,00100				0,03000	
21	Хлеб пшеничный			0,00800				0,03000
22	Хлеб ржано пшеничный							
23	Вода*			0,05000				
24	Лук репчатый*			0,00120				
25	Масло подсолнечное 1 л *			0,00100				
26	Морковь*			0,00500				
27	Мука в/с*			0,00250				
28	Сахар-песок*			0,00075				
29	Соль йодированная*			0,00060				
30	Томатная паста*			0,00200				

Зав. производством _____

(Киселёва Е.Н.)

Калькулятор _____

Фролова Л.Г.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

ООО "ККДП"



Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Пестровка (5-11класс)



МЕНЮ

на 07.10.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№ПР Икра кабачковая		100	134
№259 Жаркое из птицы		250	291
№883 Кисель		200	119
№ПР Хлеб пшеничный		40	92
Итого:	100,00	590	636
Обед			
№62 Салат из моркови (припуш.) с сахаром		100	98
№82 Борщ из свежей капусты с картофелем сметаной зе.		250/5/1	101
№295/759 Биточки из птицы с соусом		100	157
№198 Пюре из бобовых с м/раст		180	123
№348 Компот из кураги		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	74
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	138,00	896	735
Всего:	238,00	1 486	1 372

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	вита А - 1	витаВ1 - 0,98	витаВ2 - 0,9
51,45	50,83	214,01	витаС - 47,1	витаЕ - 0,37	витаD - 8,87
Минеральные вещества в миллиграммах					
Na - 2 876,09	K - 2 651,56	Ca - 359,94	Mg - 240,49		
P - 717,12	Fe - 13,05	I - 241,42	Se - 38,08		

Зав. производством _____ (Киселёва Е.Н.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор
ООО "ККДП"



Воробьев П.В.

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



МЕНЮ

на 07.10.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№ПР Икра кабачковая		100	134
№259 Жаркое из птицы		250	291
№883 Кисель		200	119
№ПР Хлеб пшеничный		40	92
Итого:	95,46	590	636
Обед			
№62 Салат из моркови (припуц.) с сахаром		100	98
№82 Борщ из свежей капусты с картофелем сметаной зе		250/5/1	101
№295/759 Биточки из птицы с соусом		100	157
№198 Пюре из бобовых с м/раст		180	123
№348 Компот из кураги		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	74
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	133,65	896	735
Всего:	229,11	1 486	1 372

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	витА - 1 507,05	витВ1 - 0,98	витВ2 - 0,9
51,45	50,83	214,01	витС - 47,1	витЕ - 0,37	витD - 8,87
Минеральные вещества в миллиграммах					
Na - 2 876,09	K - 2 651,56	Ca - 359,94	Mg - 240,49		
P - 717,12	Fe - 13,05	I - 241,42	Se - 38,08		

Зав. производством _____ (Киселёва Е.Н.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор
ООО "ККДП"



Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Пестровка (многодетные 5-11 класс)

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №



МЕНЮ

на 07.10.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№ПР Икра кабачковая		100	134
№259 Жаркое из птицы		250	291
№883 Кисель		200	119
№ПР Хлеб пшеничный		40	92
Итого:	95,46	590	636
Обед			
№62 Салат из моркови (припущ.) с сахаром		100	98
№82 Борщ из свежей капусты с картофелем сметаной зе.		250/5/1	101
№295/759 Биточки из птицы с соусом		100	157
№198 Пюре из бобовых с м/раст		180	123
№348 Компот из кураги		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	74
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	133,65	896	735
Всего:	229,11	1 486	1 372

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	витА - 1 507,05	витВ1 - 0,98	витВ2 - 0,9
51,45	50,83	214,01	витС - 47,1	витЕ - 0,37	витD - 8,87
Минеральные вещества в миллиграммах					
Na - 2 876,09	K - 2 651,56	Ca - 359,94	Mg - 240,49		
P - 717,12	Fe - 13,05	I - 241,42	Se - 38,08		

Зав. производством _____ (Киселёва Е.Н.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

ООО "ККДП"



Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Пестровка (ОВЗ 5-11класс)

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №

Бел

МЕНЮ

на 07.10.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№ПР Икра кабачковая		100	134
№259 Жаркое из птицы		250	291
№883 Кисель		200	119
№ПР Хлеб пшеничный		40	92
Итого:	95,46	590	636
Обед			
№62 Салат из моркови (припущ.) с сахаром		100	98
№82 Борщ из свежей капусты с картофелем сметаной зе.		250/5/1	101
№295/759 Биточки из птицы с соусом		100	157
№198 Пюре из бобовых с м/раст		180	123
№348 Компот из кураги		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	74
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	133,65	896	735
Всего:	229,11	1 486	1 372

Для всего меню

В граммах		Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	витаВ1 - 0,98	витаВ2 - 0,9
51,45	50,83	214,01	витаС - 47,1	витаЕ - 0,37
Минеральные вещества в миллиграммах				
Na - 2 876,09	K - 2 651,56	Ca - 359,94	Mg - 240,49	
P - 717,12	Fe - 13,05	I - 241,42	Se - 38,08	

Зав. производством *Бел* (Киселёва Е.Н.)

Калькулятор *Бел* Фролова Л.Г

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

N	Наименование	День 3 Неделя 1			
		Икра кабачковая*	Жаркое из птицы. **	Кисель*	Хлеб пшеничный
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вода		0,21400		
2	Вода			0,19000	
3	Икра кабачковая	0,10000			
4	Картофель		0,22900		
5	Кисель			0,02400	
6	Лук репчатый		0,01900		
7	Масло подсолнечное		0,01000		
10	Мясо цыплят-бройлеров		0,06400		
11	Паста томатная		0,00400		
12	Сахар- песок			0,01000	
13	Соль йодированная		0,00200		
14	Хлеб пшеничный				0,04000

Расход продуктов по блюдам - Обед

N	Наименование	День 3 Неделя 1						
		Салат из моркови (припуц.) с сахаром.,	Борщ из свежей капусты с картофелем сметаной зеленью.,	Биточки из птицы с соусом	Пюре из бобовых с м/раст...	Компот из кураги	Хлеб пшеничный	Хлеб ржано пшеничный
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вода		0,20000		0,21800	0,20300		
2	Вода			0,00600				
3	Горох				0,08700			
4	Капуста белокочанная		0,02500					
5	Картофель		0,02700					
6	Курага					0,02000		
7	Лимонная кислота							
8	Лук репчатый		0,01200	0,00700				
9	Масло подсолнечное		0,00500	0,00300	0,00400			
12	Морковь	0,12000	0,01300					
13	Мясо цыплят-бройлеров			0,05000				
14	Паста томатная		0,00300					
15	Сахар- песок	0,00500	0,00300			0,02300		
16	Свекла		0,05000					
17	Сметана 15% 0,5 кг*		0,00500					
18	Соль йодированная		0,00100	0,00100	0,00200			
19	Сухари панировочные			0,00500				
20	Укроп свежий		0,00100					
21	Хлеб пшеничный			0,00800			0,03000	
22	Хлеб ржано пшеничный							0,03000
23	Вода*			0,05000				
24	Лук репчатый*			0,00120				
25	Масло подсолнечное 1 л *			0,00100				
26	Морковь*			0,00500				
27	Мука в/с*			0,00250				
28	Сахар-песок*			0,00075				
29	Соль йодированная*			0,00060				
30	Томатная паста*			0,00200				

Зав. производством _____ (Киселёва Е.Н.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор
ООО "ККДП"



Воробьев П.В.

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



М Е Н Ю

на 08.10.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№1 Бутерброд с маслом сливочным		60	99
№173 Каша молочная геркулесовая с маслом сливоч.		200/5	283
№376 Чай с сахаром		200	58
№ПР Хлеб пшеничный		35	87
Итого:	82,06	500	527
Обед			
№338 Яблоко		100	77
№116/АКТ Томатный суп харчо с курицей и зеленью		15/200/1	160
№301 Кнели куриные с соусом		100	151
№312 Пюре картофельное с м/сливоч.		150	158
№389 Сок фруктовый в ассортименте		200	112
№ПР Хлеб пшеничный		30	74
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	114,91	826	799
Всего:	196,97	1 326	1 326

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	вита - 85,62	витВ1 - 0,69	витВ2 - 0,81
41,54	45,69	194,98	витС - 21,4	витаЕ - 0,36	витD - 0,65
Минеральные вещества в миллиграммах					
Na - 2 154,66	K - 1 374,45	Ca - 358,32	Mg - 163,97		
P - 563,03	Fe - 10,03	I - 210,23	Se - 31,69		

Зав. производством _____ (Киселёва Е.Н.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор
ООО "ККДП"



Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Пестровка (ОВЗ 1-4 класс)

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №



М Е Н Ю

на 08.10.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№1 Бутерброд с маслом сливочным		60	99
№173 Каша молочная геркулесовая с маслом сливоч.		200/5	283
№376 Чай с сахаром		200	58
№ПР Хлеб пшеничный		35	87
Итого:	82,06	500	527
Обед			
№338 Яблоко		100	77
№116/АКТ Томатный суп харчо с курицей и зеленью		15/200/1	160
№301 Кнели куриные с соусом		100	151
№312 Пюре картофельное с м/сливоч.		150	158
№389 Сок фруктовый в ассортименте		200	112
№ПР Хлеб пшеничный		30	74
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	114,91	826	799
Всего:	196,97	1 326	1 326

Для всего меню

В граммах				Витамины в миллиграммах	
Белки	Жиры	Углеводы		витВ1 - 0,69	витВ2 - 0,81
41,54	45,69	194,98	вита - 85,62	витЕ - 0,36	витD - 0,65
			витС - 21,4		
Минеральные вещества в миллиграммах					
Na - 2 154,66	K - 1 374,45	Ca - 358,32	Mg - 163,97		
P - 563,03	Fe - 10,03	I - 210,23	Se - 31,69		

Зав. производством

(Киселёва Е.Н.)

Калькулятор

Фролова Л.Г.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор
ООО "ККДП"



Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Пестровка (1-4 класс)

СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №



МЕНЮ

на 08.10.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№1 Бутерброд с маслом сливочным		60	99
№173 Каша молочная геркулесовая с маслом сливоч.		200/5	283
№376 Чай с сахаром		200	58
№ПР Хлеб пшеничный		35	87
Итого:	82,06	500	527
Обед			
№338 Яблоко		100	77
№116/АКТ Томатный суп харчо с курицей и зеленью		15/200/1	160
№301 Кнели куриные с соусом		100	151
№312 Пюре картофельное с м/сливоч.		150	158
№389 Сок фруктовый в ассортименте		200	112
№ПР Хлеб пшеничный		30	74
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	114,91	826	799
Всего:	196,97	1 326	1 326

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	вита А - 85,62	витВ1 - 0,69	витВ2 - 0,81
41,54	45,69	194,98	витС - 21,4	витЕ - 0,36	витD - 0,65
Минеральные вещества в миллиграммах					
Na - 2 154,66	K - 1 374,45	Ca - 358,32	Mg - 163,97		
P - 563,03	Fe - 10,03	I - 210,23	Se - 31,69		

Зав. производством _____ (Киселёва Е.Н.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

День 4 Неделя 1

N	Наименование	Бутерброд с маслом сливочным, *, **, / 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	Масло сливочное крестьянское 72,5% по	0,02000	0,00500		
4	Молоко ф/п 2,5% 1л.*		0,10000		
5	Сахар-песок		0,00600	0,01500	
6	Соль йодированная		0,00100		
7	Хлеб пшеничный	0,04000			0,03500
8	Хлопья овсяные		0,04400		
9	Чай			0,00100	

Расход продуктов по блюдам - Обед

День 4 Неделя 1

N	Наименование	Яблоко*, / 1.0/	Томатный суп харчо с курицей и зеленью / 1.0/	Кнели куриные с 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			0,02300				
2	Вода или бульон		0,20000					
3	Картофель		0,02900		0,17100			
4	Лук репчатый		0,01000					
5	Масло подсолнечное		0,00200					
6	Масло сливочное крестьянское 72,5% по			0,00200	0,00500			
10	Молоко ф/п 2,5% 1л.*				0,02400			
11	Мясо цыплят-бройлеров		0,01900	0,06400				
12	Паста томатная		0,00200					
13	Рис		0,01400	0,00400				
14	Сок 1л для детского питания					0,20000		
15	Соль йодированная		0,00100	0,00200	0,00200			
16	Укроп свежий		0,00100					
17	Хлеб пшеничный						0,03000	
18	Хлеб ржано пшеничный							0,03000
19	Чеснок		0,00100					
20	Яблоки калиброванные*	0,10000						
21	Вода*			0,05000				
22	Лук репчатый*			0,00120				
23	Масло подсолнечное 1 л *			0,00100				
24	Морковь*			0,00500				
25	Мука в/с*			0,00250				
26	Сахар-песок*			0,00075				
27	Соль йодированная*			0,00060				
28	Томатная паста*			0,00400				

Зав. производством _____ (Киселёва Е.Н.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

ООО "ККДП"



Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Пестровка (5-11класс)



М Е Н Ю

на 08.10.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№1 Бутерброд с маслом сливочным		60	99
№173 Каша молочная геркулесовая с маслом сливоч		250/5	375
№376 Чай с сахаром		200	58
№ПР Хлеб пшеничный		35	87
Итого:	100,00	550	619
Обед			
№338 Яблоко		100	77
№116/АКТ Томатный суп харчо с курицей и зеленью		15/250/1	138
№301 Кнели куриные с соусом		100	151
№312 Пюре картофельное с м/сливоч..		180	176
№389 Сок фруктовый в ассортименте		200	112
№ПР Хлеб пшеничный		30	74
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	138,00	906	794
Всего:	238,00	1 456	1 413

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	вита - 85,62	витВ1 - 0,69	витВ2 - 0,81
49,78	49,68	205,5	витС - 21,4	витЕ - 0,36	витD - 0,65

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 2 154,66	K - 1 374,45	Ca - 358,32	Mg - 163,97
P - 563,03	Fe - 10,03	I - 210,23	Se - 31,69

Зав. производством _____ (Киселёва Е.Н.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

ООО "ККДП"



"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №

[Signature]

Воробьев П.В.

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

МЕНЮ

на 08.10.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№1 Бутерброд с маслом сливочным		60	99
№173 Каша молочная геркулесовая с маслом сливоч		250/5	375
№376 Чай с сахаром		200	58
№ПР Хлеб пшеничный		35	87
Итого:	95,46	550	619
Обед			
№338 Яблоко		100	77
№116/АКТ Томатный суп харчо с курицей и зеленью		15/250/1	138
№301 Кнели куриные с соусом		100	151
№312 Пюре картофельное с м/сливоч..		180	176
№389 Сок фруктовый в ассортименте		200	112
№ПР Хлеб пшеничный		30	74
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	133,65	906	794
Всего:	229,11	1 456	1 413

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	витА - 85,62	витВ1 - 0,69	витВ2 - 0,81
49,78	49,68	205,5	витС - 21,4	витЕ - 0,36	витD - 0,65

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 2 154,66	K - 1 374,45	Ca - 358,32	Mg - 163,97
P - 563,03	Fe - 10,03	I - 210,23	Se - 31,69

Зав. производством *[Signature]* (Киселёва Е.Н.)

Калькулятор *[Signature]* Фролова Л.Г

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор
ООО "ККДП"



Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Пестровка (многодетные 5-11 класс)

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы № _____

[Signature]

М Е Н Ю

на 08.10.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№1 Бутерброд с маслом сливочным		60	99
№173 Каша молочная геркулесовая с маслом сливоч		250/5	375
№376 Чай с сахаром		200	58
№ПР Хлеб пшеничный		35	87
Итого:	95,46	550	619
Обед			
№338 Яблоко		100	77
№116/АКТ Томатный суп харчо с курицей и зеленью		15/250/1	138
№301 Кнели куриные с соусом		100	151
№312 Пюре картофельное с м/сливоч..		180	176
№389 Сок фруктовый в ассортименте		200	112
№ПР Хлеб пшеничный		30	74
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	133,65	906	794
Всего:	229,11	1 456	1 413

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	витА - 85,62	витВ1 - 0,69	витВ2 - 0,81
49,78	49,68	205,5	витС - 21,4	витЕ - 0,36	витD - 0,65
Минеральные вещества в миллиграммах					
Na - 2 154,66	K - 1 374,45	Ca - 358,32	Mg - 163,97		
P - 563,03	Fe - 10,03	I - 210,23	Se - 31,69		

Зав. производством _____ (Киселёва Е.Н.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

ООО "ККДП"



Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Пестровка (ОВЗ 5-11класс)

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №

Бел

М Е Н Ю

на 08.10.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№1 Бутерброд с маслом сливочным		60	99
№173 Каша молочная геркулесовая с маслом сливоч		250/5	375
№376 Чай с сахаром		200	58
№ПР Хлеб пшеничный		35	87
Итого:	95,46	550	619
Обед			
№338 Яблоко		100	77
№116/АКТ Томатный суп харчо с курицей и зеленью		15/250/1	138
№301 Кнели куриные с соусом		100	151
№312 Пюре картофельное с м/сливоч..		180	176
№389 Сок фруктовый в ассортименте		200	112
№ПР Хлеб пшеничный		30	74
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	133,65	906	794
Всего:	229,11	1 456	1 413

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	вита А - 85,62	витаВ1 - 0,69	витаВ2 - 0,81
49,78	49,68	205,5	витаС - 21,4	витаЕ - 0,36	витаD - 0,65
Минеральные вещества в миллиграммах					
Na - 2 154,66	K - 1 374,45	Ca - 358,32	Mg - 163,97		
P - 563,03	Fe - 10,03	I - 210,23	Se - 31,69		

Зав. производством *Бел* (Киселёва Е.Н.)

Калькулятор *Бел* Фролова Л.Г

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

День 4 Неделя 1

N	Наименование	Бутерброд с маслом сливочным, *, **, *	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	Масло сливочное крестьянское 72,5% по 0,02000		0,00500		
4	Молоко ф/п 2,5% 1л.*		0,12500		
5	Сахар- песок		0,00800	0,01500	
6	Соль йодированная		0,00100		
7	Хлеб пшеничный	0,04000			0,03500
8	Хлопья овсяные		0,05500		
9	Чай			0,00100	

Расход продуктов по блюдам - Обед

День 4 Неделя 1

N	Наименование	Яблоко*,	Томатный суп харчо с курицей и зеленью*	Кнели куриные с 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			0,02300				
2	Вода или бульон		0,25000					
3	Картофель		0,03600		0,20500			
4	Лук репчатый		0,01200					
5	Масло подсолнечное		0,00300					
6	Масло сливочное крестьянское 72,5% по			0,00200	0,00500			
10	Молоко ф/п 2,5% 1л.*				0,02800			
11	Мясо цыплят-бройлеров		0,01900	0,06400				
12	Паста томатная		0,00300					
13	Рис		0,01800	0,00400				
14	Сок 1л для детского питания					0,20000		
15	Соль йодированная		0,00200	0,00200	0,00200			
16	Укроп свежий		0,00100					
17	Хлеб пшеничный						0,03000	
18	Хлеб ржано пшеничный							0,03000
19	Чеснок		0,00100					
20	Яблоки калиброванные*	0,10000						
21	Вода*			0,05000				
22	Лук репчатый*			0,00120				
23	Масло подсолнечное 1 л *			0,00100				
24	Морковь*			0,00500				
25	Мука в/с*			0,00250				
26	Сахар-песок*			0,00075				
27	Соль йодированная*			0,00060				
28	Томатная паста*			0,00400				

Зав. производством _____ (Киселёва Е.Н.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор
ООО "ККДП"



Воробьев П.В.

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

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы № _____



МЕНЮ

на 09.10.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№45 Салат из белокачанной .капусты с зеленью		60	67
№295 Шницель из птицы с соусом		100	145
№304 Рис отварной с м/сливочным		150	189
№388 Напиток из плодов шиповника		200	88
№ПР Хлеб пшеничный		30	74
Итого:	82,06	540	563
Обед			
№54 Салат из свеклы с яблоками		60	62
№87 Суп картофельный с рыбными консервами и зелены		10/200/1	140
№278 Тефтели из птицы тушеные в соусе		100	132
№171 Каша перловая рассыпчатая с маслом сливочным		150	149
№349 Компот из смеси сухофруктов		200	114
№ПР Хлеб пшеничный		30	74
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	114,91	781	738
Всего:	196,97	1 321	1 301

Для всего меню

В граммах

Белки	Жиры	Углеводы
43,1	40,99	191,15

вита - 506,51
витС - 151,95

Витамины в миллиграммах

витВ1 - 0,41	витВ2 - 0,61
витЕ - 0,7	витD - 1,92

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 3 389,46	K - 1 070,66	Ca - 256,39
P - 537,18	Fe - 6,93	I - 361,12

Mg - 153,45
Se - 45,15

Зав. производством _____ (Киселёва Е.Н.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г.

Директор
ООО "ККДП"



ГБОУ СОШ Пестровка (ОВЗ 1-4 класс)

Директор школы №



на 09.10.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№45 Салат из белокачанной .капусты с зеленью		60	67
№295 Шницель из птицы с соусом		100	145
№304 Рис отварной с м/сливочным		150	189
№388 Напиток из плодов шиповника		200	88
№ПР Хлеб пшеничный		30	74
Итого:	82,06	540	563
Обед			
№54 Салат из свеклы с яблоками		60	62
№87 Суп картофельный с рыбными консервами и зеленью		10/200/1	140
№278 Тефтели из птицы тушеные в соусе		100	132
№171 Каша перловая рассыпчатая с маслом сливочным		150	149
№349 Компот из смеси сухофруктов		200	114
№ПР Хлеб пшеничный		30	74
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	114,91	781	738
Всего:	196,97	1 321	1 301

	В граммах	
Белки	Жиры	Углеводы
43,1	40,99	191,15

ВИТА - 506,51	ВИТВ1 - 0,41	ВИТВ2 - 0,61
ВИТС - 151,95	ВИТЕ - 0,7	ВИТД - 1,92

Na - 3 389,46	K - 1 070,66	Ca - 256,39
P - 537,18	Fe - 6,93	I - 361,12

Mg - 153,45
Se - 45,15

(Киселёва Е.Н.)

Фролова Л.Г

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор
ООО "ККДП"



Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Пестровка (1-4 класс)



"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №

МЕНЮ

на 09.10.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№45 Салат из белокачанной .капусты с зеленью		60	67
№295 Шницель из птицы с соусом		100	145
№304 Рис отварной с м/сливочным		150	189
№388 Напиток из плодов шиповника		200	88
№ПР Хлеб пшеничный		30	74
Итого:	82,06	540	563
Обед			
№54 Салат из свеклы с яблоками		60	62
№87 Суп картофельный с рыбными консервами и зелены		10/200/1	140
№278 Тефтели из птицы тушеные в соусе		100	132
№171 Каша перловая рассыпчатая с маслом сливочным		150	149
№349 Компот из смеси сухофруктов		200	114
№ПР Хлеб пшеничный		30	74
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	114,91	781	738
Всего:	196,97	1 321	1 301

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	витА - 506,51	витВ1 - 0,41	витВ2 - 0,61
43,1	40,99	191,15	витС - 151,95	витЕ - 0,7	витD - 1,92
Минеральные вещества в миллиграммах					
Na - 3 389,46	K - 1 070,66	Ca - 256,39	Mg - 153,45		
P - 537,18	Fe - 6,93	I - 361,12	Se - 45,15		

Зав. производством

(Киселёва Е.Н.)

Калькулятор

Фролова Л.Г

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

День 5 Неделя 1

N	Наименование	Салат из	Шницель из	Рис отварной с	Напиток из	Хлеб
		белокачанной капусты с зеленью	птицы с соусом	м/сливочным	плодов шиповника	пшеничный
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вода	0,00500		0,32800	0,20000	
2	Вода		0,00600			
3	Капуста белокачанная	0,06100				
4	Лимонная кислота					
5	Лук репчатый		0,00700			
6	Масло подсолнечное	0,00300	0,00300			
7	Масло сливочное крестьянское 72,5% по			0,00500		
10	Мясо цыплат-бройлеров		0,06400			
11	Плоды шиповника				0,02000	
12	Рис			0,05400		
13	Сахар- песок	0,00300			0,02000	
14	Соль йодированная	0,00100	0,00100	0,00200		
15	Сухари панировочные		0,00500			
16	Укроп свежий	0,00100				
17	Хлеб пшеничный		0,00800			0,03000
18	Вода*		0,05000			
19	Лук репчатый*		0,00120			
20	Масло подсолнечное 1 л *		0,00100			
21	Морковь*		0,00500			
22	Мука в/с*		0,00250			
23	Сахар-песок*		0,00075			
24	Соль йодированная*		0,00060			
25	Томатная паста*		0,00200			

Расход продуктов по блюдам - Обед

День 5 Неделя 1

N	Наименование	Салат из	Суп	Тефтели из	Каша перловая	Компот из	Хлеб	Хлеб ржано
		свеклы с яблоками,	картофельный с рыбными консервами и зеленью***	птицы тушеные в соусе	рассыпчатая с маслом сливочным	смеси сухофруктов*	пшеничный	пшеничный
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вода		0,17800	0,01000	0,12000	0,20000		
2	Картофель		0,08200					
3	Консервы рыбные сельдь 0,250gr		0,01100					
4	Крупа перловая				0,05000			
5	Лимонная кислота							
6	Лук репчатый		0,00900	0,02000				
7	Масло подсолнечное	0,00400	0,00300	0,00600				
8	Масло сливочное крестьянское 72,5% по				0,00500			
12	Морковь		0,01800					
13	Мука в/с			0,00300				
14	Мясо цыплат-бройлеров			0,05700				
15	Пшено		0,00400					
16	Сахар- песок	0,00200				0,02000		
17	Свекла	0,05100				0,02000		
18	Смесь сухофруктов							
19	Соль йодированная	0,00200	0,00100	0,00100	0,00200			
20	Укроп свежий		0,00100					
21	Хлеб пшеничный			0,00700			0,03000	
22	Хлеб ржано пшеничный							0,03000
23	Яблоки КОМПОТ	0,02200						
24	Вода*			0,05000				
25	Лук репчатый*			0,00120				
26	Масло подсолнечное 1 л *			0,00100				
27	Морковь*			0,00500				
28	Мука в/с*			0,00250				
29	Сахар-песок*			0,00075				
30	Соль йодированная*			0,00060				
31	Томатная паста*			0,00400				

Зав. производством

(Киселёва Е.Н.)

Калькулятор

Фролова Л.Г.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор
ООО "ККДП"



Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Пестравка (5-11класс)

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы № _____

М.Е.Г.

М Е Н Ю

на 09.10.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№45 Салат из белокачанной капусты с зеленью и маслом		100	85
№295 Шницель из птицы с соусом		100	145
№304 Рис отварной с м/сливочным		180	232
№388 Напиток из плодов шиповника		200	88
№ПР Хлеб пшеничный		30	74
Итого:	100,00	610	624
Обед			
№54 Салат из свеклы с яблоками		100	85
№87 Суп картофельный с рыбными консервами и зелены		10/250/1	138
№278 Тефтели из птицы тушеные в соусе		100	132
№171 Каша перловая рассыпчатая с маслом сливочным		180	220
№349 Компот из смеси сухофруктов		200	114
№ПР Хлеб пшеничный		30	74
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	138,00	901	831
Всего:	238,00	1 511	1 455

Для всего меню

В граммах		Витамины в миллиграммах	
Белки	Жиры	Углеводы	витА - 579,68
48,64	48,88	233,06	витВ1 - 0,44
			витС - 160,5
			витВ2 - 0,64
			витЕ - 0,7
			витD - 2,89
Минеральные вещества в миллиграммах			
Na - 3 518,47	K - 1 333,07	Ca - 306,98	Mg - 170,67
P - 583,96	Fe - 7,81	I - 377,79	Se - 47,98

Зав. производством *Киселёва Е.Н.* (Киселёва Е.Н.)

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

ООО "ККДП"



Директор школы №

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

на 09.10.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№45 Салат из белокачанной капусты с зеленью и маслом		100	85
№295 Шницель из птицы с соусом		100	145
№304 Рис отварной с м/сливочным		180	232
№388 Напиток из плодов шиповника		200	88
№ПР Хлеб пшеничный		30	74
Итого:	95,46	610	624
Обед			
№54 Салат из свеклы с яблоками		100	85
№87 Суп картофельный с рыбными консервами и зелены		10/250/1	138
№278 Тефтели из птицы тушеные в соусе		100	132
№171 Каша перловая рассыпчатая с маслом сливочным		180	220
№349 Компот из смеси сухофруктов		200	114
№ПР Хлеб пшеничный		30	74
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	133,65	901	831
Всего:	229,11	1 511	1 455

Белки	В граммах
48,64	Жиры
	48,88

Углеводы
233,06

ВИТА - 579,68
ВИТС - 160,5

Витамины в миллиграммах

витВ1 - 0,44	витВ2 - 0,64
витЕ - 0,7	витD - 2,89

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 3 518,47	K - 1 333,07	Ca - 306,98
P - 583,96	Fe - 7,81	I - 377,79

Mg - 170,67
Se - 47,98

Зав. производством

_(Киселёва Е.Н.)

Калькулятор

Фролова Л.Г

ООО "ККДП"



ГБОУ СОШ Пестровка (многодетные 5-11 класс)

Директор школы №



на 09.10.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№45 Салат из белокачанной капусты с зеленью и маслом		100	85
№295 Шницель из птицы с соусом		100	145
№304 Рис отварной с м/сливочным		180	232
№388 Напиток из плодов шиповника		200	88
№ПР Хлеб пшеничный		30	74
Итого:	95,46	610	624
Обед			
№54 Салат из свеклы с яблоками		100	85
№87 Суп картофельный с рыбными консервами и зелены		10/250/1	138
№278 Тефтели из птицы тушеные в соусе		100	132
№171 Каша перловая рассыпчатая с маслом сливочным		180	220
№349 Компот из смеси сухофруктов		200	114
№ПР Хлеб пшеничный		30	74
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	133,65	901	831
Всего:	229,11	1 511	1 455

В граммах

Белки	Жиры	Углеводы
48,64	48,88	233,06

ВИТА - 579,68
ВИТС - 160,5

Витамины в миллиграммах

витВ1 - 0,44	витВ2 - 0,64
витЕ - 0,7	витD - 2.89

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 3 518,47	K - 1 333,07	Ca - 306,98
P - 583,96	Fe - 7,81	I - 377,79

Mg - 170,67
Se - 47,98

Зав. производством

_(Киселёва Е.Н.)

Калькулятор

Фролова Л.Г

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор
ООО "ККДП"



Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Пестровка (ОВЗ 5-11класс)



"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №

М Е Н Ю

на 09.10.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№45 Салат из белокачанной капусты с зеленью и маслом		100	85
№295 Шницель из птицы с соусом		100	145
№304 Рис отварной с м/сливочным		180	232
№388 Напиток из плодов шиповника		200	88
№ПР Хлеб пшеничный		30	74
Итого:	95,46	610	624
Обед			
№54 Салат из свеклы с яблоками		100	85
№87 Суп картофельный с рыбными консервами и зеленью		10/250/1	138
№278 Тефтели из птицы тушеные в соусе		100	132
№171 Каша перловая рассыпчатая с маслом сливочным		180	220
№349 Компот из смеси сухофруктов		200	114
№ПР Хлеб пшеничный		30	74
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	133,65	901	831
Всего:	229,11	1 511	1 455

Для всего меню

В граммах				Витамины в миллиграммах	
Белки	Жиры	Углеводы		витВ1 - 0,44	витВ2 - 0,64
48,64	48,88	233,06	вита - 579,68	витЕ - 0,7	витD - 2,89
Минеральные вещества в миллиграммах			витС - 160,5		
Na - 3 518,47	K - 1 333,07	Ca - 306,98	Mg - 170,67		
P - 583,96	Fe - 7,81	I - 377,79	Se - 47,98		

Зав. производством _____ (Киселёва Е.Н.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г.

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

День 5 Неделя 1

N	Наименование	Салат из белокочанной капусты с зеленью и маслом растительным..	Шницель из птицы с соусом	Рис отварной с м/сливочным.	Напиток из плодов шиповника	Хлеб пшеничный
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вода	0,00800		0,39300	0,20000	
2	Вода		0,00600			
3	Капуста белокочанная	0,10100				
4	Лимонная кислота					
5	Лук репчатый		0,00700			
6	Масло подсолнечное	0,00500	0,00300			
7	Масло сливочное крестьянское 72,5% по			0,00500		
10	Мясо цыплят-бройлеров		0,06400			
11	Плоды шиповника				0,02000	
12	Рис			0,06500		
13	Сахар- песок	0,00500			0,02000	
14	Соль йодированная	0,00200	0,00100	0,00200		
15	Сухари панировочные		0,00500			
16	Укроп свежий	0,00200				
17	Хлеб пшеничный		0,00800			0,03000
18	Вода*		0,05000			
19	Лук репчатый*		0,00120			
20	Масло подсолнечное 1 л *		0,00100			
21	Морковь*		0,00500			
22	Мука в/с*		0,00250			
23	Сахар-песок*		0,00075			
24	Соль йодированная*		0,00060			
25	Томатная паста*		0,00200			

Расход продуктов по блюдам - Обед

День 5 Неделя 1

N	Наименование	Салат из свеклы с яблоками/	Суп картофельный с рыбными консервами и зеленью**	Тефтели из птицы тушеные в соусе	Каша перловая рассыпчатая с маслом сливочным,,	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		0,22000	0,01000	0,14400	0,20000		
2	Картофель		0,10300					
3	Консервы рыбные сельдь 0,250gr		0,01100					
4	Крупа перловая				0,05900			
5	Лимонная кислота							
6	Лук репчатый		0,01100	0,02000				
7	Масло подсолнечное	0,00600	0,00400	0,00600				
8	Масло сливочное крестьянское 72,5% по				0,00500			
12	Морковь		0,02200					
13	Мука в/с			0,00300				
14	Мясо цыплят-бройлеров			0,05700				
15	Пшено		0,00500					
16	Сахар- песок	0,00300				0,02000		
17	Свекла	0,08400						
18	Смесь сухофруктов					0,02000		
19	Соль йодированная	0,00100	0,00100	0,00100	0,00200			
20	Укроп свежий		0,00100					
21	Хлеб пшеничный			0,00700			0,03000	
22	Хлеб ржано пшеничный							0,03000
23	Яблоки КОМПОТ	0,03600						
24	Вода*			0,05000				
25	Лук репчатый*			0,00120				
26	Масло подсолнечное 1 л *			0,00100				
27	Морковь*			0,00500				
28	Мука в/с*			0,00250				
29	Сахар-песок*			0,00075				
30	Соль йодированная*			0,00060				
31	Томатная паста*			0,00400				

Зав. производством _____ (Киселёва Е.Н.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г.