

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор
ООО "ККДП"



"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №

Шадрин



Воробьев П.В.

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

МЕНЮ

на 23.09.2025

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№2 Бутерброд с повидлом и маслом		60	201
№173 Каша вязкая молочная пшенная		200/5	297
№382 Какао с молоком		200	85
№ПР Хлеб пшеничный		40	118
Итого:	78,68	505	702
Обед			
№67 Винегрет овощной		60	75
№116/АКТ Томатный суп харчо с курицей и зеленью		15/200/1	143
№301 Кнели куриные с соусом		100	135
№202/309 Макароны изделия отварные с м/р		150	168
№342 Компот из свежих яблок		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	110,17	786	783
Всего:	188,86	1 291	1 485

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	вита - 204,13	витВ1 - 0,65	витВ2 - 0,84
50,97	57,63	225,34	витС - 8,22	витЕ - 0,4	витD - 0,63
Минеральные вещества в миллиграммах					
Na - 2 588,79	K - 902,27	Ca - 372,46	Mg - 163,68		
P - 641,25	Fe - 9,14	I - 248,41	Se - 23,27		

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

Калькулятор *Фролова* Фролова Л.Г.

Директор
ООО "ККДП"



ГБОУ СОШ Георгиевка (1-4 класс)

Директор школы №



на 23.09.2025

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№2 Бутерброд с повидлом и маслом		60	201
№173 Каша вязкая молочная пшенная		200/5	297
№382 Какао с молоком		200	85
№ПР Хлеб пшеничный		40	118
Итого:	78,68	505	702
Обед			
№67 Винегрет овощной		60	75
№116/АКТ Томатный суп харчо с курицей и зеленью		15/200/1	143
№301 Кнели куриные с соусом		100	135
№202/309 Макароны изделия отварные с м/р		150	168
№342 Компот из свежих яблок		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	110,17	786	783
Всего:	188,86	1 291	1 485

В граммах

Белки	Жиры	Углеводы
50,97	57,63	225,34

ВИТА - 204,13
ВИТС - 8,22

Витамины в миллиграммах

ВИТВ1 - 0,65 ВИТВ2 - 0,84
ВИТЕ - 0,4 ВИТD - 0,63

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 2 588,79	K - 902,27	Ca - 372,46	Mg - 163,68
P - 641,25	Fe - 9,14	I - 248,41	Se - 23,27

Зав. производством

(Куликова Л.А)

Калькулятор

Фролова Л.Г

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

ООО "ККДП"



Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Георгиевка (ОВЗ)

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №

Шадя



М Е Н Ю

на 23.09.2025

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№2 Бутерброд с повидлом и маслом		60	201
№173 Каша вязкая молочная пшенная		200/5	297
№382 Какао с молоком		200	85
№ПР Хлеб пшеничный		40	118
Итого:	78,68	505	702
Обед			
№67 Винегрет овощной		60	75
№116/АКТ Томатный суп харчо с курицей и зеленью		15/200/1	143
№301 Кнели куриные с соусом		100	135
№202/309 Макароны изделия отварные с м/р		150	168
№342 Компот из свежих яблок		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	110,17	786	783
Всего:	188,86	1 291	1 485

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	вита - 204,13	витВ1 - 0,65	витВ2 - 0,84
50,97	57,63	225,34	витС - 8,22	витЕ - 0,4	витD - 0,63
Минеральные вещества в миллиграммах					
Na - 2 588,79	K - 902,27	Ca - 372,46	Mg - 163,68		
P - 641,25	Fe - 9,14	I - 248,41	Se - 23,27		

Зав. производством

(Куликова Л.А)

Калькулятор

Фролова Л.Г

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

N	Наименование	День 2 Неделя 1			
		Бутерброд с повидлом и маслом. / 1.0/	Каша вязкая молочная пшенная,, / 1.0/	Какао с молоком.. / 1.0/	Хлеб пшеничный / 1.0/
1	Вода*		0,06000	0,11000	
2	Какао - порошок 0,100 гр*			0,00400	
3	Масло сливочное крестьянское 72,5% по 0,01000		0,00500		
4	Молоко ф/п 2,5% 1л.*		0,10000	0,10000	
5	Повидло в ассортименте 600 гр- 1000 гр * 0,02000				
6	Пшено*		0,05000		
7	Сахар-песок*		0,00600	0,02000	
8	Соль йодированная*		0,00100		
9	Хлеб пшеничный*	0,03000			0,04000

Расход продуктов по блюдам - Обед

N	Наименование	День 2 Неделя 1						
		Винегрет овощной / 1.0/	Томатный суп харчо с курицей и зеленью / 1.0/	Кнели куриные с соусом / 1.0/	Макаронные изделия отварные с м/р* / 1.0/	Компот из свежих яблок / 1.0/	Хлеб пшеничный / 1.0/	Хлеб ржано пшеничный / 1.0/
1	Вода или бульон		0,20000					
2	Вода*			0,07300		0,17200		
3	Картофель*	0,01800	0,02900					
4	Куры *		0,01900	0,06400				
5	Лимонная к-та*				0,05100			
6	Лук репчатый*	0,01100	0,01000	0,00120				
7	Макаронные изделия в ассортименте*				0,00500			
8	Масло подсолнечное 1 л *	0,00600	0,00200	0,00100				
9	Масло сливочное крестьянское 72,5% по			0,00200				
13	Морковь*	0,00800		0,00500				
14	Мука в/с*			0,00250				
15	Огурцы соленые 3л(1,6кг)ШКОЛЫ*	0,01100						
16	Рис*		0,01400	0,00400				
17	Сахар-песок*			0,00075		0,02400		
18	Свекла*	0,01100						
19	Соль йодированная*	0,00100	0,00100	0,00260	0,00200			
20	Томатная паста*		0,00200	0,00400				
21	Укроп свежий*		0,00100					
22	Хлеб пшеничный*						0,03000	
23	Хлеб ржано пшеничный*							0,03000
24	Чеснок*		0,00100					
25	Яблоки КОМПОТ*					0,04500		

Зав. производством

(Куликова Л.А)

Калькулятор

Фролова Л.Г

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "ККД"



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

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №

Маша



МЕНЮ

на 23.09.2025

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№2 Бутерброд с повидлом и маслом		60	201
№173 Каша вязкая молочная пшенная с маслом сливочным		250/5	360
№382 Какао с молоком		200	85
№ПР Хлеб пшеничный		40	118
Итого:	91,52	555	765
Обед			
№67 Винегрет овощной		100	125
№116/АКТ Томатный суп харчо с курицей и зеленью		15/250/1	138
№301 Кнели куриные с соусом		100	135
№202/309 Макароны изделия отварные с м/р		180	202
№342 Компот из свежих яблок		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	128,14	906	862
Всего:	219,66	1 461	1 626

Для всего меню

В граммах

Белки	Жиры	Углеводы
53,4	57,16	233,63

Витамины в миллиграммах

вита - 284,99	витВ1 - 0,67	витВ2 - 0,85
витС - 9,99	витЕ - 0,4	витD - 0,63

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 2 769,55	K - 997,51	Ca - 377,28	Mg - 171,32
P - 657,42	Fe - 9,45	I - 249,5	Se - 23,36

Зав. производством

(Куликова Л.А.)

Калькулятор

Фролова Л.Г.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор
ООО "ККДП"



"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №

Шадрин



Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Георгиевка (многодетные 5-11 класс)

МЕНЮ

на 23.09.2025

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№2 Бутерброд с повидлом и маслом		60	201
№173 Каша вязкая молочная пшенная с маслом сливочным		250/5	360
№382 Какао с молоком		200	85
№ПР Хлеб пшеничный		40	118
Итого:	91,52	555	765
Обед			
№67 Винегрет овощной		100	125
№116/АКТ Томатный суп харчо с курицей и зеленью		15/250/1	138
№301 Кнели куриные с соусом		100	135
№202/309 Макароны изделия отварные с м/р		180	202
№342 Компот из свежих яблок		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	128,14	906	862
Всего:	219,66	1 461	1 626

Для всего меню

Белки 53,4
Жиры 57,16

Углеводы 233,63

Витамины в миллиграммах
вита - 284,99
витаС - 9,99

Витамины в миллиграммах
витаВ1 - 0,67
витаВ2 - 0,85
витаЕ - 0,4
витаD - 0,63

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 2 769,55
K - 997,51
P - 657,42

Ca - 377,28
I - 249,5

Mg - 171,32
Se - 23,36

Зав. производством

Куликова

(Куликова Л.А)

Калькулятор

Фролова

Фролова Л.Г

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор
ООО "ККДП"



Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Георгиевка (5-11 класс)

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №



М Е Н Ю

на 23.09.2025

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№2 Бутерброд с повидлом и маслом		60	201
№173 Каша вязкая молочная пшенная с маслом сливочным		250/5	360
№382 Какао с молоком		200	85
№ПР Хлеб пшеничный		40	118
Итого:	91,52	555	765
Обед			
№67 Винегрет овощной		100	125
№116/АКТ Томатный суп харчо с курицей и зеленью		15/250/1	138
№301 Кнели куриные с соусом		100	135
№202/309 Макароны изделия отварные с м/р		180	202
№342 Компот из свежих яблок		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	128,14	906	862
Всего:	219,66	1 461	1 626

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	витА - 284,99	витВ1 - 0,67	витВ2 - 0,85
53,4	57,16	233,63	витС - 9,99	витЕ - 0,4	витD - 0,63

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 2 769,55	K - 997,51	Ca - 377,28	Mg - 171,32
P - 657,42	Fe - 9,45	I - 249,5	Se - 23,36

Зав. производством

(Куликова Л.А.)

Калькулятор

Фролова Л.Г.

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

		День 2 Неделя 1			
N	Наименование	Бутерброд с повидлом и маслом.	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 0,01000		0,00500		
4	Молоко ф/п 2,5% 1л.*		0,12500	0,10000	
5	Повидло в ассортименте 600 гр- 1000 гр * 0,02000				
6	Пшено*		0,06300		
7	Сахар-песок*		0,00800	0,02000	
8	Соль йодированная*		0,00100		
9	Хлеб пшеничный*	0,03000			0,04000

Расход продуктов по блюдам - Обед

		День 2 Неделя 1						
N	Наименование	Винегрет овощной ,	Томатный суп харчо с курицей и зеленью*	Кнели куриные с соусом	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 или бульон		0,25000					
2	Вода*			0,07300		0,17200		
3	Картофель*	0,03000	0,03600					
4	Куры *		0,01900	0,06400				
5	Лимонная к-та*							
6	Лук репчатый*	0,01800	0,01200	0,00120				
7	Макаронные изделия в ассортименте*				0,06100			
8	Масло подсолнечное 1 л *	0,01000	0,00300	0,00100	0,00500			
9	Масло сливочное крестьянское 72,5% по			0,00200				
13	Морковь*	0,01300		0,00500				
14	Мука в/с*			0,00250				
15	Огурцы соленые 3л(1,6кг)ШКОЛЫ*	0,03800						
16	Рис*		0,01800	0,00400				
17	Сахар-песок*			0,00075		0,02400		
18	Свекла*	0,01900						
19	Соль йодированная*	0,00100	0,00200	0,00260	0,00200			
20	Томатная паста*		0,00300	0,00400				
21	Укроп свежий*		0,00100					
22	Хлеб пшеничный*						0,03000	
23	Хлеб ржано пшеничный*							0,03000
24	Чеснок*		0,00100					
25	Яблоки КОМПОТ*					0,04500		

Зав. производством

(Куликова Л.А)

Калькулятор

Фролова Л.Г