

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор
ООО "ККДП"



Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Георгиевка (1-4 класс)

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №

Иванов



МЕНЮ

на 18.11.2025

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№ Печенье		60	189
№290/АКТ Птица тушеная в томатном соусе		100	101
№302/171 Каша гречневая рассыпчатая		150	111
№376 Чай с сахаром		200	106
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
Итого:	78,68	540	588
Обед			
№67 Винегрет овощной		60	75
№116/АКТ Томатный суп харчо с курицей и зеленью		15/200/1	143
№268/АКТ Биточки из мяса с соусом,		100	165
№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	813
Всего:	188,86	1 326	1 401

Для всего меню

В граммах		Витамины в миллиграммах	
Белки	Жиры	Углеводы	
46,13	45,81	185,7	
		витА - 265,05	витВ1 - 0,77
		витС - 8,09	витВ2 - 0,7
			витЕ - 0,36
			витD - 0,51
Минеральные вещества в миллиграммах			
Na - 2 418,47	K - 823,68	Ca - 137,72	Mg - 199,11
P - 577,35	Fe - 11,41	I - 237,46	Se - 23,67

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

Калькулятор *Фролова* Фролова Л.Г.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор
ООО "ККДП"



"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №

Маша



Воробьев П.В.

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

МЕНЮ

на 18.11.2025

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№ Печенье		60	189
№290/АКТ Птица тушеная в томатном соусе		100	101
№302/171 Каша гречневая рассыпчатая		150	111
№376 Чай с сахаром		200	106
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
Итого:	78,68	540	588
Обед			
№67 Винегрет овощной		60	75
№116/АКТ Томатный суп харчо с курицей и зеленью		15/200/1	143
№268/АКТ Биточки из мяса с соусом,		100	165
№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	813
Всего:	188,86	1 326	1 401

Для всего меню

В граммах

Белки	Жиры	Углеводы
46,13	45,81	185,7

Витамины в миллиграммах

витА - 265,05	витВ1 - 0,77	витВ2 - 0,7
витС - 8,09	витЕ - 0,36	витD - 0,51

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 2 418,47	K - 823,68	Ca - 137,72	Mg - 199,11
P - 577,35	Fe - 11,41	I - 237,46	Se - 23,67

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

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

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор
ООО "ККДП"



Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Георгиевка (ОВЗ)

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №

Медведев



МЕНЮ

на 18.11.2025

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№ Печенье		60	189
№290/АКТ Птица тушеная в томатном соусе		100	101
№302/171 Каша гречневая рассыпчатая		150	111
№376 Чай с сахаром		200	106
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
Итого:	78,68	540	588
Обед			
№67 Винегрет овощной		60	75
№116/АКТ Томатный суп харчо с курицей и зеленью		15/200/1	143
№268/АКТ Биточки из мяса с соусом,		100	165
№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	813
Всего:	188,86	1 326	1 401

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	витА - 265,05	витВ1 - 0,77	витВ2 - 0,7
46,13	45,81	185,7	витС - 8,09	витЕ - 0,36	витD - 0,51
Минеральные вещества в миллиграммах					
Na - 2 418,47	K - 823,68	Ca - 137,72	Mg - 199,11		
P - 577,35	Fe - 11,41	I - 237,46	Se - 23,67		

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

Калькулятор *Фролова* Фролова Л.Г.

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

		День 2 Неделя 1			
N	Наименование	Печенье**	Птица тушеная в томатном соусе	Каша гречневая рассыпчатая,	Чай с сахаром
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	Хлеб пшеничный
1	Вода*		0,05000	0,10700	0,21000
2	Гречка *			0,06000	
3	Куры *		0,07100		
4	Лук репчатый*		0,00120		
5	Масло подсолнечное 1 л *		0,00300		
6	Масло сливочное крестьянское 72,5% по			0,00500	
8	Морковь*		0,00500		
9	Мука в/с*		0,00250		
10	Печенье весовое*	0,06000			
11	Сахар-песок*		0,00075		0,01500
12	Соль йодированная*		0,00160	0,00100	
13	Томатная паста*		0,00400		
14	Хлеб пшеничный*				0,03000
15	Чай *				0,00100

Расход продуктов по блюдам - Обед

		День 2 Неделя 1					
N	Наименование	Винегрет овощной	Томатный суп харчо с курицей и зеленью	Биточки из мяса с соусом,	Макаронные изделия отварные с м/р*	Компот из свежих яблок	Хлеб пшеничный
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	Хлеб ржано пшеничный
1	Вода или бульон		0,20000				
2	Вода*			0,05600		0,17200	
3	Картофель*	0,01800	0,02900				
4	Куры *		0,01900				
5	Лимонная к-та*						
6	Лук репчатый*	0,01100	0,01000	0,00720			
7	Макаронные изделия в ассортименте*				0,05100		
8	Масло подсолнечное 1 л *	0,00600	0,00200	0,00400	0,00500		
11	Морковь*	0,00800		0,00500			
12	Мука в/с*			0,00250			
13	Мясо свинины*			0,03700			
14	Огурцы соленые 3л(1,6кг)ШКОЛЫ*	0,01100					
15	Рис*		0,01400				
16	Сахар-песок*			0,00075		0,02400	
17	Свекла*	0,01100					
18	Соль йодированная*	0,00100	0,00100	0,00060	0,00200		
19	Сухари панировочные*			0,00500			
20	Томатная паста*		0,00200	0,00200			
21	Укроп свежий*		0,00100				
22	Хлеб пшеничный*			0,00500			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 "ККДП"



"СОГЛАСОВАНО"
Директор школы № _____
Маша

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

МЕНЮ

на 18.11.2025

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№ Печенье		60	189
№290/АКТ Птица тушеная в томатном соусе		100	101
№303/Акт Каша гречневая с маслом сл.		180	203
№376 Чай с сахаром		200	106
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
Итого:	91,52	570	680
Обед			
№67 Винегрет овощной		100	125
№116/АКТ Томатный суп харчо с курицей и зеленью		15/250/1	138
№268/АКТ Биточки из мяса с соусом,		100	165
№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	892
Всего:	219,66	1 476	1 572

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	вита А - 348,29	витВ1 - 0,71	витВ2 - 0,67
52,12	50,29	209,49	витС - 9,86	витЕ - 0,36	витD - 0,52
Минеральные вещества в миллиграммах					
Na - 2 892,98	K - 835,97	Ca - 141,34	Mg - 161		
P - 525,99	Fe - 10,2	I - 272,99	Se - 22,44		

Зав. производством _____ (Куликова Л.А)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г

Директор
ООО "ККДП"



ГБОУ СОШ Георгиевский (многодетные 5-11 класс)

Директор школы №



на 18.11.2025

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№ Печенье		60	189
№290/АКТ Птица тушеная в томатном соусе		100	101
№303/Акт Каша гречневая с маслом сл.		180	203
№376 Чай с сахаром		200	106
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
Итого:	91,52	570	680
Обед			
№67 Винегрет овощной		100	125
№116/АКТ Томатный суп харчо с курицей и зеленью		15/250/1	138
№268/АКТ Биточки из мяса с соусом,		100	165
№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	892
Всего:	219,66	1 476	1 572

Для всего меню

В граммах		
Белки	Жиры	Углеводы
52,12	50,29	209,49

Витамины в миллиграммах

ВИТА - 348,29	ВИТВ1 - 0,71	ВИТВ2 - 0,67
ВИТС - 9,86	ВИТЕ - 0,36	ВИТД - 0,52

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 2 892,98	K - 835,97	Ca - 141,34	Mg - 161
P - 525,99	Fe - 10,2	I - 272,99	Se - 22,44

Зав. производством

_____(Куликова Л.А)

Калькулятор

Фролова Л.Г

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "ККДП"



"СОГЛАСОВАНО"
Директор школы №



Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Георгиевский (5-11 класс)

МЕНЮ

на 18.11.2025

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№ Печенье		60	189
№290/АКТ Птица тушеная в томатном соусе		100	101
№303/Акт Каша гречневая с маслом сл.		180	203
№376 Чай с сахаром		200	106
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
Итого:	91,52	570	680
Обед			
№67 Винегрет овощной		100	125
№116/АКТ Томатный суп харчо с курицей и зеленью		15/250/1	138
№268/АКТ Биточки из мяса с соусом,		100	165
№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	892
Всего:	219,66	1 476	1 572

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	вита А - 348,29	витаВ1 - 0,71	витаВ2 - 0,67
52,12	50,29	209,49	витаС - 9,86	витаЕ - 0,36	витаD - 0,52
Минеральные вещества в миллиграммах					
Na - 2 892,98	K - 835,97	Ca - 141,34	Mg - 161		
P - 525,99	Fe - 10,2	I - 272,99	Se - 22,44		

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г.

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

		День 2 Неделя 1				
N	Наименование	Печенье**	Птица тушеная в томатном соусе	Каша гречневая с маслом сл.	Чай с сахаром	Хлеб пшеничный
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вода*		0,05000	0,12600	0,21000	
2	Гречка *			0,08600		
3	Куры *		0,07100			
4	Лук репчатый*		0,00120			
5	Масло подсолнечное 1 л *		0,00300			
6	Масло сливочное крестьянское 72,5% по			0,00600		
8	Морковь*		0,00500			
9	Мука в/с*		0,00250			
10	Печенье весовое*	0,06000				
11	Сахар-песок*		0,00075		0,01500	
12	Соль йодированная*		0,00160	0,00200		
13	Томатная паста*		0,00400			
14	Хлеб пшеничный*					0,03000
15	Чай *				0,00100	

Расход продуктов по блюдам - Обед

		День 2 Неделя 1						
N	Наименование	Винегрет овощной ,	Томатный суп харчо с курицей и зеленью*	Биточки из мяса 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*			0,05600		0,17200		
3	Картофель*	0,03000	0,03600					
4	Куры *		0,01900					
5	Лимонная к-та*							
6	Лук репчатый*	0,01800	0,01200	0,00720				
7	Макаронные изделия в ассортименте*				0,06100			
8	Масло подсолнечное 1 л *	0,01000	0,00300	0,00400	0,00500			
11	Морковь*	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*		0,01800					
16	Сахар-песок*			0,00075		0,02400		
17	Свекла*	0,01900						
18	Соль йодированная*	0,00100	0,00200	0,00060	0,00200			
19	Сухари панировочные*			0,00500				
20	Томатная паста*		0,00300	0,00200				
21	Укроп свежий*		0,00100					
22	Хлеб пшеничный*			0,00500			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.