

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор
ООО "ККД"



Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Георгиевка (1-4 класс)

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №

[Signature]



МЕНЮ

на 17.02.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№45 Салат из белокачанной .капусты с зеленью		60	51
№270 Котлеты "Московские"		100	114
№202/309 Макароны изделия отварные с м/р		150	168
№349 Компот из смеси сухофруктов		200	133
№ПР Хлеб пшеничный		40	118
Итого:	82,06	550	585
Обед			
№75 Икра свекольная		60	111
№96 Рассольник Ленинградский со сметаной зеленью		200/5/1	160
№278 Тефтели тушеные в соусе		100	145
№302/171 Каша гречневая рассыпчатая		150	111
№389 Сок фруктовый в ассортименте		200	35
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	114,91	776	710
Всего:	196,97	1 326	1 295

Для всего меню

В граммах		Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	Витамины в миллиграммах	
40,54	39,5	198,06	вита - 291,78	витВ1 - 0,93
			витС - 28,21	витВ2 - 0,82
				витЕ - 0,36
				витD - 0,64
Минеральные вещества в миллиграммах				
Na - 2 571,2	K - 1 090,73	Ca - 255,78	Mg - 222,63	
P - 602,78	Fe - 11,83	I - 231,99	Se - 24,73	

Зав. производством

(Куликова Л.А)

Калькулятор

Фролова Л.Г

Директор
ООО "ККДП"



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

Директор школы №



на 17.02.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№45 Салат из белокачанной .капусты с зеленью		60	51
№270 Котлеты "Московские"		100	114
№202/309 Макароны изделия отварные с м/р		150	168
№349 Компот из смеси сухофруктов		200	133
№ПР Хлеб пшеничный		40	118
Итого:	82,06	550	585
Обед			
№75 Икра свекольная		60	111
№96 Рассольник Ленинградский со сметаной зеленью		200/5/1	160
№278 Тефтели тушеные в соусе		100	145
№302/171 Каша гречневая рассыпчатая		150	111
№389 Сок фруктовый в ассортименте		200	35
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	114,91	776	710
Всего:	196,97	1 326	1 295

Для всего меню

	В граммах		Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	вита - 291,78	витВ1 - 0,93	витВ2 - 0,82
40,54	39,5	198,06	витС - 28,21	витЕ - 0,36	витD - 0,64

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 2 571,2	K - 1 090,73	Ca - 255,78	Mg - 222,63
P - 602,78	Fe - 11,83	I - 231,99	Se - 24,73

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

Калькулятор _____ Фролова Л.Г.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

ООО "ККДП"



Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Георгиевка (ОВЗ 1-4 класс)

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №



МЕНЮ

на 17.02.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№45 Салат из белокачанной .капусты с зеленью		60	51
№270 Котлеты "Московские"		100	114
№202/309 Макароны изделия отварные с м/р		150	168
№349 Компот из смеси сухофруктов		200	133
№ПР Хлеб пшеничный		40	118
Итого:	82,06	550	585
Обед			
№75 Икра свекольная		60	111
№96 Рассольник Ленинградский со сметаной зеленью		200/5/1	160
№278 Тефтели тушеные в соусе		100	145
№302/171 Каша гречневая рассыпчатая		150	111
№389 Сок фруктовый в ассортименте		200	35
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	114,91	776	710
Всего:	196,97	1 326	1 295

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	Вита А - 291,78	ВитаВ1 - 0,93	ВитаВ2 - 0,82
40,54	39,5	198,06	ВитаС - 28,21	ВитаЕ - 0,36	ВитаD - 0,64
Минеральные вещества в миллиграммах					
Na - 2 571,2	K - 1 090,73	Ca - 255,78	Mg - 222,63		
P - 602,78	Fe - 11,83	I - 231,99	Se - 24,73		

Зав. производством

(Куликова Л.А)

Калькулятор

Фролова Л.Г

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

		День 2 Неделя 2				
N	Наименование	Салат из белокочанной капусты с зеленью	Котлеты "Московские"	Макаронные изделия отварные с м/р*	Компот из смеси сухофруктов*	Хлеб пшеничный
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вода*	0,00500	0,06200		0,20000	
2	Капуста б/к*	0,06100				
3	Лимонная к-та*					
4	Лук репчатый*		0,00220			
5	Макаронные изделия в ассортименте*			0,05100		
6	Масло подсолнечное 1 л *	0,00300	0,00400	0,00500		
9	Морковь*		0,00500			
10	Мука в/с*		0,00250			
11	Мясо свинины*		0,03700			
12	Сахар-песок*	0,00300	0,00075		0,02000	
13	Смесь сухофруктов*				0,02000	
14	Соль йодированная*	0,00100	0,00060	0,00200		
15	Сухари панировочные*		0,00200			
16	Томатная паста*		0,00200			
17	Укроп свежий*	0,00100				
18	Хлеб пшеничный*		0,00900			0,04000

Расход продуктов по блюдам - Обед

		День 2 Неделя 2						
N	Наименование	Икра свекольная**	Рассольник Ленинградский со сметаной зеленью	Тефтели тушеные в соусе "	Каша гречневая рассыпчатая,	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	0,06000	0,10700			
2	Гречка *				0,06000			
3	Картофель*		0,08000					
4	Лимонная к-та*							
5	Лук репчатый*	0,01200	0,00500	0,02120				
6	Масло подсолнечное 1 л *	0,00500	0,00400	0,00700				
7	Масло сливочное крестьянское 72,5% по				0,00500			
11	Морковь*		0,01000	0,00500				
12	Мука в/с*			0,00550				
13	Мясо свинины*			0,03200				
14	Огурцы соленые 3л(1,6кг)ШКОЛЫ*		0,01300					
15	Перловка весовая*		0,00400					
16	Сахар-песок*	0,00100		0,00075				
17	Свекла*	0,05700						
18	Сметана 15% 0,5 кг*		0,00500					
19	Сок 1л*					0,20000		
20	Соль йодированная*		0,00100	0,00160	0,00100			
21	Томатная паста*	0,00600		0,00400				
22	Укроп свежий*		0,00100					
23	Хлеб пшеничный*			0,00700			0,03000	
24	Хлеб ржано пшеничный*							0,03000

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г.

Директор
ООО "ККДП"



Директор школы №



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

на 17.02.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№45 Салат из белокачанной капусты с зеленью и маслом		100	85
№270 Котлеты "Московские"		100	114
№202/309 Макароны изделия отварные с м/р.		180	202
№349 Компот из смеси сухофруктов		200	133
№ПР Хлеб пшеничный		40	118
Итого:	95,46	620	652
Обед			
№75 Икра свекольная		100	185
№96/Акт Рассольник Ленинградский со сметаной и зелены		250/5/1	127
№278 Тефтели тушеные в соусе		100	145
№303/Акт Каша гречневая с маслом сл.		180	203
№389 Сок фруктовый в ассортименте		200	35
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	133,65	896	843
Всего:	229,11	1 516	1 496
Для всего меню			
Белки	В граммах	Витамины в миллиграммах	
Жиры	Углеводы	вита А - 335,1	витВ1 - 0,88 витВ2 - 0,8
45	46	229,8	витС - 36,18 витЕ - 0,36 витD - 0,65
Минеральные вещества в миллиграммах			
Na - 3 482,64	K - 1 161,24	Ca - 277,02	Mg - 187,4
P - 559,08	Fe - 10,76	I - 338,39	Se - 26,33

(Куликова Л.А)

Фролова Л.Г.

Директор
ООО "ККДП"



ГБОУ СОШ Георгиевка (многодетные 5-11 класс)

Директор школы №



на 17.02.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№45 Салат из белокачанной капусты с зеленью и маслом		100	85
№270 Котлеты "Московские"		100	114
№202/309 Макароны изделия отварные с м/р.		180	202
№349 Компот из смеси сухофруктов		200	133
№ПР Хлеб пшеничный		40	118
Итого:	95,46	620	652
Обед			
№75 Икра свекольная		100	185
№96/Акт Рассольник Ленинградский со сметаной и зеленью		250/5/1	127
№278 Тефтели тушеные в соусе		100	145
№303/Акт Каша гречневая с маслом сл.		180	203
№389 Сок фруктовый в ассортименте		200	35
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	133,65	896	843
Всего:	229,11	1 516	1 496

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	вита - 335,1	витВ1 - 0,88	витВ2 - 0,8
45	46	229,8	витС - 36,18	вите - 0,36	витD - 0,65
Минеральные вещества в миллиграммах					
Na - 3 482,64	K - 1 161,24	Ca - 277,02	Mg - 187,4		
P - 559,08	Fe - 10,76	I - 338,39	Se - 26,33		

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор  Фролова Л.Г.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

ООО "ККДП"



Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Георгиевка (ОВЗ 5-11 класс)

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №

Куликова Л.А.



МЕНЮ

на 17.02.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№45 Салат из белокачанной капусты с зеленью и маслом		100	85
№270 Котлеты "Московские"		100	114
№202/309 Макароны изделия отварные с м/р.		180	202
№349 Компот из смеси сухофруктов		200	133
№ПР Хлеб пшеничный		40	118
Итого:	95,46	620	652
Обед			
№75 Икра свекольная		100	185
№96/Акт Рассольник Ленинградский со сметаной и зелены		250/5/1	127
№278 Тефтели тушеные в соусе		100	145
№303/Акт Каша гречневая с маслом сл.		180	203
№389 Сок фруктовый в ассортименте		200	35
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	133,65	896	843
Всего:	229,11	1 516	1 496

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	вита - 335,1	витВ1 - 0,88	витВ2 - 0,8
45	46	229,8	витС - 36,18	витЕ - 0,36	витD - 0,65
Минеральные вещества в миллиграммах					
Na - 3 482,64	K - 1 161,24	Ca - 277,02	Mg - 187,4		
P - 559,08	Fe - 10,76	I - 338,39	Se - 26,33		

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

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

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор

ООО "ККДП"

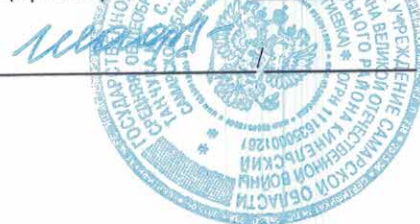


Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Георгиевка (5-11 класс)

"СОГЛАСОВАНО"

Директор школы №



МЕНЮ

на 17.02.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№45 Салат из белокачанной капусты с зеленью и маслом		100	85
№270 Котлеты "Московские"		100	114
№202/309 Макароны изделия отварные с м/р.		180	202
№349 Компот из смеси сухофруктов		200	133
№ПР Хлеб пшеничный		40	118
Итого:	95,46	620	652
Обед			
№75 Икра свекольная		100	185
№96/Акт Рассольник Ленинградский со сметаной и зелены		250/5/1	127
№278 Тефтели тушеные в соусе		100	145
№303/Акт Каша гречневая с маслом сл.		180	203
№389 Сок фруктовый в ассортименте		200	35
№ПР Хлеб пшеничный		30	81
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	133,65	896	843
Всего:	229,11	1 516	1 496

Для всего меню

В граммах			Витамины в миллиграммах		
Белки	Жиры	Углеводы	витаА - 335,1	витаВ1 - 0,88	витаВ2 - 0,8
45	46	229,8	витаС - 36,18	витаЕ - 0,36	витаD - 0,65

Минеральные вещества в миллиграммах

Na - 3 482,64	K - 1 161,24	Ca - 277,02	Mg - 187,4
P - 559,08	Fe - 10,76	I - 338,39	Se - 26,33

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г.

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

День 2 Неделя 2

N	Наименование	Салат из белокачанной капусты с зеленью и маслом растительным..	Котлеты "Московские"	Макаронные изделия отварные с м/р.	Компот из смеси сухофруктов*	Хлеб пшеничный
		/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/	/ 1.0/
1	Вода*	0,00800	0,06200		0,20000	
2	Капуста б/к*	0,10100				
3	Лимонная к-та*					
4	Лук репчатый*		0,00220			
5	Макаронные изделия в ассортименте*			0,06100		
6	Масло подсолнечное 1 л *	0,00500	0,00400	0,00500		
9	Морковь*		0,00500			
10	Мука в/с*		0,00250			
11	Мясо свинины*		0,03700			
12	Сахар-песок*	0,00500	0,00075		0,02000	
13	Смесь сухофруктов*				0,02000	
14	Соль йодированная*	0,00200	0,00060	0,00200		
15	Сухари панировочные*		0,00200			
16	Томатная паста*		0,00200			
17	Укроп свежий*	0,00200				
18	Хлеб пшеничный*		0,00900			0,04000

Расход продуктов по блюдам - Обед

День 2 Неделя 2

N	Наименование	Икра свекольная*	Рассольник Ленинградский со сметаной и зеленью	Тефтели тушеные в соусе "	Каша гречневая с маслом сл.	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 или бульон		0,18800					
2	Вода*			0,06000	0,12600			
3	Гречка *				0,08600			
4	Картофель*		0,11500					
5	Лук репчатый*	0,02100	0,00600	0,02120				
6	Масло подсолнечное 1 л *	0,00800	0,00500	0,00700				
7	Масло сливочное крестьянское 72,5% по				0,00600			
11	Морковь*		0,01300	0,00500				
12	Мука в/с*			0,00550				
13	Мясо свинины*			0,03200				
14	Огурцы соленые 3л(1,6кг)ШКОЛЫ*		0,01700					
15	Перловка весовая*		0,00500					
16	Сахар-песок*	0,00100		0,00075				
17	Свекла*	0,09600						
18	Сметана 15% 0,5 кг*		0,00500					
19	Сок 1л*					0,20000		
20	Соль йодированная*		0,00100	0,00160	0,00200			
21	Томатная паста*	0,01000		0,00400				
22	Укроп свежий*		0,00100					
23	Хлеб пшеничный*			0,00700			0,03000	
24	Хлеб ржано пшеничный*							0,03000

Зав. производством _____ (Куликова Л.А.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г.