"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "ККДП"

_____ Воробьев П.В.

"СОГЛАСОВАНО"
Директор школы № _____

_____

ГБОУ СОШ Красный Яр (дети мобилизованных родителей 5-11 класс)

М Е Н Ю на 09.11.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№2 Бутерброд с повидлом		60	80
№173 Каша вязкая молочная пшенная с маслом сливочны		250/5	360
№376 Чай с сахаром		200	58
№ПР Хлеб пшеничный		35	87
Итого:	95,46	550	585
Обед			
№ПР Икра кабачковая		100	134
№102 Суп картофельный с бобовыми (горохом)		250	157
№290/АКТ Птица тушеная в томатном соусе		100	202
№202/309 Макаронные изделия отварные с м/р.		180	202
№342 Компот из свежих яблок		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	74
№ПР Хлеб ржано пшеничный	133,65	30	67
Итого:	133,65	890	951
Всего:	229,11	1 440	1 536

Для всего меню

В граммах

Белки	Жиры	Углеводы
50,12	49,94	208,25

Витамины в милиграммах

витА - 306,12	витВ1 - 0,77	витВ2 - 0,65
витС - 12,6	витЕ - 0,4	витD - 0,49

Минеральные вещества в милиграммах

Na - 2 571,16	K - 1 312,74	Ca - 366,34	Mg - 178,31
P - 630,02	Fe - 11,43	I - 231,06	Se - 25,05

Зав. производством _____(Киселёва Е.Н.)

Калькулятор _____Фролова Л.Г

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "ККДП"

Воробьев П.В.

"СОГЛАСОВАНО"
Директор школы № _____

ГБОУ СОШ Красный Яр (многодетные 5-11 класс)

М Е Н Ю на 09.11.2026

Наименование блюда		Цена	Выход	Ккал
Завтрак				
№2 Бутерброд с повидлом			60	80
№173 Каша вязкая молочная пшенная с маслом сливочны			250/5	360
№376 Чай с сахаром			200	58
№ПР Хлеб пшеничный			35	87
	Итого:	95,46	550	585
Обед				
№ПР Икра кабачковая			100	134
№102 Суп картофельный с бобовыми (горохом)			250	157
№290/АКТ Птица тушеная в томатном соусе			100	202
№202/309 Макаронные изделия отварные с м/р.			180	202
№342 Компот из свежих яблок			200	115
№ПР Хлеб пшеничный			30	74
№ПР Хлеб ржано пшеничный		133,65	30	67
	Итого:	133,65	890	951
	Всего:	229,11	1 440	1 536

Для всего меню

В граммах

Белки	Жиры	Углеводы
50,12	49,94	208,25

Витамины в милиграммах

витА - 306,12	витВ1 - 0,77	витВ2 - 0,65
витС - 12,6	витЕ - 0,4	витD - 0,49

Минеральные вещества в милиграммах

Na - 2 571,16	K - 1 312,74	Ca - 366,34	Mg - 178,31
P - 630,02	Fe - 11,43	I - 231,06	Se - 25,05

Зав. производством _____(Киселёва Е.Н.)

Калькулятор _____Фролова Л.Г

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО"ККДП"

_____ Воробьев П.В.

"СОГЛАСОВАНО"
Директор школы № _____

_____

ГБОУ СОШ Красный Яр (ОВЗ 5-11 класс)

М Е Н Ю на 09.11.2026

Наименование блюда		Цена	Выход	Ккал
Завтрак				
№2 Бутерброд с повидлом			60	80
№173 Каша вязкая молочная пшенная с маслом сливочны			250/5	360
№376 Чай с сахаром			200	58
№ПР Хлеб пшеничный			35	87
	Итого:	95,46	550	585
Обед				
№ПР Икра кабачковая			100	134
№102 Суп картофельный с бобовыми (горохом)			250	157
№290/АКТ Птица тушеная в томатном соусе			100	202
№202/309 Макаронные изделия отварные с м/р.			180	202
№342 Компот из свежих яблок			200	115
№ПР Хлеб пшеничный			30	74
№ПР Хлеб ржано пшеничный		133,65	30	67
	Итого:	133,65	890	951
	Всего:	229,11	1 440	1 536

Для всего меню

В граммах

Белки	Жиры	Углеводы
50,12	49,94	208,25

Витамины в милиграммах

витА - 306,12	витВ1 - 0,77	витВ2 - 0,65
витС - 12,6	витЕ - 0,4	витD - 0,49

Минеральные вещества в милиграммах

Na - 2 571,16	K - 1 312,74	Ca - 366,34	Mg - 178,31
P - 630,02	Fe - 11,43	I - 231,06	Se - 25,05

Зав. производством _____(Киселёва Е.Н.)

Калькулятор _____Фролова Л.Г

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

День 1 Неделя 2

N	Наименование	Бутерброд с повидлом**, / 1.0/	Каша вязкая молочная пшенная с маслом сливочным / 1.0/	Чай с сахаром / 1.0/	Хлеб пшеничный*** / 1.0/
1	Вода		0,06000	0,21000	
2	Масло сливочное крестьянское 72,5% по		0,00500		
3	Молоко ф/п 2,5% 1л.*		0,12500		
4	Повидло	0,03000			
5	Пшено		0,06300		
6	Сахар- песок		0,00800	0,01500	
7	Соль йодированная		0,00100		
8	Хлеб пшеничный	0,03000			0,03500
9	Чай			0,00100	

Расход продуктов по блюдам - Обед

День 1 Неделя 2

N	Наименование	Икра кабачковая* / 1.0/	Суп картофельный с бобовыми (горохом)** / 1.0/	Птица тушеная в томатном соусе / 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		0,13000			0,17200		
2	Горох		0,02000					
3	Икра кабачковая	0,10000						
4	Картофель		0,06700					
5	Лимонная кислота							
6	Лук репчатый		0,01100					
7	Макаронные изделия				0,06100			
8	Масло подсолнечное		0,00500	0,00200	0,00500			
10	Морковь		0,01300					
11	Мясо цыплят-бройлеров			0,07100				
12	Сахар- песок					0,02400		
13	Соль йодированная		0,00300	0,00100	0,00200			
14	Хлеб пшеничный						0,03000	
15	Хлеб ржано пшеничный							0,03000
16	Яблоки КОМПОТ					0,04500		
17	Вода*			0,05000				
18	Лук репчатый*			0,00120				
19	Масло подсолнечное 1 л *			0,00100				
20	Морковь*			0,00500				
21	Мука в/с*			0,00250				
22	Сахар-песок*			0,00075				
23	Соль йодированная*			0,00060				
24	Томатная паста*			0,00400				

Зав. производством _____ (Киселёва Е.Н.)

Калькулятор _____ Фролова Л.Г

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "ККДП"

Воробьев П.В.

"СОГЛАСОВАНО"
Директор школы №

ГБОУ СОШ Красный Яр (дети мобилизованных родителей 5-11 класс)

М Е Н Ю на 10.11.2026

Наименование блюда		Цена	Выход	Ккал
	Завтрак			
№57 Салат из редьки			100	88
№291 Плов из птицы			280	382
№377 Чай с лимоном			200/3,5	57
№ПР Хлеб пшеничный			30	74
	Итого:	95,46	614	600
	Обед			
№35 Салат картофельный			100	116
№113 Суп-лапша домашняя с цыпленком			10/250	184
№Акт Капуста тушенная с курицей			280	357
№349 Компот из смеси сухофруктов			200	114
№ПР Хлеб пшеничный			30	74
№ПР Хлеб ржано пшеничный			30	67
	Итого:	133,65	900	911
	Всего:	229,11	1 514	1 512

Для всего меню

В граммах

Белки	Жиры	Углеводы
49,41	51,24	184,27

Витамины в милиграммах

витА - 520,51	витВ1 - 0,43	витВ2 - 0,66
витС - 73,05	витРР - 0,24	витЕ - 0,2

Минеральные вещества в милиграммах

Na - 1 786,16	K - 1 662,51	Ca - 280,29	Mg - 167,6
P - 575,07	Fe - 8,61	I - 177,12	Se - 41,39

Зав. производством _____(Киселёва Е.Н.)

Калькулятор _____Фролова Л.Г

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "ККДП"

Воробьев П.В.

"СОГЛАСОВАНО"
Директор школы №

ГБОУ СОШ Красный Яр (многодетные 5-11 класс)

М Е Н Ю на 10.11.2026

Наименование блюда		Цена	Выход	Ккал
Завтрак				
№57 Салат из редьки			100	88
№291 Плов из птицы			280	382
№377 Чай с лимоном			200/3,5	57
№ПР Хлеб пшеничный			30	74
	Итого:	95,46	614	600
Обед				
№35 Салат картофельный			100	116
№113 Суп-лапша домашняя с цыпленком			10/250	184
№Акт Капуста тушенная с курицей			280	357
№349 Компот из смеси сухофруктов			200	114
№ПР Хлеб пшеничный			30	74
№ПР Хлеб ржано пшеничный			30	67
	Итого:	133,65	900	911
	Всего:	229,11	1 514	1 512

Для всего меню

В граммах

Белки	Жиры	Углеводы
49,41	51,24	184,27

Витамины в милиграммах

витА - 520,51	витВ1 - 0,43	витВ2 - 0,66
витС - 73,05	витРР - 0,24	витЕ - 0,2

Минеральные вещества в милиграммах

Na - 1 786,16	K - 1 662,51	Ca - 280,29	Mg - 167,6
P - 575,07	Fe - 8,61	I - 177,12	Se - 41,39

Зав. производством _____(Киселёва Е.Н.)

Калькулятор _____Фролова Л.Г

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "ККДП"

Воробьев П.В.

"СОГЛАСОВАНО"
Директор школы №

ГБОУ СОШ Красный Яр (ОВЗ 5-11 класс)

М Е Н Ю на 10.11.2026

Наименование блюда		Цена	Выход	Ккал
	Завтрак			
№57 Салат из редьки			100	88
№291 Плов из птицы			280	382
№377 Чай с лимоном			200/3,5	57
№ПР Хлеб пшеничный			30	74
	Итого:	95,46	614	600
	Обед			
№35 Салат картофельный			100	116
№113 Суп-лапша домашняя с цыпленком			10/250	184
№Акт Капуста тушенная с курицей			280	357
№349 Компот из смеси сухофруктов			200	114
№ПР Хлеб пшеничный			30	74
№ПР Хлеб ржано пшеничный			30	67
	Итого:	133,65	900	911
	Всего:	229,11	1 514	1 512

Для всего меню

В граммах

Белки	Жиры	Углеводы
49,41	51,24	184,27

Витамины в милиграммах

витА - 520,51	витВ1 - 0,43	витВ2 - 0,66
витС - 73,05	витРР - 0,24	витЕ - 0,2

Минеральные вещества в милиграммах

Na - 1 786,16	K - 1 662,51	Ca - 280,29	Mg - 167,6
P - 575,07	Fe - 8,61	I - 177,12	Se - 41,39

Зав. производством _____(Киселёва Е.Н.)

Калькулятор _____Фролова Л.Г

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

День 2 Неделя 2

N	Наименование	Салат из редьки / 1.0/	Плов из птицы*/ / 1.0/	Чай с лимоном** / 1.0/	Хлеб пшеничный / 1.0/
1	Вода			0,20000	
2	Лимоны			0,00400	
3	Лук репчатый	0,01200	0,01800		
4	Масло подсолнечное	0,01000	0,01000		
7	Морковь		0,02300		
8	Мясо цыплят-бройлеров		0,07100		
9	Паста томатная		0,00500		
10	Редька	0,12100			
11	Рис		0,08100		
12	Сахар- песок			0,01500	
13	Соль йодированная	0,00100	0,00200		
14	Хлеб пшеничный				0,03000
15	Чай			0,00100	

Расход продуктов по блюдам - Обед

День 2 Неделя 2

N	Наименование	Салат картофельный / 1.0/	Суп-лапша домашняя с цыпленком** / 1.0/	Капуста тушенная с курицей**** / 1.0/	Компот из смеси сухофруктов* / 1.0/	Хлеб пшеничный / 1.0/	Хлеб ржано пшеничный / 1.0/
1	Вода		0,23800		0,20000		
2	Капуста белокочанная			0,23500			
3	Картофель	0,11200					
4	Лапша Домашняя 1 кг		0,02500				
5	Лимонная кислота						
6	Лук репчатый	0,02000	0,01200	0,00800			
7	Масло подсолнечное	0,00500	0,00500	0,00700			
9	Морковь			0,00500			
10	Мука в/с			0,00200			
11	Мясо цыплят-бройлеров		0,01300	0,08200			
12	Паста томатная			0,00400			
13	Сахар- песок			0,00500	0,02000		
14	Смесь сухофруктов				0,02000		
15	Соль йодированная	0,00100	0,00100	0,00300			
16	Хлеб пшеничный					0,03000	
17	Хлеб ржано пшеничный						0,03000

Зав. производством _____(Киселёва Е.Н.)

Калькулятор _____Фролова Л.Г

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "ККДП"

Воробьев П.В.

"СОГЛАСОВАНО"
Директор школы №

ГБОУ СОШ Красный Яр (дети мобилизованных родителей 5-11 класс)

М Е Н Ю на 12.11.2026

Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Завтрак			
№ Печенье		60	90
№175 Каша вязкая молочная из риса и пшена с маслом сл		250/5	310
№376 Чай с сахаром		200	58
№ПР Хлеб пшеничный		35	87
Итого:	95,46	550	545
Обед			
№67 Винегрет овощной		100	125
№88 Щи из св.капусты с картофелем		250	197
№268/759 Шницель из мяса с соусом		100	138
№198 Пюре из бобовых		180	123
№348 Компот из кураги		200	115
№ПР Хлеб пшеничный		30	74
№ПР Хлеб ржано пшеничный		30	67
Итого:	133,65	890	838
Всего:	229,11	1 440	1 383

Для всего меню

В граммах

Белки	Жиры	Углеводы
50,27	50,83	196,67

Витамины в милиграммах

витА - 373,22	витВ1 - 1,14	витВ2 - 0,75
витС - 32,73	витРР - 0,13	витЕ - 0,75

Минеральные вещества в милиграммах

Na - 2 090,93	K - 1 469,23	Ca - 442,06	Mg - 206,11
P - 675,7	Fe - 12,27	I - 171,9	Se - 22,25

Зав. производством _____(Киселёва Е.Н.)

Калькулятор _____Фролова Л.Г

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "ККДП"

Воробьев П.В.

"СОГЛАСОВАНО"
Директор школы №

ГБОУ СОШ Красный Яр (многодетные 5-11 класс)

М Е Н Ю на 12.11.2026

Наименование блюда		Цена	Выход	Ккал
Завтрак				
№ Печенье			60	90
№175 Каша вязкая молочная из риса и пшена с маслом сл			250/5	310
№376 Чай с сахаром			200	58
№ПР Хлеб пшеничный			35	87
	Итого:	95,46	550	545
Обед				
№67 Винегрет овощной			100	125
№88 Щи из св.капусты с картофелем			250	197
№268/759 Шницель из мяса с соусом			100	138
№198 Пюре из бобовых			180	123
№348 Компот из кураги			200	115
№ПР Хлеб пшеничный			30	74
№ПР Хлеб ржано пшеничный			30	67
	Итого:	133,65	890	838
	Всего:	229,11	1 440	1 383

Для всего меню

В граммах

Белки	Жиры	Углеводы
50,27	50,83	196,67

Витамины в милиграммах

витА - 373,22	витВ1 - 1,14	витВ2 - 0,75
витС - 32,73	витРР - 0,13	витЕ - 0,75

Минеральные вещества в милиграммах

Na - 2 090,93	K - 1 469,23	Ca - 442,06	Mg - 206,11
P - 675,7	Fe - 12,27	I - 171,9	Se - 22,25

Зав. производством _____(Киселёва Е.Н.)

Калькулятор _____Фролова Л.Г

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "ККДП"

Воробьев П.В.

"СОГЛАСОВАНО"
Директор школы № ___

ДИРЕКТОР
ГБОУ СОШ С. КРАСНЫЙ ЯР
И.Ю.МАТМУРАДОВА

ГБОУ СОШ Красный Яр (ОВЗ 5-11 класс)

М Е Н Ю на 12.11.2026

Наименование блюда		Цена	Выход	Ккал
Завтрак				
№ Печенье			60	90
№175 Каша вязкая молочная из риса и пшена с маслом сл			250/5	310
№376 Чай с сахаром			200	58
№ПР Хлеб пшеничный			35	87
	Итого:	95,46	550	545
Обед				
№67 Винегрет овощной			100	125
№88 Щи из св.капусты с картофелем			250	197
№268/759 Шницель из мяса с соусом			100	138
№198 Пюре из бобовых			180	123
№348 Компот из кураги			200	115
№ПР Хлеб пшеничный			30	74
№ПР Хлеб ржано пшеничный			30	67
	Итого:	133,65	890	838
	Всего:	229,11	1 440	1 383

Для всего меню

В граммах

Белки	Жиры	Углеводы
50,27	50,83	196,67

Витамины в милиграммах

витА - 373,22	витВ1 - 1,14	витВ2 - 0,75
витС - 32,73	витРР - 0,13	витЕ - 0,75

Минеральные вещества в милиграммах

Na - 2 090,93	K - 1 469,23	Ca - 442,06	Mg - 206,11
P - 675,7	Fe - 12,27	I - 171,9	Se - 22,25

Зав. производством _____(Киселёва Е.Н.)

Калькулятор _____Фролова Л.Г

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

День 4 Неделя 2

N	Наименование	Печенье** / 1.0/	Каша вязкая молочная из риса и пшена с маслом сливочным / 1.0/	Чай с сахаром / 1.0/	Хлеб пшеничный*** / 1.0/
1	Вода		0,08100		
2	Вода			0,21000	
3	Масло сливочное крестьянское 72,5% по		0,00500		
5	Молоко ф/п 2,5% 1л.*		0,12500		
6	Печенье весовое*	0,06000			
7	Пшено		0,02400		
8	Рис		0,01800		
9	Сахар- песок		0,00800	0,01500	
10	Соль йодированная		0,00100		
11	Хлеб пшеничный				0,03500
12	Чай			0,00100	

Расход продуктов по блюдам - Обед

День 4 Неделя 2

N	Наименование	Винегрет овощной , / 1.0/	Щи из св.капусты с картофелем * / 1.0/	Шницель из мяса с соусом, / 1.0/	Пюре из бобовых* / 1.0/	Компот из кураги / 1.0/	Хлеб пшеничный / 1.0/	Хлеб ржано пшеничный / 1.0/
1	Вода		0,20000	0,00600	0,21800	0,20300		
2	Горох				0,08700			
3	Капуста белокочанная		0,06300					
4	Картофель	0,03000	0,04000					
5	Курага					0,02000		
6	Лимонная кислота							
7	Лук репчатый	0,01800	0,01200	0,00600				
8	Масло подсолнечное	0,01000	0,00500	0,00300				
11	Морковь	0,01300	0,01300					
12	Мясо свинины			0,03700				
13	Огурцы консервированные 3л(1,6 кг)	0,03800						
14	Паста томатная		0,00300					
15	Сахар- песок					0,02300		
16	Свекла	0,01900						
17	Соль йодированная	0,00100	0,00100		0,00200			
18	Сухари панировочные			0,00500				
19	Хлеб пшеничный			0,00900			0,03000	
20	Хлеб ржано пшеничный							0,03000
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*			0,00200				

Зав. производством _____(Киселёва Е.Н.)

Калькулятор _____Фролова Л.Г

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "ККДП"

ДИРЕКТОР
ГБОУ СОШ С. КРАСНЫЙ ЯР
И.Ю. МАТМУРАДОВА

"СОГЛАСОВАНО"
Директор школы №

Воробьев П.В.

ГБОУ СОШ Красный Яр (дети мобилизованных родителей 5-11 класс)

М Е Н Ю на 13.11.2026

Наименование блюда		Цена	Выход	Ккал
Завтрак				
№338 Яблоко			100	77
№259 Жаркое из птицы			280	291
№883 Кисель			200	119
№ПР Хлеб пшеничный			30	74
	Итого:	95,46	610	561
Обед				
№62 Салат из моркови (припущ.) с сахаром			100	98
№101 Суп картофельный с крупой			250	95
№295/Акт Котлеты из птицы с соусом.			100	238
№202/309 Макаронные изделия отварные с м/р.			180	202
№349 Компот из смеси сухофруктов			200	114
№ПР Хлеб пшеничный			30	74
№ПР Хлеб ржано пшеничный			30	67
	Итого:	133,65	890	888
	Всего:	229,11	1 500	1 450

Для всего меню

В граммах

Белки	Жиры	Углеводы
50,41	54,34	207,98

Витамины в милиграммах

витА - 1 446,28	витВ1 - 0,53	витВ2 - 0,7
витС - 43,07	витЕ - 0,36	витD - 8,82

Минеральные вещества в милиграммах

Na - 1 953,17	K - 1 725,78	Ca - 231,78	Mg - 136,63
P - 467,55	Fe - 8,88	I - 197,75	Se - 25,63

Зав. производством _____(Киселёва Е.Н.)

Калькулятор _____Фролова Л.Г

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "ККДП"

_____ Воробьев П.В.

"СОГЛАСОВАНО"
Директор школы № _____

_____

ГБОУ СОШ Красный Яр (многодетные 5-11 класс)

М Е Н Ю на 13.11.2026

Наименование блюда		Цена	Выход	Ккал
Завтрак				
№338 Яблоко			100	77
№259 Жаркое из птицы			280	291
№883 Кисель			200	119
№ПР Хлеб пшеничный			30	74
	Итого:	95,46	610	561
Обед				
№62 Салат из моркови (припущ.) с сахаром			100	98
№101 Суп картофельный с крупой			250	95
№295/Акт Котлеты из птицы с соусом.			100	238
№202/309 Макаронные изделия отварные с м/р.			180	202
№349 Компот из смеси сухофруктов			200	114
№ПР Хлеб пшеничный			30	74
№ПР Хлеб ржано пшеничный			30	67
	Итого:	133,65	890	888
	Всего:	229,11	1 500	1 450

Для всего меню

В граммах		
Белки	Жиры	Углеводы
50,41	54,34	207,98

Витамины в милиграммах

витА - 1 446,28	витВ1 - 0,53	витВ2 - 0,7
витС - 43,07	витЕ - 0,36	витD - 8,82

Минеральные вещества в милиграммах

Na - 1 953,17	K - 1 725,78	Ca - 231,78	Mg - 136,63
P - 467,55	Fe - 8,88	I - 197,75	Se - 25,63

Зав. производством _____(Киселёва Е.Н.)

Калькулятор _____Фролова Л.Г

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "ККДП"

Воробьев П.В.

"СОГЛАСОВАНО"
Директор школы № _____

_____

ГБОУ СОШ Красный Яр (ОВЗ 5-11 класс)

М Е Н Ю на 13.11.2026

Наименование блюда		Цена	Выход	Ккал
Завтрак				
№338 Яблоко			100	77
№259 Жаркое из птицы			280	291
№883 Кисель			200	119
№ПР Хлеб пшеничный			30	74
	Итого:	95,46	610	561
Обед				
№62 Салат из моркови (припущ.) с сахаром			100	98
№101 Суп картофельный с крупой			250	95
№295/Акт Котлеты из птицы с соусом.			100	238
№202/309 Макаронные изделия отварные с м/р.			180	202
№349 Компот из смеси сухофруктов			200	114
№ПР Хлеб пшеничный			30	74
№ПР Хлеб ржано пшеничный			30	67
	Итого:	133,65	890	888
	Всего:	229,11	1 500	1 450

Для всего меню

В граммах

Белки	Жиры	Углеводы
50,41	54,34	207,98

Витамины в милиграммах

витА - 1 446,28	витВ1 - 0,53	витВ2 - 0,7
витС - 43,07	витЕ - 0,36	витD - 8,82

Минеральные вещества в милиграммах

Na - 1 953,17	K - 1 725,78	Ca - 231,78	Mg - 136,63
P - 467,55	Fe - 8,88	I - 197,75	Se - 25,63

Зав. производством _____(Киселёва Е.Н.)

Калькулятор _____Фролова Л.Г

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

День 5 Неделя 2

N	Наименование	Яблоко*, / 1.0/	Жаркое из птицы*,,* / 1.0/	Кисель* / 1.0/	Хлеб пшеничный / 1.0/
1	Вода		0,02700		
2	Вода			0,19000	
3	Картофель		0,18400		
4	Кисель			0,02400	
5	Лук репчатый		0,01400		
6	Масло подсолнечное		0,00700		
9	Мясо цыплят-бройлеров		0,08000		
10	Паста томатная		0,00700		
11	Сахар- песок			0,01000	
12	Соль йодированная		0,00200		
13	Хлеб пшеничный				0,03000
14	Яблоки калиброванные*	0,10000			

Расход продуктов по блюдам - Обед

День 5 Неделя 2

N	Наименование	Салат из моркови (припущ.) с сахаром., / 1.0/	Суп картофельный с крупой * / 1.0/	Котлеты из птицы с соусом. / 1.0/	Макаронные изделия отварные с м/р. / 1.0/	Компот из смеси сухофруктов* / 1.0/	Хлеб пшеничный / 1.0/	Хлеб ржано пшеничный / 1.0/
1	Вода		0,17500			0,20000		
2	Вода			0,00600				
3	Картофель		0,10000					
4	Лимонная кислота							
5	Лук репчатый		0,01200	0,00700				
6	Макаронные изделия				0,06100			
7	Масло подсолнечное		0,00300	0,00300	0,00500			
10	Морковь	0,12000	0,01300					
11	Мясо цыплят-бройлеров			0,05000				
12	Рис		0,00500					
13	Сахар- песок	0,00500				0,02000		
14	Смесь сухофруктов					0,02000		
15	Соль йодированная		0,00100	0,00100	0,00200			
16	Сухари панировочные			0,00500				
17	Хлеб пшеничный			0,00800			0,03000	
18	Хлеб ржано пшеничный							0,03000
19	Вода*			0,05000				
20	Лук репчатый*			0,00120				
21	Масло подсолнечное 1 л *			0,00100				
22	Морковь*			0,00500				
23	Мука в/с*			0,00250				
24	Сахар-песок*			0,00075				
25	Соль йодированная*			0,00060				
26	Томатная паста*			0,00400				

Зав. производством _____(Киселёва Е.Н.)

Калькулятор _____Фролова Л.Г

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "ККДП"

Воробьев П.В.

"СОГЛАСОВАНО"
Директор школы №

ГБОУ СОШ Красный Яр (дети мобилизованных родителей 5-11 класс)

М Е Н Ю на 14.11.2026

Наименование блюда		Цена	Выход	Ккал
Завтрак				
№ПР Икра кабачковая			100	134
№270 Котлеты "Московские" с соусом			100	138
№202/309 Макаронные изделия отварные с м/р.			180	202
№377 Чай с лимоном			200/3,5	97
№ПР Хлеб пшеничный			35	82
	Итого:	95,46	619	653
Обед				
№45 Салат из белокачанной капусты с морковью			100	60
№103 Суп картофельный с вермишелью, цыпленком			10/250/1	207
№295/759 Биточки из птицы с соусом			100	157
№304 Рис отварной			180	232
№348 Компот из кураги			200	115
№ПР Хлеб пшеничный			30	74
№ПР Хлеб ржано пшеничный			30	67
	Итого:	133,65	901	912
	Всего:	229,11	1 520	1 566

Для всего меню

В граммах

Белки	Жиры	Углеводы
49,75	47,17	203,76

Витамины в милиграммах

витА - 629,73	витВ1 - 0,72	витВ2 - 0,76
витС - 28,64	витЕ - 0,37	витD - 0,98

Минеральные вещества в милиграммах

Na - 3 467,25	K - 1 559,67	Ca - 220,71	Mg - 150,95
P - 526,52	Fe - 9,32	I - 305,96	Se - 26,18

Зав. производством _____(Киселёва Е.Н.)

Калькулятор _____Фролова Л.Г

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "ККДП"

Воробьев П.В.

"СОГЛАСОВАНО"
Директор школы №

ГБОУ СОШ Красный Яр (многодетные 5-11 класс)

М Е Н Ю на 14.11.2026

Наименование блюда		Цена	Выход	Ккал
Завтрак				
№ПР Икра кабачковая			100	134
№270 Котлеты "Московские" с соусом			100	138
№202/309 Макаронные изделия отварные с м/р.			180	202
№377 Чай с лимоном			200/3,5	97
№ПР Хлеб пшеничный			35	82
	Итого:	95,46	619	653
Обед				
№45 Салат из белокачанной капусты с морковью			100	60
№103 Суп картофельный с вермишелью, цыпленком			10/250/1	207
№295/759 Биточки из птицы с соусом			100	157
№304 Рис отварной			180	232
№348 Компот из кураги			200	115
№ПР Хлеб пшеничный			30	74
№ПР Хлеб ржано пшеничный			30	67
	Итого:	133,65	901	912
	Всего:	229,11	1 520	1 566

Для всего меню

В граммах

Белки	Жиры	Углеводы
49,75	47,17	203,76

Витамины в милиграммах

витА - 629,73	витВ1 - 0,72	витВ2 - 0,76
витС - 28,64	витЕ - 0,37	витD - 0,98

Минеральные вещества в милиграммах

Na - 3 467,25	K - 1 559,67	Ca - 220,71	Mg - 150,95
P - 526,52	Fe - 9,32	I - 305,96	Se - 26,18

Зав. производством _____(Киселёва Е.Н.)

Калькулятор _____Фролова Л.Г

"УТВЕРЖДАЮ"
Директор
ООО "ККДП"

_____ Воробьев П.В.

"СОГЛАСОВАНО"
Директор школы № _____

ДИРЕКТОР
ГБОУ СОШ С. КРАСН
И.Ю. МАТМУРАДОВА

ГБОУ СОШ Красный Яр (ОВЗ 5-11 класс)

М Е Н Ю на 14.11.2026

Наименование блюда		Цена	Выход	Ккал
Завтрак				
№ПР Икра кабачковая			100	134
№270 Котлеты "Московские" с соусом			100	138
№202/309 Макаронные изделия отварные с м/р.			180	202
№377 Чай с лимоном			200/3,5	97
№ПР Хлеб пшеничный			35	82
	Итого:	95,46	619	653
Обед				
№45 Салат из белокачанной капусты с морковью			100	60
№103 Суп картофельный с вермишелью, цыпленком			10/250/1	207
№295/759 Биточки из птицы с соусом			100	157
№304 Рис отварной			180	232
№348 Компот из кураги			200	115
№ПР Хлеб пшеничный			30	74
№ПР Хлеб ржано пшеничный			30	67
	Итого:	133,65	901	912
	Всего:	229,11	1 520	1 566

Для всего меню

В граммах

Белки	Жиры	Углеводы
49,75	47,17	203,76

Витамины в милиграммах

витА - 629,73	витВ1 - 0,72	витВ2 - 0,76
витС - 28,64	витЕ - 0,37	витD - 0,98

Минеральные вещества в милиграммах

Na - 3 467,25	K - 1 559,67	Ca - 220,71	Mg - 150,95
P - 526,52	Fe - 9,32	I - 305,96	Se - 26,18

Зав. производством _____(Киселёва Е.Н.)

Калькулятор _____Фролова Л.Г

Расход продуктов по блюдам - Завтрак

День 6 Неделя 2

N	Наименование	Икра кабачковая* / 1.0/	Котлеты "Московские" с соусом / 1.0/	Макаронные изделия отварные с м/р. / 1.0/	Чай с лимоном / 1.0/	Хлеб пшеничный * / 1.0/
1	Вода		0,01200		0,20000	
2	Икра кабачковая	0,10000				
3	Лимоны				0,00400	
4	Лук репчатый		0,00100			
5	Макаронные изделия			0,06100		
6	Масло подсолнечное		0,00300	0,00500		
9	Мясо свинины		0,03700			
10	Сахар- песок				0,01500	
11	Соль йодированная			0,00200		
12	Сухари панировочные		0,00200			
13	Хлеб пшеничный		0,00900			0,03500
14	Чай				0,00100	
15	Вода*		0,05000			
16	Лук репчатый*		0,00120			
17	Масло подсолнечное 1 л *		0,00100			
18	Морковь*		0,00500			
19	Мука в/с*		0,00250			
20	Сахар-песок*		0,00075			
21	Соль йодированная*		0,00060			
22	Томатная паста*		0,00200			

Расход продуктов по блюдам - Обед

День 6 Неделя 2

N	Наименование	Салат из белокачанной капусты с морковью. / 1.0/	Суп картофельный с вермишелью, цыпленком** / 1.0/	Биточки из птицы с соусом / 1.0/	Рис отварной** / 1.0/	Компот из кураги / 1.0/	Хлеб пшеничный / 1.0/	Хлеб ржано пшеничный / 1.0/
1	Вермишель*		0,01000					
2	Вода	0,01000			0,39300	0,20300		
3	Вода		0,17500	0,00600				
4	Капуста белокочанная	0,09900						
5	Картофель		0,09700					
6	Курага					0,02000		
7	Лимонная кислота							
8	Лук репчатый		0,01200	0,00700				
9	Масло подсолнечное	0,00500	0,00300	0,00300				
12	Морковь	0,01300	0,01300					
13	Мясо цыплят-бройлеров		0,01300	0,05000				
14	Рис				0,06500			
15	Сахар- песок	0,00500				0,02300		
16	Соль йодированная	0,00200	0,00200	0,00100	0,00200			
17	Сухари панировочные			0,00500				
18	Хлеб пшеничный			0,00800			0,03000	
19	Хлеб ржано пшеничный							0,03000
20	Вода*			0,05000				
21	Лук репчатый*			0,00120				
22	Масло подсолнечное 1 л *			0,00100				
23	Морковь*			0,00500				
24	Мука в/с*			0,00250				
25	Сахар-песок*			0,00075				
26	Соль йодированная*			0,00060				
27	Томатная паста*			0,00200				

Зав. производством _____(Киселёва Е.Н.)

Калькулятор _____Фролова Л.Г