

«Согласовано»

Директор МОУ

№



«Утверждаю»

Директор ООО «Славия»

Онопrienko Ю.М.



МЕНЮ

на 19 февраля 2026г.

ОБЕД для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийн ость	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-10							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	60	0,5	0,1	1,0	7,6	ТТК № 1,2,3,4,5	
Суп картофельный с горохом №102	200	4,6	4,4	15,2	117,8	102/2011	
Фрикадельки рыбные №240	90	12,0	12,8	9,8	126,0	240/2011	
Соус томатный №593	30	1,1	2,9	2,5	52,0	593/2004	
Картофель отварной или картофельное пюре №125/128	150	3,1	4,0	33,3	210,8	125/128 2011	
Компот из свежих плодов № 631	200	0,2	0,2	19,5	91,9	631/2004	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК № 6	
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	ТТК № 7	
Итого за прием пищи:	810	27,0	25,0	117,2	777,2		139,10
ОБЕД для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-10							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	100	0,8	0,2	1,7	12,7	ТТК № 1,2,3,4,5	
Суп картофельный с горохом №102	250	5,8	5,5	15,2	147,3	102/2011	
Фрикадельки рыбные №240	100	12,3	14,2	10,9	140,0	240/2011	
Соус томатный №593	30	1,1	2,5	2,5	52,0	593/2004	
Картофель отварной или картофельное пюре №125/128	180	4,7	4,7	43,3	237,4	125/128 2011	
Компот из свежих плодов № 631	200	0,2	0,2	19,5	91,9	631/2004	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК № 6	
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	ТТК № 7	
Итого за прием пищи:	950	31,1	28,0	133,9	875,3		139,10

Зав. производством:

Экономист по ценам: