

«Согласовано»
Директор МОУ

№



«Утверждаю»
Директор ООО «Славия»

Онопrienko Ю.М.



МЕНЮ

на 26 февраля 2026г.

ОБЕД для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность	№ по сборнику рецептов	Цена руб
ВАРИАНТ-4							
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	
Щи из свежей капусты с картофелем №88	200	1,5	2,1	5,4	72,2	88/2011	
Гуляш из филе птицы №337	90	11,4	18,9	0,4	194,0	337/2004	
Макаронные изделия отварные №203	150	5,5	5,7	28,1	206,4	203/2011	
Компот из смеси сухофруктов №349	200	0,4	0,0	30,8	126,5	349/2011	
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	139-10
Итого за прием пищи:	790	25,5	27,5	106,5	800,7		
ОБЕД для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-4							
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	
Щи из свежей капусты с картофелем №88	250	1,9	3,1	7,5	90,3	88/2011	
Гуляш из филе птицы №337	100	13,8	20,7	1,2	200,0	337/2004	
Макаронные изделия отварные №203	180	6,5	6,8	33,1	247,7	203/2011	
Компот из смеси сухофруктов №349	200	0,4	0,0	30,8	126,5	349/2011	
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	139-10
Итого за прием пищи:	920	29,6	31,5	115,1	871,2		

Зав. производством:

Экономист по ценам: