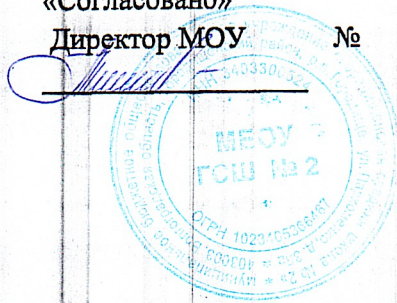


«Согласовано»

Директор МОУ №



«Утверждаю»

Директор ООО «Славия»

Оноприенко Ю.М.



МЕНЮ

на 23 марта 2026г.

ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-1							
Каша вязкая молочная рисовая №174	200	5,6	10,6	40,7	275,0	174/2011	
Фрукты свежие (яблоко) №338	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338/2011	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК 6	
Чай с сахаром каркаде № 685	200/15	0,2	0,0	15,0	60,5	685/2004	
Итого за прием пищи:	555	9,2	11,2	84,7	473,0		139-10
ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-1							
Каша вязкая молочная рисовая №174	250	7,0	13,3	50,9	341,9	174/2011	
Фрукты свежие (яблоко) №338	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338/2011	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,4	114,9	ТТК 6	
Чай с сахаром каркаде № 685	200/15	0,2	0,0	15,0	60,5	685/2004	
Итого за прием пищи:	615	11,3	14,0	99,8	562,9		139-10

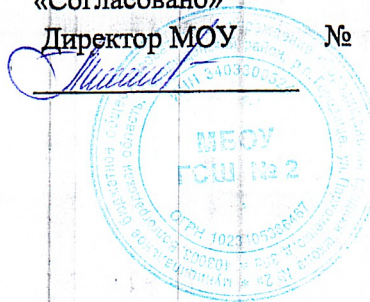
Зав. производством:

Экономист по ценам:

«Согласовано»

Директор МОУ

№



«Утверждаю»

Директор ООО «Славия»

Онопrienко Ю.М.



МЕНЮ
на 23 марта 2026г.

ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийно сть	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-1							
Завтрак 1							
Каша вязкая молочная рисовая №174	200	5,6	10,6	40,7	275,0	174/2011	
Фрукты свежие (яблоко) №338	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338/2011	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК 6	
Чай с сахаром каркаде № 685	200/15	0,2	0,0	15,0	60,5	685/2004	
Итого за прием пищи:	555	9,2	11,2	84,7	473,0		
Полдник							
Сок фруктовый №707	200	1,1	0,2	19,5	83,4	707/2004	
Яблоки печеные №372	100	0,4	0,4	24,9	107,6	372/2011	
Итого за прием пищи:	300	1,5	0,6	44,4	191,0		
Всего за день:		10,7	11,8	129,1	664,0		175-10
ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-1							
Завтрак 1							
Каша вязкая молочная рисовая №174	250	7,0	13,3	50,9	341,9	174/2011	
Фрукты свежие (яблоко) №338	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338/2011	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,4	114,9	ТТК №6	
Чай с сахаром каркаде № 685	200/15	0,2	0,0	15,0	60,5	685/2004	
Итого за прием пищи:	615	11,3	14,0	99,8	562,9		
Полдник							
Сок фруктовый №707	200	1,1	0,2	19,5	83,4	707/2004	
Яблоки печеные №372	150	0,6	0,6	37,4	161,4	372/2011	
Итого за прием пищи:	350	1,7	0,8	56,9	244,8		
Всего за день:		13,0	14,8	156,7	807,7		175-10

Зав. производством:

Экономист по ценам:

«Согласовано»

Директор МОУ

№



«Утверждаю»

Директор ООО «Славия»

Оноприенко Ю.М.



МЕНЮ

на 23 марта 2026г.

ОБЕД для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г	Калорийн ость	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-1							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	60	1,3	0,4	7,7	37,0	ТТК № 1,2,3,4,5	
Щи из свежей капусты с картофелем №88	200	1,5	4,0	5,4	72,2	88/2011	
Фрикадельки из птицы с соусом № 297/593	90/30	15,0	12,8	8,0	191,4	297/593 2011/2004	
Рис отварной с овощами №180	150	3,1	5,9	29,8	178,2	180/2016	
Компот из смеси сухофруктов №349	200	0,4	0,0	30,8	126,5	349/2011	
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	26,8	23,7	117,7	776,4		139-10
ОБЕД для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-1							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	100	2,2	0,7	12,8	62,0	ТТК № 1,2,3,4,5	
Щи из свежей капусты с картофелем №88	250	1,9	6,5	7,5	90,3	88/2011	
Фрикадельки из птицы с соусом № 297/593	100/30	16,5	14,8	8,9	212,7	297/593 2011/2004	
Рис отварной с овощами № 180	180	4,3	5,0	31,8	213,8	180/2016	
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	
Итого за прием пищи:	950	31,5	27,7	132,6	899,3		139-10

Зав. производством:

Экономист по ценам:



МЕНЮ

на 23 марта 2026г.

ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет ВАРИАНТ-1	Выход г	Белки , г	Жиры , г	Углево ды, г	Калор ийнос ть	№ по сборн ику рецепт ур	Цена руб
Обед							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	60	1,3	0,4	7,7	37,0	ТТК № 1,2,3,4,5	
Щи из свежей капусты с картофелем №88	200	1,5	4,0	5,4	72,2	88/2011	
Фрикадельки из птицы с соусом № 297/593	90/30	15,0	12,8	8,0	191,4	297/593 2011/2004	
Рис отварной с овощами №180	150	3,1	5,9	29,8	178,2	180/2016	
Компот из смеси сухофруктов №349	200	0,4	0,0	30,8	126,5	349/2011	
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	26,8	23,7	117,7	776,4		
Полдник							
Сок фруктовый №707	200	1,1	0,2	19,5	83,4	707/2004	
Яблоки печеные №372	100	0,4	0,4	24,9	107,6	372/2011	
Итого за прием пищи:	300	1,5	0,6	44,4	191,0		
Всего за день:		28,3	24,3	162,1	967,4		175-10
ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет ВАРИАНТ-1							
Обед							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	100	2,2	0,7	12,8	62,0	ТТК № 1,2,3,4,5	
Щи из свежей капусты с картофелем №88	250	1,9	6,5	7,5	90,3	88/2011	
Фрикадельки из птицы с соусом № 297/593	100/30	16,5	14,8	8,9	212,7	297/593 2011/2004	
Рис отварной с овощами № 180	180	4,3	5,0	31,8	213,8	180/2016	
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	
Итого за прием пищи:	950	31,5	27,7	132,6	899,3		
Полдник							
Сок фруктовый № 707	200	1,1	0,2	19,5	83,4	707/2004	
Яблоки печеные №372	150	0,6	0,6	37,4	161,4	372/2011	
Итого за прием пищи:	350	1,7	0,8	56,9	244,8		175-10
Всего за день:		33,2	28,5	189,5	1 144,1		

Зав. производством:

Экономист по ценам: