

«Согласовано»

Директор МБОУ

№



«Утверждаю»

Директор ООО «Славия»

Оноприенко Ю.М.



## МЕНЮ

на 18.05.2026г.

ОБЕД для обеспечения горячим питанием обучающихся в МОУ за счет средств родителей (законных представителей)	Выход г	Калорийно сть	№ по сборнику рецептур	Цена руб
<b>ВАРИАНТ-1</b>				
Суп картофельный с макаронными изделиями №103	250	94,0	103/2011	
Чахохбили № 391	80	167,5	391/2011	
Картофель отварной №128	100	140,0	128/2011	
Чай с сахаром и лимоном №377	200/15/5	60,0	377/2011	
Хлеб пшеничный	40	91,9	ТТК № 6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>690</b>	<b>553,4</b>		
				<b>110-00</b>

Зав. производством:

Экономист по ценам:



«Согласовано»  
 Директор МОУ № 2



«Утверждаю»  
 Директор ООО «Славия»  
 Оноприенко Ю.М.

**МЕНЮ**

**на 18 мая 2026г.**

	Выход г	Белки , г	Жиры , г	Углево ды, г	Калор ийнос ть	№ по сборн ику рецепт ур	Цена руб
<b>ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет</b>							
<b>ВАРИАНТ-1</b>							
<b>Обед</b>							
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	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>810</b>	<b>26,8</b>	<b>23,7</b>	<b>117,7</b>	<b>776,4</b>		
<b>Полдник</b>							
Сок фруктовый №707	200	1,1	0,2	19,5	83,4	707/2004	
Блоки печеные №372	100	0,4	0,4	24,9	107,6	372/2011	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>300</b>	<b>1,5</b>	<b>0,6</b>	<b>44,4</b>	<b>191,0</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>28,3</b>	<b>24,3</b>	<b>162,1</b>	<b>967,4</b>		<b>175-10</b>
<b>ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет</b>							
<b>ВАРИАНТ-1</b>							
<b>Обед</b>							
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	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>950</b>	<b>31,5</b>	<b>27,7</b>	<b>132,6</b>	<b>899,3</b>		
<b>Полдник</b>							
Сок фруктовый № 707	200	1,1	0,2	19,5	83,4	707/2004	
Блоки печеные №372	150	0,6	0,6	37,4	161,4	372/2011	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>350</b>	<b>1,7</b>	<b>0,8</b>	<b>56,9</b>	<b>244,8</b>		<b>175-10</b>
<b>Всего за день:</b>		<b>33,2</b>	<b>28,5</b>	<b>189,5</b>	<b>1144,1</b>		

Зав. производством:

Экономист по ценам:

«Согласовано»

Директор МОУ

№



«Утверждаю»

Директор ООО «Славия»

Онопrienko Ю.М.



## МЕНЮ

на 18 мая 2026г.

ОБЕД для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Угледо ы, г	Калорийн ость	№ по сборнику рецептур	Цена руб
<b>ВАРИАНТ-1</b>							
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	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>810</b>	<b>26,8</b>	<b>23,7</b>	<b>117,7</b>	<b>776,4</b>		<b>139-10</b>
<b>ОБЕД для обучающихся возрастной группы 12-18 лет</b>							
<b>ВАРИАНТ-1</b>							
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	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>950</b>	<b>31,5</b>	<b>27,7</b>	<b>132,6</b>	<b>899,3</b>		<b>139-10</b>

Зав. производством:

Экономист по ценам:

«Согласовано»

Директор МОУ \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_



«Утверждаю»

Директор ООО «Славия» \_\_\_\_\_

Оноприенко Ю.М.



## МЕНЮ

на 18 мая 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
<b>ВАРИАНТ-1</b>							
<b>Завтрак 1</b>							
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	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>555</b>	<b>9,2</b>	<b>11,2</b>	<b>84,7</b>	<b>473,0</b>		
<b>Полдник</b>							
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	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>300</b>	<b>1,5</b>	<b>0,6</b>	<b>44,4</b>	<b>191,0</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>10,7</b>	<b>11,8</b>	<b>129,1</b>	<b>664,0</b>		<b>175-10</b>
<b>ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет</b>							
<b>ВАРИАНТ-1</b>							
<b>Завтрак 1</b>							
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	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>615</b>	<b>11,3</b>	<b>14,0</b>	<b>99,8</b>	<b>562,9</b>		
<b>Полдник</b>							
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	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>350</b>	<b>1,7</b>	<b>0,8</b>	<b>56,9</b>	<b>244,8</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>13,0</b>	<b>14,8</b>	<b>156,7</b>	<b>807,7</b>		<b>175-10</b>

Зав. производством: \_\_\_\_\_

Экономист по ценам: \_\_\_\_\_

«Согласовано»

Директор МОУ

№



«Утверждаю»

Директор ООО «Славия»

Онопrienко Ю.М.



## МЕНЮ

на 18 мая 2026г.

ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
<b>ВАРИАНТ-1</b>							
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	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>555</b>	<b>9,2</b>	<b>11,2</b>	<b>84,7</b>	<b>473,0</b>		<b>139-10</b>
<b>ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет</b>							
<b>ВАРИАНТ-1</b>							
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	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>615</b>	<b>11,3</b>	<b>14,0</b>	<b>99,8</b>	<b>562,9</b>		<b>139-10</b>

Зав. производством:

Экономист по ценам: