«Согласовано»
Директор МОУ №

«Утверждаю»
Директор ООО «Славиа»
Ономриенко Ю.М.

МЕНЮ

на 14 октября 2026г.

ОБЕД для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-3							
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 из овощей	200	1,5	3,0	8,9	68,3	135/2004	
Фрикадельки рыбные	90	12,0	12,8	9,8	126,0	240/2011	
Соус томатный	30	1,1	2,9	2,5	52,0	593/2004	
Картофельное пюре	150	4,0	4,0	27,1	210,8	128 2011	
Компот из свежих плодов	200	0,2	0,2	27,1	111,1	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:	**820**	**25,5**	**23,7**	**117,2**	**769,8**		**139-10**
ОБЕД для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-3							
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 из овощей	250	1,9	3,8	11,1	85,4	135/2004	
Фрикадельки рыбные	100	13,3	15,6	10,9	140,0	240/2011	
Соус томатный	30	1,1	2,5	2,5	52,0	593/2004	
Картофельное пюре	180	4,7	4,7	30,0	237,4	128 2011	
Компот из свежих плодов	200	0,2	0,2	27,1	111,1	631/2004	
Хлеб пшеничный	60	4,4	0,4	29,2	137,8	ТТК № 6	
Хлеб пеклеванный	50	3,2	0,4	20,6	98,9	ТТК № 7	
Итого за прием пищи:	**970**	**29,6**	**27,8**	**133,1**	**875,3**		**139-10**

Зав. производством: **Экономист по ценам:**