«Согласовано»
Директор МОУ №

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

МЕНЮ

на 20 октября 2026г.

Горячие питание (обед) группы продленного дня для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-8							
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 макаронными изделиями	200	4,2	2,2	5,3	94,0	103/2011	
Тефтели из птицы с соусом томатным	90/30	9,4	18,8	14,3	223,2	462/593/2004	
Каша вязкая гречневая	150	3,1	5,9	29,8	178,2	302/2004	
Компот из смеси сухофруктов	200	0,4	0,0	30,8	126,5	349/2011	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,1	ТТК № 6	
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	ТТК № 7	**139,10**
Итого за прием пищи:	**810**	**23,1**	**27,6**	**117,2**	**799,8**		
Горячие питание (обед) группы продленного дня для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-8							
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 макаронными изделиями	250	2,9	2,8	11,4	117,5	103/2011	
Тефтели из птицы с соусом томатным	100/30	10,4	22,0	15,9	281,3	462/593/2004	
Каша вязкая гречневая	180	7,3	5,8	33,4	213,8	302/2004	
Компот из смеси сухофруктов	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:	**950**	**28,0**	**31,5**	**134,0**	**945,8**		

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