



МЕНЮ

на 05 ноября 2025г.

ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-9							
Котлета рубленая из птицы № 294	90	14,6	18,7	13,6	223	294/2011	
Каша вязкая гречневая №302	150	6,1	4,8	27,8	178,2	302/2004	
Соус томатный №593	30	1,1	2,5	2,5	32,0	593/2004	
Чай черный с яблоком	200	0,3	0,1	10,2	43,0	ТТК 547/2024	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	510	25,1	26,3	73,6	568,1		126-11
ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-9							
Котлета рубленая из птицы № 294	100	16,2	20,8	15,1	247,8	294/2011	
Каша вязкая гречневая №302	180	7,3	5,8	33,4	213,8	302/2004	
Соус томатный №593	30	1,1	2,5	2,5	32,0	593/2004	
Чай черный с яблоком	200	0,3	0,1	10,2	43,0	ТТК 547/2024	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	550	27,9	29,4	80,7	628,5		126-11

Зав. производством:

Экономист ИС Аскам:



«Согласовано»

Директор МОУ

№ 1
И.И. Мещеряков

«Утверждаю»

Директор ООО «Славия»

Оноприенко Ю.М.



МЕНЮ

на 05 ноября 2025г.

ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-9							
Завтрак 1							
Котлета рубленая из птицы №294	90	14,6	18,7	13,6	223	294/2011	
Каша вязкая гречневая №302	150	6,1	4,8	27,8	178,2	302/2004	
Соус томатный №593	30	1,1	2,5	2,5	32,0	593/2004	
Чай черный с яблоком № 547	200	0,3	0,1	10,2	43,0	ТТК № 547/2024	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	510	25,1	26,3	73,6	568,1		
Полдник							
Бутерброд с маслом №1	20/5	1,4	4,7	9,2	84,8	1/2011	
Чай с сахаром №376	180	0,1	0,0	14,8	49,6	376/2004	
Фрукты свежие (яблоко) №338	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338/2011	
Итого за прием пищи:	305	1,9	5,1	33,5	180,0		
Всего за день:		27,0	31,4	107,1	748,1		162,11
ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-9							
Завтрак 1							
Котлета рубленая из птицы № 294	100	16,2	20,8	15,1	247,8	294/2011	
Каша вязкая гречневая № 302	180	7,3	5,8	33,4	213,8	302/2004	
Соус томатный №593	30	1,1	2,5	2,5	32,0	593/2004	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК №6	
Чай черный с яблоком № 547	200	0,3	0,1	10,2	43,0	ТТК № 547/2024	
Итого за прием пищи:	550	27,9	29,4	80,7	628,5		
Полдник							
Бутерброд с маслом №1	40/10	3,1	10,5	19,6	168,9	1/2004	
Фрукты свежие (яблоко) №338	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338/2011	
Чай с сахаром №376	200/15	0,1	0,0	17,3	59,3	376/2011	
Итого за прием пищи:	365	3,6	10,9	46,4	273,8		
Всего за день:		31,5	40,3	127,1	902,3		162,11

Зав. производством:

Экономист по ценам:



МЕНЮ

на 05.11.2025г.

ОБЕД для обеспечения горячим питанием обучающихся в МОУ за счет средств родителей (законных представителей)	Выход г	Калорийно сть	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-9				
Суп картофельный с крупой (рис) № 101	250	70,0	101/2011	
Птица тушеная в соусе	80	291,0	290/2011	
Картофель отварной №128	150	140,0	128/2011	
Чай с сахаром и лимоном №377	200/15/5	60,0	377/2011	
Хлеб пшеничный	40	91,9	ТТК № 6	
Итого за прием пищи:	740	534,9		
				110-00

Зав. производством:

Экономист по ценам: