



МЕНЮ

на 10 февраля 2026г.

ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-2							
Котлета рубленая из птицы № 294	90	14,6	18,7	13,6	223,0	294/2011	
Макаронные изделия отварные №203	150	5,5	5,7	33,2	206,4	203/2011	
Чай с сахаром и лимоном № 377	200/15/5	0,3	0,0	15,2	60,0	377/2011	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	500	23,4	24,6	81,5	581,3		139-10
ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-2							
Котлета рубленая из птицы № 294	100	16,2	20,8	15,1	247,8	294/2011	
Макаронные изделия отварные №203	180	6,6	6,8	39,8	247,7	203/2011	
Чай с сахаром и лимоном № 377	200/15/5	0,3	0,0	15,2	60,0	377/2011	
Хлеб пшеничный	50	3,8	0,3	24,4	114,9	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	550	26,9	27,9	94,5	670,4		139-10

Зав. производством:

legl

Экономист по ценам:

M



МЕНЮ
на 10 февраля 2026г.

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-2							
Завтрак 1							
Котлета рубленая из птицы № 294	90	14,6	18,7	13,6	223,0	294/2011	
Макаронные изделия отварные №203	150	5,5	5,7	33,2	206,4	203/2011	
Чай с сахаром и лимоном № 377	200/15/5	0,3	0,0	15,2	60,0	377/2011	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	500	23,4	24,6	81,9	581,3		
Полдник							
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	20	1,6	2,0	14,4	80,8		
Фрукты свежие (яблоко) №338	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338/2011	
Чай с сахаром каркаде №685	180	0,2	0,0	13,5	54,4	685/2004	
Итого за прием пищи:	300	2,2	2,4	37,4	180,8		
Всего за день:		25,6	27,0	119,3	762,1		175-10
ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-2							
Завтрак 1							
Котлета рубленая из птицы № 294	100	16,2	20,8	15,1	247,8	294/2011	
Макаронные изделия отварные №203	180	6,6	6,8	39,8	247,7	203/2011	
Чай с сахаром и лимоном № 377	200/15/5	0,3	0,0	15,2	60,0	377/2011	
Хлеб пшеничный	50	3,8	0,3	24,4	114,9	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	550	26,9	27,9	94,5	670,4		
Полдник							
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	50	4,0	5,0	36,0	202,0		
Фрукты свежие (яблоко) №338	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338/2011	
Чай с сахаром каркаде №685	200/15	0,2	0,0	15,0	60,5	685/2004	
Итого за прием пищи:	365	4,6	5,4	60,5	308,1		
Всего за день:		31,5	33,3	155,0	978,5		175-10

Зав. производством:

Экономист по ценам:



МЕНЮ

на 10.02.2026г.

ОБЕД для обеспечения горячим питанием обучающихся в МОУ за счет средств родителей (законных представителей)	Выход г	Калорийно сть	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-2				
Суп из овощей с томатом №135	250	68,3	135/2004	
Жаркое по - деревенски ТТК	150	313,0	ТТК	
Компот из свежих яблок №342	200	126,5	342/2011	
Хлеб пшеничный	40	85,0	ТТК № 6	
Итого за прием пищи:	640	592,8		
				110-00

Зав. производством: *hgl*

Экономист по ценам: *[Signature]*