



МЕНЮ

на 23 октября 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-10 | | | | | | 011/0004 | |
| Каша молочная манная жидкая №311 | 200 | 5,5 | 7,2 | 33,6 | 243,0 | 311/2004 | |
| Яйцо вареное вкрутую № 337 | 45 | 5,1 | 4,6 | 0,3 | 63,0 | 337/2004 | |
| Чай с сахаром № 376 | 200/15 | 0,1 | 0,0 | 17,3 | 59,3 | 376/2011 | |
| Хлеб пшеничный | 55 | 4,1 | 0,3 | 26,8 | 126,4 | TTK №6 | |
| Итого за прием пищи: | 515 | 14,8 | 12,1 | 78,0 | 491,7 | | 126-11 |
| ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет | | | | | | | |
| ВАРИАНТ-10 | | | | | | 311/2004 | |
| Каша молочная манная жидкая № 311 | 250 | 6,9 | 9,0 | 42,0 | 315,0 | | |
| Яйцо вареное вкрутую № 337 | 45 | 5,1 | 4,6 | 0,3 | 63,0 | 337/2004 | |
| Чай с сахаром № 376 | 200/15 | 0,1 | 0,0 | 17,3 | 59,3 | 376/2011 | |
| Хлеб пшеничный | 55 | 4,1 | 0,3 | 26,8 | 126,4 | TTK №6 | 10(11 |
| Итого за прием пищи: | 565 | 16,2 | 13,9 | 86,4 | 563,7 | | 126-11 |
| MIUIU 3a IIPMON IIIIIIII | | | | | | | |
| | | | | | | | |

Зав. производством:

Экономист по ценам:



«Утверждаю» Директор/ООО «Славиа» Оноприенко Ю.М.

МЕНЮ

на 23 октября 2025г.

| | Выход | Белки, | Жиры, | Углеводы, | 72 | 5. Q | Цена |
|---|----------|--------|-------|-----------|------------------|------------------------------|---------|
| ЗАВТРАКИ для обучающихся с | Г | Г | Γ | Г | Калорий ность | № по сборнику рецептур | руб |
| ОВЗ возрастной группы 7-11 лет | | | | | алори | Ne opi | |
| Obs hospacinon ip, mor / 12 orei | | | | | 3 7 | oce | |
| ВАРИАНТ-10 | | | | | | | |
| Завтрак 1 | | | | | | 211/2001 | |
| Каша молочная манная жидкая №311 | 200 | 5,5 | 7,2 | 33,6 | 243,0 | 311/2004 | |
| Яйцо вареное вкрутую № 337 | 45 | 5,1 | 4,6 | 0,3 | 63,0 | 337/2004 | |
| Чай с сахаром № 376 | 200/15 | 0,1 | 0,0 | 17,3 | 59,3 | 376/2011 | |
| Хлеб пшеничный | 55 | 4,1 | 0,3 | 26,8 | 126,4 | | |
| Итого за прием пищи: | 515 | 14,8 | 12,1 | 78,0 | 491,7 | | |
| Полдник | | | | | | 0.70/0011 | |
| Яблоки печеные №372 | 100 | 0,4 | 0,4 | 24,9 | 107,6 | 372/2011 | |
| Чай с сахаром и лимоном №377 | 200/15/7 | 0,3 | 0,0 | 15,2 | 60,0 | 377/2011 | |
| Итого за прием пищи: | 322 | 0,7 | 0,4 | 40,1 | 167,6 | | 4 (0.11 |
| Всего за день: | | 15,5 | 12,5 | 118,1 | 659,3 | | 162,11 |
| ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет | | | | | | | |
| ВАРИАНТ-10 | | | | | | | |
| Завтрак 1 | | | | | | 311/2004 | |
| Каша молочная манная жидкая №311 | 250 | 6,9 | 9,0 | 42,0 | 315,0 | | |
| GY No 227 | 45 | 5,1 | 4,6 | 0,3 | 63,0 | 337/2004 | |
| Яйцо вареное вкрутую № 337 | 200/15 | 0,1 | 0,0 | 17,3 | 59,3 | 376/2011 | |
| Чай с сахаром № 376 | 55 | 4,1 | 0,3 | 26,8 | 126,4 | ТТК №6 | |
| Хлеб пшеничный | 565 | 16,2 | 13,9 | 86,4 | 563,7 | | |
| Итого за прием пищи: | 303 | 10,2 | | | | | |
| Полдник | 150 | 0,6 | 0,6 | 37,4 | 161,4 | 372/2011 | |
| Яблоки печеные №372 | 200/15/5 | 0,3 | 0,0 | 15,2 | 60,0 | 377/2011 | |
| Чай с сахаром и лимоном №377 | 370 | 0,9 | 0,6 | 52,6 | 221,4 | | |
| Итого за прием пищи: Всего за день: | 370 | 17,1 | 14,5 | 139,0 | 785,1 | | 162,11 |

Зав. производством:

Экономист по ценам:





меню

на 23 октября 2025г.

| | | B | 376 | 77 | | | Цена |
|-------------------------------------|------------|-------------|------------|----------------|------------------|------------------------------|--------|
| ОБЕД для обучающихся возрастной | Выход Г | Белки, Г | Жиры, г | Углеводы, Г | Калорийн ость | № по сборнику рецептур | руб |
| группы 7-11 лет | | | | | Кало | № сбор | |
| | | | | | | | |
| ВАРИАНТ-10 | | | | | | | |
| Овощи по сезону (огурец свежий, | | | | | | TTK № | |
| помидор свежий, капуста квашеная, | 60 | 0,5 | 0,1 | 1,0 | 7,6 | 1,2,3,4,5 | |
| огурец соленый, помидор соленый, | | | | | | 1,2,5,1,5 | |
| свекла отварная) | | | | | | | |
| Суп картофельный с горохом №102 | 200 | 4,6 | 4,4 | 15,2 | 117,8 | 102/2011 | |
| Фрикадельки рыбные №240 | 90 | 12,0 | 12,8 | 9,8 | 126,0 | 240/2011 | |
| Соус томатный №593 | 30 | 1,1 | 2,9 | 2,5 | 52,0 | 593/2004 | |
| Картофель отварной или картофельное | | | | 22.2 | 210,8 | 125/128 | |
| поре №125/128 | 150 | 3,1 | 4,0 | 33,3 | 210,6 | 2011 | |
| Компот из свежих плодов № 631 | 200 | 0,2 | 0,2 | 19,5 | 91,9 | 631/2004 | , |
| Хлеб пшеничный | 40 | 3,0 | 0,2 | 19,5 | 91,9 | TTK № 6 | |
| Хлеб пеклеванный | 40 | 2,5 | 0,4 | 16,5 | 79,2 | TTK № 7 | |
| | 810 | 27,0 | 25,0 | 117,2 | 777,2 | | 126,11 |
| Итого за прием пищи: | | | | | | | |
| ОБЕД для обучающихся возрастной | | | | | | | |
| группы 12-18 лет | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| ВАРИАНТ-10 | | | | | | | |
| Овощи по сезону (огурец свежий, | | | | | 10.7 | TTK № | |
| помидор свежий, капуста квашеная, | 100 | 0,8 | 0,2 | 1,7 | 12,7 | 1,2,3,4,5 | |
| огурец соленый, помидор соленый, | | | | | | | |
| свекла отварная) | 250 | 5,8 | 5,5 | 15,2 | 147,3 | 102/2011 | |
| Суп картофельный с горохом №102 | 100 | 12,3 | | | | 240/2011 | |
| Фрикадельки рыбные №240 | | 1,1 | | | | 593/2004 | |
| Соус томатный №593 | 30 | | | | | 125/128 | |
| Картофель отварной или картофельное | 180 | 4,7 | 4,7 | 43,3 | 237,4 | 2011 | |
| пюре №125/128 | 200 | 0,2 | 0,2 | 19,5 | 91,9 | 631/2004 | |
| Компот из свежих плодов № 631 | 50 | 3,7 | | | | TTK № 6 | |
| Хлеб пшеничный | 40 | 2,5 | | | | TTK № 7 | |
| Хлеб пеклеванный | 950 | 31,1 | | | | | 126,11 |
| Итого за прием пищи: | 750 | 0191 | ==, | | | | |
| | | | | | | | |

Зав. производством:

Экономист по ценам:



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

МЕНЮ

на 23 октября 2025г.

| 10 340 340 3 300 0 3 4 5 5 6 5 6 5 6 5 6 5 6 5 6 5 6 5 6 5 6 | на 23 от | ктября | 2025 | Г. | Для | na la É | |
|--|------------|---------|---------|---|--|--------------------------------------|----------|
| | | Белки, | Жиры | Углеводы | # AD TO THE PROPERTY OF THE PARTY OF THE PAR | 20 1 × 4 H | Цена |
| | Выход г | г | , жиры | , | Калор ийнос ть | № по сборн ику рецепт ур | руб |
| ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с | 1 | | Г | Γ | Z, Z | be red | |
| ОВЗ возрастной группы 7-11 лет | | | | | | | |
| ВАРИАНТ-10 | | | | | | | |
| Обед | | | | | 1 | | ! |
| Овощи по сезону (огурец свежий, | 1 | 2.5 | 0.1 | 1.0 | 76 | TTK № | |
| помидор свежий, капуста квашеная, | 60 | 0,5 | 0,1 | 1,0 | 7,6 | 1,2,3,4,5 | ! |
| огурец соленый, помидор соленый, | | | (| | | | |
| свекла отварная) | 200 | 4,6 | 4,4 | 15,2 | 117,8 | 102/2011 | |
| Суп картофельный с горохом №102 | 90 | 12,0 | 12,8 | | 126,0 | 240/2011 | |
| Фрикадельки рыбные №240 | 30 | 1,1 | 2,9 | | 52,0 | 293/2004 | |
| Соус томатный №593 | 30 | | | | | 125/128 | |
| Картофель отварной или картофельное | 150 | 4,0 | 4,0 | 33,3 | 210,8 | 2011 | <u> </u> |
| пюре №125/128 | 200 | 0,2 | 0,2 | 19,5 | 91,9 | 631/2004 | |
| Компот из свежих плодов № 631 | 200 | | 0,2 | | | TTK № 6 | |
| Хлеб пшеничный | 40 | 3,0 | _ | | | TTK № 7 | |
| Хлеб пеклеванный | 40 | 2,5 | | | | | |
| Итого за прием пищи: | 810 | 27,0 | 25,0 | 11/90 | 1119- | | |
| Полдник | 100 | 0.4 | 0.4 | 24,9 | 107,6 | 372/2011 | |
| Яблоки печеные №372 | 100 | 0,4 | | | | 377/2011 | |
| Чай с сахаром и лимоном №377 | 200/15/7 | 0,3 | _ | | | | |
| Итого за прием пищи: | 322 | 0,7 | | | | | 162,11 |
| Всего за лень: | | 27,7 | 25,4 | 13/97 | 7-19- | | |
| ОГЕПОТО ПЛНИК) для обучающихся с | | | | | 1 | | |
| ОВЗ возрастной группы 12-18 лет | | | | | | | |
| ВАРИАНТ-10 | | - | - | | | | |
| Обел | | | + | | | | |
| Овоши по сезону (огурец свежий, | | | | 2 1,7 | 12.7 | TTK № | |
| помилор свежий, капуста квашеная, | 100 | 0,8 | 3 0,2 | | 7 12,7 | 1,2,3,4,5 | |
| огурец соленый, помидор соленый, | | | | | | | |
| свекца отварная) | 250 | 55 | 3 5,5 | 5 15,2 | 2 147,3 | 102/2011 | |
| Суп картофельный с горохом №102 | 250 | 5,8 | | | | 1010011 | |
| Фрикадельки рыбные №240 | 100 | 12,3 | | | | 293/2004 | |
| Сомо томатный №593 | 30 | 1,1 | | | | 125/128 | |
| Картофель отварной или картофельное | 180 | 4,7 | 7 4, | 7 43,3 | 3 237,4 | 2011 | |
| πone №125/128 | | | | 2 19,5 | 5 91,9 | 631/2004 | |
| Компот из свежих плодов № 631 | 200 | 0,2 | | | - | | |
| Хлеб пшеничный | 50 | 3,7 | _ | | | | |
| Хлеб пеклеванный | 40 | 2,5 | | 2 | | | |
| Итого за прием пищи: | 950 | 31, | 1 28, | 0 100, | 9 0.2, | | |
| Итого за прием пищи: Полдник | | | - 0 | ,6 37, | 4 161,4 | 4 372/2011 | |
| Полдник Яблоки печеные №372 | 150 | 0, | | $\begin{array}{c c} 0, 0 & 37, \\ 0, 0 & 15, \end{array}$ | , | 1204 | 1 |
| Чай с сахаром и лимоном №377 | 200/15/7 | | ,- | 30 | 3- | | 162,11 |
| Итого за прием пищи: | 372 | | 7- | 7 | 7 | | |
| Итого за прием пищи. Всего за день: | | 32, | | 90 | 3 10 | | |
| Зав. производством: | 9 | Экономи | ст по п | енам: | | | |
| Jan. Mp | | | | 10 | 1 | | |