

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

МЕНЮ на 07 ноября 2025г.

на U/ нояоря 2025г. Выход Белки, Жиры Углеводы						
Белки,	Жиры	Углеводы	00 ия, п	bh y mirr	Цена руб	
Г	, Г	, Г	Калор ийнос ть	№ по сборн ику рецепт ур	руо	
0.5	0.1	1.0	7,6	TTK №		
0,5	0,1	1,0	7,0	1,2,3,4,5		
1 ~	0.0	7.0	70.0	101/2011		
1,5	2,2	7,8	70,0	297/593		
13,5	15,9	8,0	191,4	2011/2004		
5,5	5,7	33,3	206,4	203/2011	1	
0,4	0,0	30,8	126,5	349/2011	-	
3,0	0,2	19,5	91,9	TTK № 6		
2,5	0,4	16,5	79,2	TTK № 7		
26,9	24,5	116,9	773,0			
1,6	2,0	14,4	80,8			
1,5	1,1	15,6	78,0	378/2011		
0,4	0,4	9,5	45,6	338/2011		
3,5	3,5	39,5	204,4		100 11	
30,4	28,0	156,4	977,4		162,11	
			-		3	
0,8	0,2	1,7	12,7	TTK № 1,2,3,4,5		
1.0	2.0	12,1	87,5	101/2011		
1,9	2,8	12,1		297/593		
15,6	18,3	8,9	212,7	2011/2004	1	
6,5	6,8			203/2011		
0,4	0,0					
3,7	0,3					
2,5	0,4			TTK № 7		
31,4	28,8	122,5	881,1			
					4.	
4,0	5,0					
					162 1	
					162,1	
		185,3	1 215,3			
	4,0 0,4 1,7 6,1	4,0 5,0 0,4 0,4 1,7 1,2 6,1 6,6	4,0 5,0 36,0 0,4 0,4 9,5 1,7 1,2 17,3 6,1 6,6 62,8	4,0 5,0 36,0 202,0 0,4 0,4 9,5 45,6 1,7 1,2 17,3 86,6 6,1 6,6 62,8 334,2	4,0 5,0 36,0 202,0 0,4 0,4 9,5 45,6 338/2011 1,7 1,2 17,3 86,6 378/2011 6,1 6,6 62,8 334,2	

Зав. производством:

« CCLU No 1.

«Утверждаю» зачол Директор ООО «Славиа»

Оноприенко Ю.М.

МЕНЮ на 07 ноября 2025г.

3403:003									
ОБЕД для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г	Каторийн ость	№ по сборнику рецептур	Цена руб		
ВАРИАНТ-11									
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	60	0,5	0,1	1,0	7,6	TTK № 1,2,3,4,5			
Суп картофельный с крупой (рис) № 101	200	1,5	2,2	7,8	70,0	101/2011			
Фрикадельки из птицы с соусом № 297/593	90/30	13,5	15,9	8,0	191,4	297/593 2011/2004			
Макаронные изделия отварные №203	150	5,5	5,7	33,3	206,4	203/2011			
Компот из смеси сухофруктов №349	200	0,4	0,0	30,8	126,5	349/2011			
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			
Итого за прием пищи:	810	26,9	24,5	116,9	773,0		126,11		
ОБЕД для обучающихся возрастной группы 12-18 лет									
ВАРИАНТ-11									
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	100	0,8	0,2	1,7	12,7	TTK № 1,2,3,4,5			
Суп картофельный с крупой (рис) № 101	250	1,9	2,8	12,1	87,5	101/2011			
Фрикадельки из птицы с соусом № 297/593	100/30	15,6	18,3	8,9	212,7	297/593 2011/2004			
Макаронные изделия отварные №203	180	6,5	6,8	28,2	247,7	203/2011	Ų.		
Компот из смеси сухофруктов №349	200	0,4	0,0	30,8	126,5	349/2011			
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	TTK № 6			
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	TTK № 7	10(11		
Итого за прием пищи:	950	31,4	28,8	122,5	881,1		126,11		

Зав. производством:



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

МЕНЮ на 07 ноября 2025г.

			210	77			Horro
	Выход	Белки	Жиры,	Углеводы,	ий Б) irky ryp	Цена руб
ЗАВТРАКИ для обучающихся с	Γ	, Γ	Г	Γ	Калорий	№ по борник ецепту	P3.0
OB3 возрастной группы 7-11 лет		1	! 		Кал	№ по сборнику рецептур	
ВАРИАНТ-11							
Завтрак 1							
Фрикадельки рыбные с соусом	22/20	10.4	10.0	12.2	1500	240/593	
томатным №240/593	90/30	13,4	12,9	12,3	158,0	2011/2004	
Макаронные изделия отварные	150	5,4	5,7	33,2	206,4	203/2011	ı
№ 203					,	277/2011	
Чай с сахаром и лимоном № 377	200/15/5	0,3	0,0	14,8	60,0	377/2011 TTK №6	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	IIK Mgo	
Итого за прием пищи:	530	22,1	18,8	79,8	516,3		
Полдник					-	·	
Кондитерские изделия (печенье,	20	1,6	2,0	14,4	80,8	, 1	1
вафли)				•	78,0	378/2011	
Чай с молоком №378	180	1,5	1,1	15,6	45,6	338/2011	
Фрукты свежие (яблоко) №338	100	0,4	0,4	9,5		330/2011	
Итого за прием пищи:	300	3,5	3,5	39,5	204,4 720,7		162,11
Всего за день:		25,6	22,3	119,3	120,1		102911
ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет					1		
ВАРИАНТ-11						-	
Завтрак 1						240/593	
Фрикадельки рыбные с соусом	100/30	14,8	16,7	14,4	172,0	2011/2004	
томатным №240/593	100/30	17,0	10,7	1.,.			
			C 9	39,8	248,0	203/2011	
Макаронные изделия отварные №203	180	6,7	6,8			277/2011	
Чай с сахаром и лимоном № 377	200/15/5	0,3	0,0	14,8	60,0	377/2011	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	TTK №6	
Итого за прием пищи:		210	23,7	88,5	571,9		
Into to Sa Alpan	570	24,8					•
Поллник	570	24,8					
Полдник Кондитерские изделия (печенье,			5,0	36,0	202,0		
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	50	4,0	5,0	36,0		338/2011	
Кондитерские изделия (печенье, вафли) Фрукты свежие (яблоко) №338	50	4,0	5,0	36,0 9,5	45,6	338/2011 378/2011	
Кондитерские изделия (печенье,	50 100 200	4,0 0,4 1,5	5,0 0,4 1,1	36,0 9,5 15,6	45,6 78,0	378/2011	
Кондитерские изделия (печенье, вафли) Фрукты свежие (яблоко) №338	50	4,0	5,0 0,4 1,1 6,5	36,0 9,5 15,6 61,1	45,6	378/2011	162,11

Зав. производством:



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

МЕНЮ

на 07 ноября 2025г.

D I DED I I	Выход	Белки,	Жиры,	Углеводы,	'nZ	\$: Q	Цена
ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Г	Г	Г	Г	Калорий	№ по сборнику рецептур	руб
- opioinon ipjimbi / ii iioi					Ka	ceo ben	
ВАРИАНТ-11							
Фрикадельки рыбные с соусом	0.0/5.0		100			240/593/	
томатным №240/593	90/30	13,4	12,9	12,3	158,0	2011/200	
Макаронные изделия отварные	150	5,4	5,7	33,2	206,4	203/2011	
№203	150	5,4	5,7	33,2	200,4		
Чай с сахаром и лимоном № 377	200/15/5	0,3	0,0	14,8	60,0	377/2011	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	TTK №6	
Итого за прием пищи:	530	22,1	18,8	79,8	516,3		
•							126-11
D A DEED A VA							
ЗАВТРАК для обучающихся							
возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-11							
A						240/593/	
Фрикадельки рыбные с соусом томатным №240/593	100/30	14,8	16,7	14,4	172,0	2011/200	
Макаронные изделия отварные				40.0	0.40.0	203/2011	
№203	180	6,7	6,8	39,8	248,0		
Чай с сахаром и лимоном № 377	200/15/5	0,3	0,0	14,8	60,0	377/2011	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	570	24,8	23,7	88,5	571,9		
HIOIO 3a IIPHEN IIIII							126-11

Зав. производством: