

«Утверждаю»
«Утверждаю»
Оноприенко Ю.М.

меню на 18 ноября 2025г.

					90 HH 3444		
ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калор ийнос ть	№ по сборн ику рецепт ур	Цена руб
ВАРИАНТ-8					1		
Обед					4.		
Овощи по сезону	60	0,5	0,1	1,0	7,6	TTK № 1,2,3,4,5	
Суп картофельный с макаронными изделиями №103	200	4,2	2,2	5,3	94,0	103/2011	
Тефтели с соусом 2-вариант № 462/593	90/30	9,4	18,8	14,3	223,2	462/593/ 2004	
Каша вязкая гречневая №302	150	3,1	5,9	29,8	178,3	302/2004	700 a 8
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	91,1	TTK № 6	
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	TTK № 7	γ
Итого за прием пищи:	810	23,1	27,6	117,2	799,9		
Полдник	010			,_		•	
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	20	1,6	2,0	14,4	80,8		
Сок фруктовый №707	180	0,9	0,2	17,7	80,3	707/2004	
Фрукты свежие (яблоко) №338	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338/2011	1 2 # 5 #
Итого за прием пищи:	300	2,9	2,6	41,6	206,7	स्कृतकः । वर्षक्षिकः सुर	The state of the s
Всего за день:		26,0	30,2	158,8	1 006,6		162,11
ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет					X X X X X X X X X X X X X X X X X X X		
ВАРИАНТ-8		1 0 ş	reserving.		\$. \$i		
Обед		1			liane.		
Овощи по сезону	100	0,8	0,2	1,7	12,7	TTK-№ 1,2,3,4,5	
Суп картофельный с макаронными изделиями №103	250	2,9	2,8	11,4	117,5	103/2011	
Тефтели с соусом 2-вариант № 462/593	100/30	10,4	22,0	15,9	281,3	462/593/ 2004	
Каша вязкая гречневая № 302	180	7,3	5,8	33,4	213,8	302/2004	
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	4, 100
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	TTK № 7	
Итого за прием пищи:	950	28,0	31,5	134,0	945,8		
Полдник					3 di		-
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	50	4,0	5,0	36,0	202,0		
	120	0,5	0,5	11,4		338/2011	
Фрукты свежие (яблоко) №338				177	1000	707/2004	
Фрукты свежие (яблоко) №338 Сок фруктовый № 707	180	0,9	0,2	17,7			
Фрукты свежие (яблоко) №338 Сок фруктовый № 707 Итого за прием пищи:		0,9 5,4	10.0	65,1			162,11

Зав. производством:





MEHIO

на 18 ноября 2025г.

ОБЕД для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г [,]	Капорийн	№ 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	TTK № 1,2,3,4,5	
Суп картофельный с макаронными изделиями №103	200	4,2	2,2	5,3	94,0	103/2011	
Тефтели с соусом 2-вариант № 462/593	90/30	9,4	18,8	14,3	223,2	462/593/20 04	
Каша вязкая гречневая №302	150	3,1	5,9	29,8	178,2	302/2004	
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	91,1	TTK № 6	10541
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	TTK № 7	126,11
Итого за прием пищи:	810	23,1	27,6	117,2	799,8		
ОБЕД 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	TTK № 1,2,3,4,5	
Суп картофельный с макаронными	250	2,9	2,8	11,4	117,5	103/2011	
изделиями №103 Тефтели с соусом 2-вариант №	100/30	10,4	22,0	15,9	281,3	462/593/20 04	
462/593	180	7,3	5,8	33,4	213;8	302/2004	
Каша вязкая гречневая № 302	200	0,4			126,5		
Компот из смеси сухофруктов №349	50	3,7		24,3			1014
Хлеб пшеничный	40	2,5		16,5			126,1
Хлеб пеклеванный	950	28,0		134,0	945,8		-
Итого за прием пищи:				1 '//	1.		

Зав. производством:



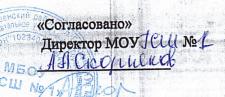


МЕНЮ

на 18 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-8							
Фрикадельки из птицы с соусом 297/593	90/30	16,0	12,8	8,0	191,4	297/593/ 2011/200 4	
Рис отварной с овощами № 180	150	6,5	6,8	40,2	217,2	280/2016	
Чай с сахаром каркаде № 685	200/15	0,2	0,0	15,0	60,5	685/2004	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	TTK №6	
Итого за прием пищи:	525	25,7	19,8	82,7	561,0		126-11
ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-8				. A		207/502/	
Фрикадельки из птицы с соусом 297/593	100/30	17,8	14,2	8,9	212,7	297/593/ 2011/200 4	
Рис отварной с овощами № 180	180	7,8	8,2	48,2	260,6	280/2016	
Чай с сахаром каркаде № 685	200/15	0,2	0,0	15,0	60,5	685/2004	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	TTK №6	10011
Итого за прием пищи:	565	28,8	22,6	91,6	625,7		126-11
							-

Зав. производством:





меню

на 18 ноября 2025г.

	Выход	Белки,	Жиры,	Углевод	Þ	\$ 5	Цена
ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет	Г	г	Г	ы, Г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	руб
ВАРИАНТ-8				g-P	M. A.		
Вавтрак 1		197 m			75		
Фрикадельки из птицы с соусом 297/593	90/30	16,0	12,8	8,0	191,4	297/593 2011/2004	
Рис отварной с овощами № 180	150	6,5	6,8	40,2	217,2	180/2016	<u> </u>
Чай с сахаром каркаде № 685	200/15	0,2	0,0	15,0	60,5	685/2004	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	TTK №6	
Итого за прием пищи:	525	25,7	19,8	82,7	561,0		10 E T P 2 H T
Полдник			The Mark College of the College of t				
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	20	1,6	2,0	14,4	80,8		
Сок фруктовый №707	180	0,9	0,2	17,7	80,3	707/2004	
Фрукты свежие (яблоко) №338	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338/2011	
Итого за прием пищи:	300	2,9	2,6	41,6	206,7		1 (0:4)
Всего за день:		28,6	22,4	124,3	767,7	The P	162,1
ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет						-	
ВАРИАНТ-8	abiamarenen in 1	ik spinotojan pri i pre se i pri Bosovanje		energy and had been to be			
Завтрак 1						297/593	
Фрикадельки из птицы с соусом 297/593	100/30	17,8	14,2	8,9	212,7	2011/2004	
Рис отварной с овощами № 180	180	7,8	8,2	48,2	260,6	180/2016	
Чай с сахаром каркаде № 685	200/15	0,2	.0,0	15,0	60,5	685/2004	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	TTK №6	
Итого за прием пищи:	565	28,8	22,6	91,6	625,7	Logic des planting see	
Полдник							
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	ļ .
Сок фруктовый №707	200	1,1	0,2	19,5	83,4	707/2004	
Итого за прием пищи:	350	5,5	5,6	₹ 65,0	331,0		1/01
Всего за день:		34,3	28,2	156,6	956,7		162,

Зав. производством: