



«Согласовано»

Директор МОУ ГСШ № 1  
«Городецкая АЗТ»  
Риор

«Утверждаю»

Директор ООО «Славия»  
Оноприенко Ю.М.



## МЕНЮ на 23 января 2026 г.

ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
<b>ВАРИАНТ-11</b>							
<b>Завтрак 1</b>							
Фрикадельки рыбные с соусом томатным №240/593	90/30	13,4	12,9	12,3	158,0	240/593 2011/2004	
Макаронные изделия отварные №203	150	5,4	5,7	33,2	206,4	203/2011	
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	ТТК №6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>530</b>	<b>22,1</b>	<b>18,8</b>	<b>79,8</b>	<b>516,3</b>		
<b>Полдник</b>							
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	20	1,6	2,0	14,4	80,8		
Чай с молоком №378	180	1,5	1,1	15,6	78,0	378/2011	
Фрукты свежие (яблоко) №338	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338/2011	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>300</b>	<b>3,5</b>	<b>3,5</b>	<b>39,5</b>	<b>204,4</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>25,6</b>	<b>22,3</b>	<b>119,3</b>	<b>720,7</b>		<b>175-10</b>
<b>ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет</b>							
<b>ВАРИАНТ-11</b>							
<b>Завтрак 1</b>							
Фрикадельки рыбные с соусом томатным №240/593	100/30	14,8	16,7	14,4	172,0	240/593 2011/2004	
Макаронные изделия отварные №203	180	6,7	6,8	39,8	248,0	203/2011	
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	ТТК №6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>570</b>	<b>24,8</b>	<b>23,7</b>	<b>88,5</b>	<b>571,9</b>		
<b>Полдник</b>							
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 молоком №378	200	1,5	1,1	15,6	78,0	378/2011	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>350</b>	<b>5,9</b>	<b>6,5</b>	<b>61,1</b>	<b>325,6</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>30,7</b>	<b>30,2</b>	<b>149,6</b>	<b>897,5</b>		<b>175-</b>

Зав. производством:

Экономист по ценам:



«Согласовано»

Директор МОУ №1  
Людмила АН

Риор



«Утверждено»  
Директор ООО «Славия»

Оноприенко Ю.М.

## МЕНЮ на 23 января 2026г.

ОБЕД для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
<b>ВАРИАНТ-11</b>							
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	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>810</b>	<b>26,9</b>	<b>24,5</b>	<b>116,9</b>	<b>773,0</b>		<b>139,10</b>
<b>ОБЕД для обучающихся возрастной группы 12-18 лет</b>							
<b>ВАРИАНТ-11</b>							
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	
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	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>950</b>	<b>31,4</b>	<b>28,8</b>	<b>122,5</b>	<b>881,1</b>		<b>139,10</b>

Зав. производством:

Экономист по ценам:



**МЕНЮ  
на 23 января 2026г.**

ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет <b>ВАРИАНТ-11</b>	Выход г	Белки, г	Жиры , г	Углеводы , г	Калор ийнос тн	Цена руб
<b>Обед</b>						
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
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>810</b>	<b>26,9</b>	<b>24,5</b>	<b>116,9</b>	<b>773,0</b>	
<b>Полдник</b>						
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	20	1,6	2,0	14,4	80,8	
Чай с молоком №378	180	1,5	1,1	15,6	78,0	378/2011
Фрукты свежие (яблоко) №338	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338/2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>300</b>	<b>3,5</b>	<b>3,5</b>	<b>39,5</b>	<b>204,4</b>	
<b>Всего за день:</b>		<b>30,4</b>	<b>28,0</b>	<b>156,4</b>	<b>977,4</b>	<b>175-10</b>
<b>ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет <b>ВАРИАНТ-11</b></b>						
<b>Обед</b>						
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
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
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>950</b>	<b>31,4</b>	<b>28,8</b>	<b>122,5</b>	<b>881,1</b>	
<b>Полдник</b>						
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 молоком №378	200	1,7	1,2	17,3	86,6	378/2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>350</b>	<b>6,1</b>	<b>6,6</b>	<b>62,8</b>	<b>334,2</b>	
<b>Всего за день:</b>		<b>37,5</b>	<b>35,4</b>	<b>185,3</b>	<b>1 215,3</b>	<b>175-10</b>

Зав. производством:

Экономист по ценам:

«Согласовано»

Директор МОУ ГСШ № 1  
Горюшкин В.А.

«Утверждаю»

Директор ООО «Славия»  
Оноприенко Ю.М.

## МЕНЮ

на 23 января 2026г.

ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
<b>ВАРИАНТ-11</b>							
Фрикадельки рыбные с соусом томатным №240/593	90/30	13,4	12,9	12,3	158,0	240/593/ 2011/200 4	
Макаронные изделия отварные №203	150	5,4	5,7	33,2	206,4	203/2011	
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	ТТК №6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>530</b>	<b>22,1</b>	<b>18,8</b>	<b>79,8</b>	<b>516,3</b>		<b>139-10</b>
<b>ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет</b>							
<b>ВАРИАНТ-11</b>							
Фрикадельки рыбные с соусом томатным №240/593	100/30	14,8	16,7	14,4	172,0	240/593/ 2011/200 4	
Макаронные изделия отварные №203	180	6,7	6,8	39,8	248,0	203/2011	
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	ТТК №6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>570</b>	<b>24,8</b>	<b>23,7</b>	<b>88,5</b>	<b>571,9</b>		<b>139-10</b>

Зав. производством:

Экономист по ценам: