



МЕНЮ

на 03 марта 2026г.

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	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	525	25,7	19,8	82,7	561,0		139-10
ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-8							
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	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	565	28,8	22,6	91,6	625,7		139-10

Зав. производством:

Экономист по ценам:

«Согласовано»

Директор МОУ *Или* № 1
А.А. Скорняков



«Утверждаю»

Директор ООО «Славия»

Оноприенко Ю.М.



МЕНЮ

на 03 марта 2026г.

ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-8							
Завтрак 1							
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	
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	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	525	25,7	19,8	82,7	561,0		
Полдник							
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		
Всего за день:		28,6	22,4	124,3	767,7		175-10
ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-8							
Завтрак 1							
Фрикадельки из птицы с соусом 297/593	100/30	17,8	14,2	8,9	212,7	297/593 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	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	565	28,8	22,6	91,6	625,7		
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	
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		
Всего за день:		34,3	28,2	156,6	956,7		175-1

Зав. производством:

Экономист по ценам:

«Согласовано»

Директор МОУ *Тем № 1*

А.С.Скрябин

«Утверждаю»

Директор ООО «Славия»

Онопrienko Ю.М.

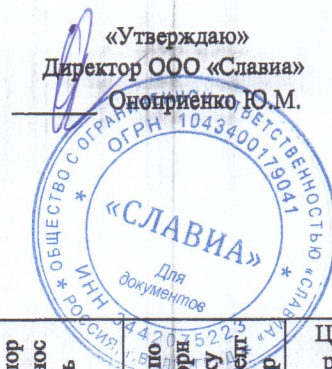
МЕНЮ

на 03 марта 2026г.

ОБЕД для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ 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	ТТК № 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	ТТК № 6	
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	ТТК № 7	139,10
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	ТТК № 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	462/593/20 04	
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	ТТК № 6	
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	ТТК № 7	139,10
Итого за прием пищи:	950	28,0	31,5	134,0	945,8		

Зав. производством:

Экономист по ценам:



МЕНЮ на 03 марта 2026г.

ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет ВАРИАНТ-8	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калор ийнос ть	№ по сборн ику рецепт ур	Цена руб
Обед							
Овощи по сезону	60	0,5	0,1	1,0	7,6	ТТК № 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	
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	ТТК № 6	
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	ТТК № 7	
Итого за прием пищи:	810	23,1	27,6	117,2	799,9		
Полдник							
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		
Всего за день:		26,0	30,2	158,8	1 006,6		175-10
ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет ВАРИАНТ-8							
Обед							
Овощи по сезону	100	0,8	0,2	1,7	12,7	ТТК № 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	ТТК № 6	
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	ТТК № 7	
Итого за прием пищи:	950	28,0	31,5	134,0	945,8		
Полдник							
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	50	4,0	5,0	36,0	202,0		
Фрукты свежие (яблоко) №338	120	0,5	0,5	11,4	54,7	338/2011	
Сок фруктовый № 707	180	0,9	0,2	17,7	80,3	707/2004	
Итого за прием пищи:	350	5,4	5,7	65,1	337,0		175-10
Всего за день:		33,4	37,2	199,1	1 282,8		

Зав. производством:

Экономист по ценам: