



МЕНЮ

на 06 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-11							
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	
Итого за прием пищи:	530	22,1	18,8	79,8	516,3		139-10
ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-11							
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	
Итого за прием пищи:	570	24,8	23,7	88,5	571,9		139-10

Зав. производством:

Экономист по ценам:



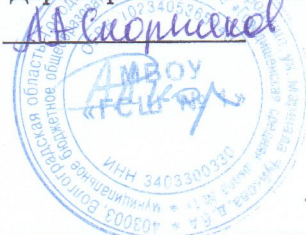
МЕНЮ
на 06 марта 2026г.

ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки , г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-11							
Завтрак 1							
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	
Итого за прием пищи:	530	22,1	18,8	79,8	516,3		
Полдник							
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	
Итого за прием пищи:	300	3,5	3,5	39,5	204,4		
Всего за день:		25,6	22,3	119,3	720,7		175-10
ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-11							
Завтрак 1							
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	
Итого за прием пищи:	570	24,8	23,7	88,5	571,9		
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	
Чай с молоком №378	200	1,5	1,1	15,6	78,0	378/2011	
Итого за прием пищи:	350	5,9	6,5	61,1	325,6		
Всего за день:		30,7	30,2	149,6	897,5		175-10

Зав. производством:

Экономист по ценам:

«Согласовано»

Директор МОУ *Д.А. Смирнов* № 2

«Утверждаю»

Директор ООО «Славия»

Онопrienko Ю.М.



МЕНЮ на 06 марта 2026г.

ОБЕД для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г	Калорий ность	№ 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	ТТК № 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	ТТК № 6	
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	ТТК № 7	
Итого за прием пищи:	810	26,9	24,5	116,9	773,0		139,10
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	ТТК № 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	ТТК № 6	
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	ТТК № 7	
Итого за прием пищи:	950	31,4	28,8	122,5	881,1		139,10

Зав. производством:

Экономист по ценам:



МЕНЮ
на 06 февраля 2026г.

ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет ВАРИАНТ-11	Выход г	Белки, г	Жиры , г	Углеводы , г	Калор ийнос ть	№ по сборн ику рецепт ур	Цена руб
Обед							
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 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	ТТК № 6	
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	ТТК № 7	
Итого за прием пищи:	810	26,9	24,5	116,9	773,0		
Полдник							
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	
Итого за прием пищи:	300	3,5	3,5	39,5	204,4		
Всего за день:		30,4	28,0	156,4	977,4		175-10
ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет ВАРИАНТ-11							
Обед							
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 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	ТТК № 6	
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	ТТК № 7	
Итого за прием пищи:	950	31,4	28,8	122,5	881,1		
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	
Чай с молоком №378	200	1,7	1,2	17,3	86,6	378/2011	
Итого за прием пищи:	350	6,1	6,6	62,8	334,2		175-1
Всего за день:		37,5	35,4	185,3	1 215,3		

Зав. производством:

Экономист по ценам: