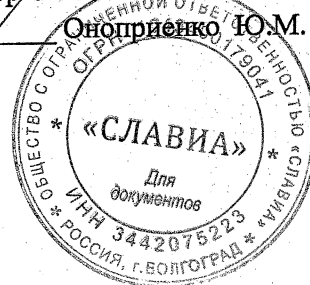




«Утверждаю»
Директор ООО «Славия»
Онопrienko Ю.М.



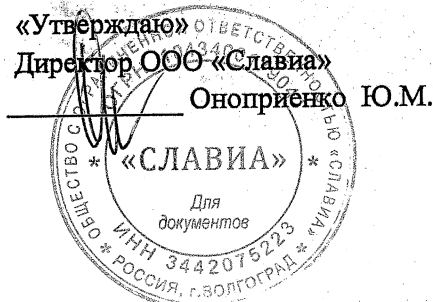
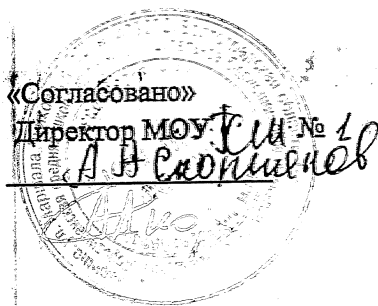
МЕНЮ

на 16 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-7							
Каша вязкая молочная из риса и пшеница Дружба №175	200	5,0	10,1	30,5	260,8	175/2011	
Бутерброд с маслом и сыром № 3	60/10/10	8,3	12,4	34,3	255,0	3/2004	
Чай с сахаром и лимоном № 377	200/15/5	0,2	0,0	15,0	61,6	377/2011	
Итого за прием пищи:	500	13,5	22,5	79,8	577,4		139-10
ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-7							
Каша вязкая молочная из риса и пшеница Дружба №175	250	6,3	12,6	38,1	326,0	175/2011	
Бутерброд с маслом и сыром № 3	60/10/10	8,3	12,4	34,3	255,0	3/2004	
Чай с сахаром и лимоном № 377	200/15/5	0,2	0,0	15,0	61,6	377/2004	
Итого за прием пищи:	550	14,8	25,0	87,4	642,6		139-10

Зав. производством:

Экономист по ценам:

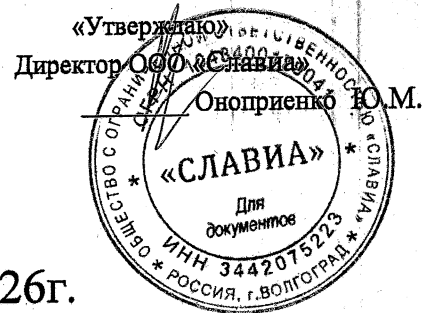


МЕНЮ на 16 марта 2026г.

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-7							
Завтрак 1							
Каша вязкая молочная из риса и пшеница Дружба №175	200	5,0	10,1	30,5	260,8	175/2011	
Бутерброд с маслом и сыром №3	60/10/10	8,3	12,4	34,3	255,0	3/2004	
Чай с сахаром и лимоном № 377	200/15/5	0,2	0,0	15,0	61,6	377/2011	
Итого за прием пищи:	500	13,5	22,5	79,8	577,4		
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:		17,0	26,0	119,3	781,8		175-10
ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-7							
Завтрак 1							
Каша вязкая молочная из риса и пшеница Дружба №175	250	6,3	12,6	38,1	326,0	175/2011	
Бутерброд с маслом и сыром № 3	60/10/10	8,3	12,4	34,3	255,0	3/2004	
Чай с сахаром и лимоном № 377	200/15/5	0,2	0,0	15,0	61,6	377/2011	
Итого за прием пищи:	550	14,8	25,0	87,4	642,6		
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	1,9	17,3	87,0	378/2011	
Итого за прием пищи:	350	6,1	7,3	62,8	334,6		
		20,8	32,3	150,2	977,2		175-10

Зав. производством:

Экономист по ценам:



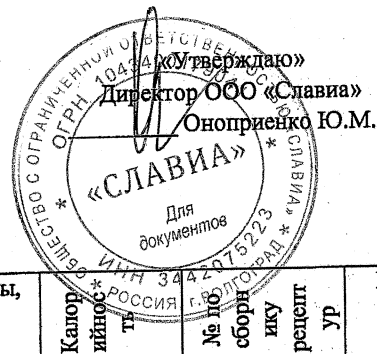
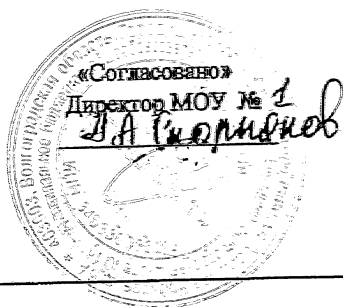
МЕНЮ

на 16 марта 2026г.

ОБЕД для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Угледов ы, г	Калорийн ость	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-7							
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 из овощей №135	200	0,6	2,2	6,2	68,3	135/2004	
Котлета рубленая из птицы №294	90	14,6	18,7	13,6	223,0	294/2011	
Макаронные изделия отварные №203	150	5,5	5,7	33,3	206,4	203/2011	
Компот из свежих плодов № 631	200	0,2	0,2	27,1	111,1	631/2011	
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:	780	26,9	27,5	117,2	786,7		139,1
ОБЕД для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-7							
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 из овощей №135	250	1,5	3,5	11,1	85,4	135/2004	
Котлета рубленая из птицы №294	100	16,2	20,8	15,1	247,8	294/2011	
Макаронные изделия отварные №203	180	6,5	6,8	28,2	247,7	203/2011	
Компот из свежих плодов № 631	200	0,2	0,2	27,1	111,1	631/2011	
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:	920	31,4	32,2	124,0	898,7		139,

Зав. производством:

Экономист по ценам:

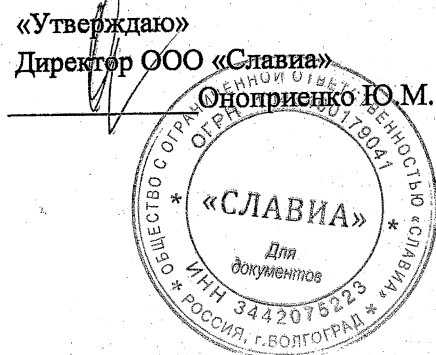
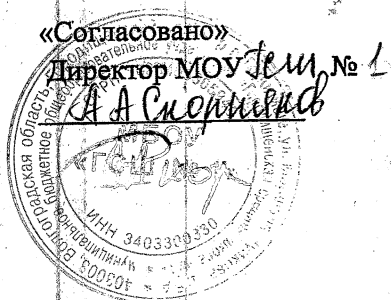


МЕНЮ **на 16 марта 2026г.**

ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калор ийно сод ерж им ос т а	№ по сборн ику рецепт ур	Цена руб
ВАРИАНТ-7							
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 из овощей №135	200	0,6	2,2	6,2	68,3	135/2004	
Котлета рубленая из птицы №294	90	14,6	18,7	13,6	223,0	294/2011	
Макаронные изделия отварные №203	150	5,5	5,7	33,3	206,4	203/2011	
Компот из свежих плодов № 631	200	0,2	0,2	27,1	111,1	631/2011	
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:	780	26,9	27,5	117,2	786,7		
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	31,0	156,7	991,1		175-10
ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-7							
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 из овощей №135	250	1,5	3,5	11,1	85,4	135/2004	
Котлета рубленая из птицы №294	100	16,2	20,8	15,1	247,8	294/2011	
Макаронные изделия отварные №203	180	6,5	6,8	28,2	247,7	203/2011	
Компот из свежих плодов № 631	200	0,2	0,2	27,1	111,1	631/2011	
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:	920	31,4	32,2	124,0	898,7		
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	
Чай с молоком №378	200	1,6	1,2	17,3	86,6	378/2011	
Итого за прием пищи:	350	6,0	6,6	62,8	334,2		175-10
Всего за день:		37,4	38,8	186,8	1 232,9		

Зав. производством:

Экономист по ценам:



МЕНЮ

на 14 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-6							
Гуляш из мяса птицы №290	90	11,1	10,4	3,2	150,3	290/2011	
Каша вязкая гречневая №302	150	6,1	4,8	37,8	178,2	302/2004	
Хлеб пшеничный	45	3,8	0,2	21,9	103,4	ТТК№6	
Чай с сахаром № 376	200/15	0,1	0,0	17,3	59,3	376/2011	
Итого за прием пищи:	500	21,1	15,4	80,2	491,2		139-10
ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-6							
Гуляш из мяса птицы №337	100	12,3	11,5	3,5	167,0	337/2011	
Каша вязкая гречневая №302	180	7,3	5,8	33,4	213,8	302/2004	
Хлеб пшеничный	55	4,1	0,3	26,8	126,3	ТТК№6	
Чай с сахаром № 376	200/15	0,1	0,0	17,3	59,3	376/2011	
Итого за прием пищи:	550	23,8	17,6	81,0	566,4		139-10

Зав. производством:

Экономист по ценам:

«Согласовано»

Директор МОУ *ЖИ* № *4*

А.А. Сидорова



«Утверждаю»

Директор ООО «Славия»

Оноприенко Ю.М.



МЕНЮ

на 14 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-6							
Завтрак 1							
Гуляш из мяса птицы №337	90	11,1	10,4	3,2	150,3	337/2011	
Каша вязкая гречневая №302	150	6,1	4,8	37,8	178,2	302/2004	
Хлеб пшеничный	45	3,8	0,2	21,9	103,4	ТТК №6	
Чай с сахаром № 376	200/15	0,1	0,0	17,3	59,3	376/2011	
Итого за прием пищи:	500	21,1	15,4	80,2	491,2		
Полдник							
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	20	1,6	2,0	14,4	80,8		
Фрукты свежие (яблоко) №338	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338/2011	
Чай с сахаром №376	180	0,1	0,0	14,8	59,3	376/2011	
Итого за прием пищи:	300	2,1	2,4	38,7	185,7		
Всего за день:		23,6	17,8	118,9	676,9		175-10
ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-6							
Завтрак 1							
Гуляш из мяса птицы №337	100	12,3	11,5	3,5	167,0	337/2011	
Каша вязкая гречневая №302	180	7,3	5,8	33,4	213,8	302/2004	
Хлеб пшеничный	55	4,1	0,3	26,8	126,3	ТТК №6	
Чай с сахаром № 376	200/15	0,1	0,0	17,3	59,3	376/2011	
Итого за прием пищи:	550	23,8	17,6	81,0	566,4		
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 сахаром №376	200/15	0,1	0,0	17,3	59,3	376/2011	
Итого за прием пищи:	365	4,5	5,4	62,8	306,9		
Всего за день:		28,3	23,0	143,8	873,3		175-10

Зав. производством:

Экономист по ценам: