



МЕНЮ

на 22 сентября 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 рыбные с соусом томатным	90/30	13,4	12,9	12,3	158,0	239/593/ 2011/200 4	
Картофельное пюре	150	3,0	9,0	18,0	172,0	128/2011	
Чай с сахаром и лимоном	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	19,7	22,1	64,6	481,9		139-10
ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-8							
Фрикадельки рыбные с соусом томатным	100/30	14,8	16,7	14,4	172,0	240/593/ 2011/200 4	
Картофельное пюре	180	4,7	4,7	30,0	237,4	128/2011	
Чай с сахаром и лимоном	200/15/5	0,2	0,0	15,0	61,6	377/2011	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	570	22,7	21,6	78,9	562,9		139-10

Зав. производством:

Экономист по ценам:



МЕНЮ

на 22 сентября 2026г.

ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Угледов ы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-8							
Завтрак 1							
Фрикадельки рыбные с соусом томатным	90/30	13,4	12,9	12,3	158,0	239/593 2011/2004	
Картофельное пюре	150	3,0	9,0	18,0	172,0	128/2011	
Чай с сахаром и лимоном	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	19,7	22,1	64,6	481,9		
Полдник							
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	20	1,6	2,0	14,4	80,8		
Сок фруктовый	180	0,9	0,2	17,7	80,3	707/2004	
Фрукты свежие (яблоко)	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 рыбные с соусом томатным	100/30	14,8	16,7	14,4	172,0	240/593 2011/2004	
Картофельное пюре	180	4,7	4,7	30,0	237,4	128/2011	
Чай с сахаром и лимоном	200/15/5	0,2	0,0	15,0	61,6	377/2011	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	570	22,7	21,6	78,9	562,9		
Полдник							
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	50	4,0	5,0	36,0	202,0		
Фрукты свежие (яблоко)	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338/2011	
Сок фруктовый	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:		28,2	27,2	143,9	893,9		175-10

Зав. производством:

Экономист по ценам:



МЕНЮ

на 22 сентября 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	200	4,2	2,2	5,3	94,0	103/2011	
Тефтели из птицы с соусом томатным	90/30	9,4	18,8	14,3	223,2	462/593/2004	
Каша вязкая гречневая	150	3,1	5,9	29,8	178,2	302/2004	
Компот из смеси сухофруктов	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	250	2,9	2,8	11,4	117,5	103/2011	
Тефтели из птицы с соусом томатным	100/30	10,4	22,0	15,9	281,3	462/593/2004	
Каша вязкая гречневая	180	7,3	5,8	33,4	213,8	302/2004	
Компот из смеси сухофруктов	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 22 сентября 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 (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	200	4,2	2,2	5,3	94,0	103/2011	
Гёфтели из птицы с соусом томатным	90/30	9,4	18,8	14,3	223,2	462/593/ 2004	
Каша вязкая гречневая	150	3,1	5,9	29,8	178,2	302/2004	
Компот из смеси сухофруктов	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	799,8		
Полдник							
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	20	1,6	2,0	14,4	80,8		
Сок фруктовый	180	0,9	0,2	17,7	80,3	707/2004	
Фрукты свежие (яблоко)	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	1 006,5		175-10
ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет ВАРИАНТ-8							
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 макаронными изделиями	250	2,9	2,8	11,4	117,5	103/2011	
Гёфтели из птицы с соусом томатным	100/30	10,4	22,0	15,9	281,3	462/593/ 2004	
Каша вязкая гречневая	180	7,3	5,8	33,4	213,8	302/2004	
Компот из смеси сухофруктов	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)	120	0,5	0,5	11,4	54,7	338/2011	
Сок фруктовый	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: