



«Согласовано»
Директор МОУ Иванов № 1

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



МЕНЮ

на 25 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-11							
Котлета рубленая из птицы	90	14,6	18,7	13,6	223,0	294/2011	
Каша вязкая гречневая	150	6,1	4,8	37,8	178,2	302/2004	
Соус томатный	30	1,1	2,5	2,5	32,0	593/2004	
Чай черный с яблоком	200	0,3	0,1	10,2	43,0	ТТК 547/2025	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	510	25,1	26,3	83,6	568,1		
							139-10
ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-11							
Котлета рубленая из птицы	100	16,2	20,8	15,1	247,8	294/2011	
Каша вязкая гречневая	180	7,3	5,8	33,4	213,8	302/2004	
Соус томатный	30	1,1	2,5	2,5	32,0	593/2004	
Чай черный с яблоком	200	0,3	0,1	10,2	43,0	ТТК 547/2025	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	550	27,9	29,4	80,7	571,9		
							139-10

Зав. производством:

Экономист по ценам:



МЕНЮ
на 25 сентября 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							
Котлета рубленая из птицы	90	14,6	18,7	13,6	223,0	294/2011	
Каша вязкая гречневая	150	6,1	4,8	37,8	178,2	302/2004	
Соус томатный	30	1,1	2,5	2,5	32,0	593/2004	
Чай черный с яблоком	200	0,3	0,1	10,2	43,0	ТТК 547/2025	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	510	25,1	26,3	83,6	568,1		
Полдник							
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	20	1,6	2,0	14,4	80,8		
Чай с молоком	180	1,5	1,1	15,6	78,0	378/2011	
Фрукты свежие (яблоко)	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							
Котлета рубленая из птицы	100	16,2	20,8	15,1	247,8	294/2011	
Каша вязкая гречневая	180	7,3	5,8	33,4	213,8	302/2004	
Соус томатный	30	1,1	2,5	2,5	32,0	593/2004	
Чай черный с яблоком	200	0,3	0,1	10,2	43,0	ТТК 547/2025	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	550	27,9	29,4	80,7	571,9		
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	
Чай с молоком	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:		33,8	35,9	141,8	897,5		175-10

Зав. производством:

Экономист по ценам:



МЕНЮ
на 25 сентября 2026г.

ОБЕД для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г	Калорийн ость	№ 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)	200	1,5	2,2	7,8	70,0	101/2011	
Фрикадельки из птицы с соусом	90/30	13,5	15,9	8,0	191,4	297/593 2011/2004	
Макаронные изделия отварные	150	5,5	5,7	33,3	206,4	203/2011	
Компот из смеси сухофруктов	200	0,4	0,0	30,8	126,5	349/2011	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	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)	250	1,9	2,8	12,1	87,5	101/2011	
Фрикадельки из птицы с соусом	100/30	15,6	18,3	8,9	212,7	297/593 2011/2004	
Макаронные изделия отварные	180	6,5	6,8	28,2	247,7	203/2011	
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	31,4	28,8	122,5	881,1		139,10

Зав. производством:

Экономист по ценам:



МЕНЮ на 25 сентября 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)	200	1,5	2,2	7,8	70,0	101/2011	
Фрикадельки из птицы с соусом	90/30	13,5	15,9	8,0	191,4	297/593 2011/2004	
Макаронные изделия отварные	150	5,5	5,7	33,3	206,4	203/2011	
Компот из смеси сухофруктов	200	0,4	0,0	30,8	126,5	349/2011	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	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	180	1,5	1,1	15,6	78,0	378/2011	
Фрукты свежие (яблоко)	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)	250	1,9	2,8	12,1	87,5	101/2011	
Фрикадельки из птицы с соусом	100/30	15,6	18,3	8,9	212,7	297/593 2011/2004	
Макаронные изделия отварные	180	6,5	6,8	28,2	247,7	203/2011	
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	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)	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338/2011	
Чай с молоком	200	1,7	1,2	17,3	86,6	378/2011	
Итого за прием пищи:	350	6,1	6,6	62,8	334,2		175-10
Всего за день:		37,5	35,4	185,3	1 215,3		

Зав. производством:

Экономист по ценам: