

«Согласовано»

Директор МОУ №

Новорогачинская с/п

Денисов М.И.



«Утверждаю»

Директор ООО «Славия»

Оноприенко Ю.М.



## МЕНЮ

на 21 апреля 2026г.

ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углерод ы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
<b>ВАРИАНТ-2</b>							
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	33,2	206,4	203/2011	
Чай с сахаром и лимоном № 377	200/15/5	0,3	0,0	15,2	60,0	377/2011	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК №6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>500</b>	<b>23,4</b>	<b>24,6</b>	<b>81,5</b>	<b>581,3</b>		<b>139-10</b>
<b>ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет</b>							
<b>ВАРИАНТ-2</b>							
Котлета рубленая из птицы № 294	100	16,2	20,8	15,1	247,8	294/2011	
Макаронные изделия отварные №203	180	6,6	6,8	39,8	247,7	203/2011	
Чай с сахаром и лимоном № 377	200/15/5	0,3	0,0	15,2	60,0	377/2011	
Хлеб пшеничный	50	3,8	0,3	24,4	114,9	ТТК №6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>550</b>	<b>26,9</b>	<b>27,9</b>	<b>94,5</b>	<b>670,4</b>		<b>139-10</b>

Зав. производством:

Бер

Экономист по ценам:

Ю.М.

«Согласовано»

Директор МОУ

№

Новославянская с/с

Демусов И.И.



«Утверждаю»

Директор ООО «Славия»

Онопrienko Ю.М.



## МЕНЮ

на 21 апреля 2026г.

ОБЕД для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийн ость	№ по сборнику рецептур	Цена руб
<b>ВАРИАНТ-2</b>							
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	9,7	70,0	101/2011	
Гречка по-купечески №468	200	15,6	21,7	30,6	429,4	468/2024	
Чай черный с яблоком № 547	200	0,1	0,0	28,2	95,3	ТТК 547	
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	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>740</b>	<b>23,2</b>	<b>24,6</b>	<b>105,5</b>	<b>773,4</b>		<b>139-10</b>
<b>ОБЕД для обучающихся возрастной группы 12-18 лет</b>							
<b>ВАРИАНТ-2</b>							
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	108,0	101/2011	
Гречка по-купечески №468	200	21,9	25,3	40,1	429,4	468/2024	
Чай черный с яблоком № 547	200	0,1	0,0	28,2	95,3	ТТК 547	
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	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>830</b>	<b>30,2</b>	<b>28,9</b>	<b>118,1</b>	<b>816,5</b>		<b>139-10</b>

Зав. производством: *Def*

Экономист по ценам: *[Signature]*

«Согласовано»

Директор МОУ

№

Новоагачинская сел

Александрович А.И.



«Утверждаю»

Директор ООО «Славия»

Оноприенко Ю.М.



## МЕНЮ

на 21 апреля 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
<i>ВАРИАНТ-2</i>							
<b>Завтрак 1</b>							
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	33,2	206,4	203/2011	
Чай с сахаром и лимоном № 377	200/15/5	0,3	0,0	15,2	60,0	377/2011	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК №6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>500</b>	<b>23,4</b>	<b>24,6</b>	<b>81,9</b>	<b>581,3</b>		
<b>Полдник</b>							
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 каркаде №685	180	0,2	0,0	13,5	54,4	685/2004	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>300</b>	<b>2,2</b>	<b>2,4</b>	<b>37,4</b>	<b>180,8</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>25,6</b>	<b>27,0</b>	<b>119,3</b>	<b>762,1</b>		<b>175-10</b>
<i>ВАРИАНТ-2</i>							
<b>Завтрак 1</b>							
Котлета рубленая из птицы № 294	100	16,2	20,8	15,1	247,8	294/2011	
Макаронные изделия отварные №203	180	6,6	6,8	39,8	247,7	203/2011	
Чай с сахаром и лимоном № 377	200/15/5	0,3	0,0	15,2	60,0	377/2011	
Хлеб пшеничный	50	3,8	0,3	24,4	114,9	ТТК №6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>550</b>	<b>26,9</b>	<b>27,9</b>	<b>94,5</b>	<b>670,4</b>		
<b>Полдник</b>							
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 каркаде №685	200/15	0,2	0,0	15,0	60,5	685/2004	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>365</b>	<b>4,6</b>	<b>5,4</b>	<b>60,5</b>	<b>308,1</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>31,5</b>	<b>33,3</b>	<b>155,0</b>	<b>978,5</b>		<b>175-10</b>

Зав. производством:

Боб

Экономист по ценам:

«Согласовано»

Директор МОУ №

Новоакадемическая СШ

Денисов В.И.



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

### МЕНЮ

на 21 апреля 2026г.

ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет ВАРИАНТ-2	Выход г	Белки г	Жиры, г	Углеводы г	Калор ийнос ть	№ по сборн ику рецепт ур	Цена руб
<b>Обед</b>							
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	9,7	70,0	101/2011	
Гречка по-купечески №	200	15,6	21,7	30,6	429,4	294/2004	
Чай черный с яблоком № 547	200	0,1	0,0	28,2	95,3	ТТК 547	
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	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>740</b>	<b>23,2</b>	<b>24,6</b>	<b>105,5</b>	<b>773,4</b>		
<b>Полдник</b>							
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 каркаде №685	180	0,2	0,0	13,5	54,4	685/2004	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>300</b>	<b>2,2</b>	<b>2,4</b>	<b>37,4</b>	<b>180,9</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>25,4</b>	<b>27,0</b>	<b>142,9</b>	<b>954,3</b>		<b>175-10</b>
<b>ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет ВАРИАНТ-2</b>							
<b>Обед</b>							
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	108,0	101/2011	
Гречка по-купечески №468	200	21,9	25,3	40,1	429,4	468/2024	
Чай черный с яблоком № 547	200	0,1	0,0	28,2	95,3	388/2011	
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	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>830</b>	<b>30,2</b>	<b>28,9</b>	<b>118,1</b>	<b>816,5</b>		
<b>Полдник</b>							
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 каркаде №685	200/15	0,2	0,0	15,0	60,5	685/2004	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>365</b>	<b>4,6</b>	<b>5,4</b>	<b>60,5</b>	<b>308,1</b>		<b>175-10</b>
<b>Всего за день:</b>		<b>34,8</b>	<b>34,3</b>	<b>178,6</b>	<b>1 124,6</b>		

Зав. производством:

Бер

Экономист по ценам:

«Согласовано»

Директор МБОУ

№

Новошахтёрская СШ

Ю.М. *Денисов* и.и.



«Утверждаю»

Директор ООО «Славия»

Оноприенко



## МЕНЮ

на 21.04.2026г.

ОБЕД для обеспечения горячим питанием обучающихся в МОУ за счет средств родителей (законных представителей)	Выход г	Калорийно сть	№ по сборнику рецептур	Цена руб
<b>ВАРИАНТ-2</b>				
Суп из овощей с томатом №135	250	68,3	135/2004	
Жаркое по - деревенски ТТК	150	313,0	ТТК	
Компот из свежих яблок №342	200	126,5	342/2011	
Хлеб пшеничный	40	85,0	ТТК № 6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>640</b>	<b>592,8</b>		
				<b>110-00</b>

Зав. производством:

*Бел*

Экономист по ценам:

*[Signature]*