

«Согласовано»

Директор МОУ №

Новорогачинская СШ

Дедюков М.И.



«Утверждаю»

Директор ООО «Славия»

Онопrienko Ю.М.



## МЕНЮ

на 06 мая 2026г.

ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
<b>ВАРИАНТ-3</b>							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, помидор соленый, огурец соленый, свекла отварная)	60	0,5	0,1	0,1	7,6	ТТК № 1,2,3,4,5	
Гречка по-купечески № 468	200	21,9	25,3	40,1	425,0	ТТК 468 /2024	
Чай черный с яблоком № 547	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	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>500</b>	<b>25,7</b>	<b>25,7</b>	<b>69,9</b>	<b>567,5</b>		<b>139-10</b>
<b>ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет</b>							
<b>ВАРИАНТ-3</b>							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, помидор соленый, огурец соленый, свекла отварная)	100	0,8	0,2	0,2	12,7	ТТК № 1,2,3,4,5	
Гречка по-купечески № 468	230	25,2	29,1	46,1	488,8	ТТК 468 /2024	
Чай черный с яблоком № 547	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	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>570</b>	<b>29,3</b>	<b>29,6</b>	<b>76,0</b>	<b>636,4</b>		<b>139-10</b>

Зав. производством: Бел

Экономист по ценам:

«Согласовано»

Директор МОУ

№



«Утверждаю»

Директор ООО «Славия»

Онопrienко Ю.М.



## МЕНЮ

на 06 мая 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-3</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 из овощей №135	200	1,5	3,0	8,9	68,3	135/2004	
Фрикадельки рыбные №240	90	12,0	12,8	9,8	126,0	240/2011	
Соус томатный №593	30	1,1	2,9	2,5	52,0	593/2004	
Картофель отварной или картофельное пюре №125	150	4,0	4,0	27,1	210,8	125/128 2011	
Компот из свежих плодов № 631	200	0,2	0,2	27,1	111,1	631/2004	
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	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>820</b>	<b>25,5</b>	<b>23,7</b>	<b>117,2</b>	<b>769,8</b>		<b>139-10</b>
<b>ОБЕД для обучающихся возрастной группы 12-18 лет</b>							
<b>ВАРИАНТ-3</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 из овощей №135	250	1,9	3,8	11,1	85,4	135/2004	
Фрикадельки рыбные №240	100	13,3	15,6	10,9	140,0	240/2011	
Соус томатный №593	30	1,1	2,5	2,5	52,0	593/2004	
Картофель отварной или картофельное пюре №125/128	180	4,7	4,7	30,0	237,4	125/128 2011	
Компот из свежих плодов № 631	200	0,2	0,2	27,1	111,1	631/2004	
Хлеб пшеничный	60	4,4	0,4	29,2	137,8	ТТК № 6	
Хлеб пеклеванный	50	3,2	0,4	20,6	98,9	ТТК № 7	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>970</b>	<b>29,6</b>	<b>27,8</b>	<b>133,1</b>	<b>875,3</b>		<b>139-10</b>

Зав. производством: *Бор*

Экономист по ценам: *[Signature]*

«Согласовано»

Директор МОУ

№

Новокаменская с/с/п

Денисов И. И.



«Утверждаю»

Директор ООО «Славия»

Оноприенко Ю.М.



### МЕНЮ на 06 мая 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
<b>ВАРИАНТ-3</b>							
<b>Завтрак 1</b>							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, свекла отварная)	60	0,5	0,1	0,1	7,6	ТТК № 1,2,3,4,5	
Гречка по-купечески № 468	200	21,9	25,3	40,1	425,0	ТТК № 468/2024	
Чай черный с яблоком № 547	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	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>500</b>	<b>25,7</b>	<b>25,7</b>	<b>69,9</b>	<b>567,5</b>		
<b>Полдник</b>							
Фрукты свежие (яблоко) №338	120	0,5	0,5	11,4	54,7	338/2011	
Сок фруктовый №707	180	0,9	0,2	17,7	80,3	707/2004	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>300</b>	<b>1,4</b>	<b>0,7</b>	<b>29,1</b>	<b>135,0</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>27,1</b>	<b>26,4</b>	<b>99,0</b>	<b>702,5</b>		<b>175-10</b>
<b>ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет</b>							
<b>ВАРИАНТ-3</b>							
<b>Завтрак 1</b>							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, свекла отварная)	100	0,8	0,2	0,2	12,7	ТТК № 1,2,3,4,5	
Гречка по-купечески № 468	230	25,2	29,1	46,1	488,8	ТТК № 468/2024	
Чай черный с яблоком № 547	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	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>570</b>	<b>29,3</b>	<b>29,6</b>	<b>76,0</b>	<b>636,4</b>		
<b>Полдник</b>							
Фрукты свежие (яблоко) №338	150	0,4	0,4	9,5	45,6	338/2011	
Сок фруктовый №707	200	1,1	0,2	19,5	83,4	707/2004	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>350</b>	<b>1,5</b>	<b>0,6</b>	<b>29,0</b>	<b>129,0</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>30,8</b>	<b>30,2</b>	<b>105,0</b>	<b>765,4</b>		<b>175-10</b>

Зав. производством:

Бор

Экономист по ценам:

М

«Согласовано»

Директор МОУ №

Ковалева Елена Сергеевна

Директор МОУ №



«Утверждаю»

Директор ООО «Славия»

Оноприенко Ю.М.



### МЕНЮ на 06 мая 2026г.

	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калор ийнос ть	№ по сбору ику рецепт ур	Цена руб
<b>ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет</b>							
<b>ВАРИАНТ-3</b>							
<b>Обед</b>							
Овощи по сезону	60	0,5	0,1	1,0	7,6	ТТК № 1,2,3,4,5	
Суп из овощей №135	200	1,5	3,0	8,9	68,3	135/2004	
Фрикадельки рыбные №240	90	12,0	12,8	9,8	126,0	240/2011	
Соус томатный №593	30	1,1	2,9	2,5	52,0	593/2004	
Картофель отварной или картофельное пюре №125/128	150	4,0	4,0	27,1	210,8	125/128 2011	
Компот из свежих плодов № 631	200	0,2	0,2	27,1	111,1	631/2004	
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	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>820</b>	<b>25,5</b>	<b>23,7</b>	<b>117,2</b>	<b>769,8</b>		
<b>Полдник</b>							
Фрукты свежие (яблоко) №338	120	0,5	0,5	11,4	54,7	338/2011	
Сок фруктовый №707	180	0,9	0,2	17,7	80,3	707/2004	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>300</b>	<b>1,4</b>	<b>0,7</b>	<b>29,1</b>	<b>135,0</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>26,9</b>	<b>24,4</b>	<b>146,3</b>	<b>904,8</b>		<b>175-10</b>
<b>ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет</b>							
<b>ВАРИАНТ-3</b>							
<b>Обед</b>							
Овощи по сезону	100	0,8	0,2	1,7	12,7	ТТК № 1,2,3,4,5	
Суп из овощей №135	250	1,9	3,8	11,1	85,4	135/2004	
Фрикадельки рыбные №240	100	13,3	15,6	10,9	140,0	240/2011	
Соус томатный №593	30	1,1	2,5	2,5	52,0	593/2004	
Картофель отварной или картофельное пюре №125/128	180	4,7	4,7	30,0	237,4	125/128 2011	
Компот из свежих плодов № 631	200	0,2	0,2	27,1	111,1	631/2004	
Хлеб пшеничный	60	4,4	0,4	29,2	137,8	ТТК № 6	
Хлеб пеклеванный	50	3,2	0,4	20,6	98,9	ТТК № 7	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>970</b>	<b>29,6</b>	<b>27,8</b>	<b>133,1</b>	<b>875,3</b>		
<b>Полдник</b>							
Фрукты свежие (яблоко) №338	150	0,6	0,6	14,3	68,4	338/2011	
Сок фруктовый № 707	200	1,1	0,2	19,5	83,4	707/2004	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>350</b>	<b>1,7</b>	<b>0,8</b>	<b>33,8</b>	<b>151,8</b>		<b>175-10</b>
<b>Всего за день:</b>		<b>31,3</b>	<b>28,6</b>	<b>166,9</b>	<b>1 027,1</b>		

Зав. производством: *5ef*

Экономист по ценам: *aa*

«Согласовано»

Директор МБОУ

№

*Новоосаринская с/п*

*Александров И.И.*



«Утверждаю»

Директор ООО «Славия»

Оноприенко Ю.М.



## МЕНЮ

на 06 мая 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-3</b>				
Борщ с капустой и картофелем №82	250	84,5	82/2011	
Тефтели куриные с соусом № 462	90/30	291,0	462/2011	
Макаронные изделия отварные с маслом №203	100	137,6	203/2011	
Чай с сахаром и лимоном № 377	200/15/5	61,6	377/2011	
Хлеб пшеничный	40	91,9	ТТК № 6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>730</b>	<b>666,6</b>		
				<b>110-00</b>

Зав. производством:

*Бор*

Экономист по ценам:

*OP*