«Согласовано»
Директор МОУ №

«Утверждаю»
Директор ООО «Славиа»
Ононриенко Ю.М.

МЕНЮ
на 09 октября 2026г.

Горячие питание (обед) группы продленного дня для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность	№ 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**
Горячие питание (обед) группы продленного дня 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:**