«Согласовано»
Директор МОУ № Кузнецовской
Буйской М.А. Сулейменова

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

МЕНЮ
на 19 октября 2026г.

ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-7							
Завтрак 1							
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	
Плов из птицы	200	15,3	20,8	39,2	410,6	291/2011	
Чай с сахаром	200/15	0,1	0,0	17,3	59,3	376/2011	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	**515**	**18,9**	**21,1**	**76,1**	**569,4**		
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:		**17,0**	**26,0**	**119,3**	**781,8**		**175-10**
ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-7							
Завтрак 1							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, помидор соленый, огурец соленый, свекла отварная)	100	0,5	0,1	0,1	7,6	ТТК№ 1,2,3,4,5	
Плов из птицы	230	17,6	23,9	45,1	472,2	291/2011	
Чай с сахаром	200/15	0,1	0,0	17,3	59,3	376/2011	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	**585**	**21,2**	**24,2**	**82,0**	**631,0**		
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	1,9	17,3	87,0	378/2011	
Итого за прием пищи:	**350**	**6,1**	**7,3**	**62,8**	**334,6**		
Всего за день:		**27,3**	**31,5**	**144,8**	**965,6**		**175-10**

Зав. производством: **Экономист по ценам:**

«Согласовано»
Директор МОУ №
_____

«Утверждаю»
Директор ООО «Славиа»
_____ Ономриенко Ю.М.

МЕНЮ

на 19 октября 2026г.

ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-7							
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 из овощей	200	0,6	2,2	6,2	68,3	135/2004	
Котлета рубленая из птицы	90	14,6	18,7	13,6	223,0	294/2011	
Макаронные изделия отварные	150	5,5	5,7	33,3	206,4	203/2011	
Компот из свежих плодов	200	0,2	0,2	27,1	111,1	631/2011	
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:	**780**	**26,9**	**27,5**	**117,2**	**786,7**		
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**	**31,0**	**156,7**	**991,1**		**175-10**
ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-7							
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 из овощей	250	1,5	3,5	11,1	85,4	135/2004	
Котлета рубленая из птицы	100	16,2	20,8	15,1	247,8	294/2011	
Макаронные изделия отварные	180	6,5	6,8	28,2	247,7	203/2011	
Компот из свежих плодов	200	0,2	0,2	27,1	111,1	631/2011	
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:	**920**	**31,4**	**32,2**	**124,0**	**898,7**		
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	1,6	1,2	17,3	86,6	378/2011	
Итого за прием пищи:	**350**	**6,0**	**6,6**	**62,8**	**334,2**		**175-10**
Всего за день:		**37,4**	**38,8**	**186,8**	**1 232,9**		

Зав. производством: **Экономист по ценам:**