Согласовано

И.о. директора Суровцева С.Н.

«Утверждаю»

Директор ООО «Славиа» Оноприенко Ю.М.

МЕНЮ

09 ноября 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-1							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	60	1,3	0,4	7,7	37,0	ТТК № 1,2,3,4,5	
Щи из свежей капусты с картофелем	200	1,5	4,0	5,4	72,2	88/2011	
Фрикадельки из птицы с соусом	90/30	15,0	12,8	8,0	191,4	297/593 2011/2004	
Макаронные изделия отварные	150	5,5	5,7	28,1	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**	**29,2**	**23,5**	**116,0**	**804,6**		**139-10**
Горячие питание (обед) группы продленного дня для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-1							
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	
Щи из свежей капусты с картофелем	250	1,9	6,5	7,5	90,3	88/2011	
Фрикадельки из птицы с соусом	100/30	16,5	14,8	8,9	212,7	297/593 2011/2004	
Макаронные изделия отварные	180	6,5	6,8	33,1	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**	**32,3**	**29,0**	**122,8**	**883,9**		**139-10**

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