

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ СОШ
Кунгуров А.А.

Имени Декабристов

МЕНЮ

Горячий завтрак

Возрастная категория 7-11 лет

20 день

«15» Октября 2026г.

Наименование блюда	Выход	Химический состав				Цена
		Белки,г	Жиры,г	Угл.,г	ЭЦ,ккал	
Овощи натуральные (на поджаривание)	60	0,50	0,10	1,00	6,90	17,04
Гуляш "По-венгерски"	90	9,01	9,98	9,28	155,80	59,48
Гречка рассыпчатая отварная	150	4,00	5,28	23,69	167,05	15,03
Компот из яблок и лимона	200	0,15	0,11	17,55	72,25	12,61
Хлеб Витаминизированный	40	1,78	0,34	18,52	68,08	3,54
Стоимость дня	540	15,44	15,81	70,04	470,08	107,70

Горячий обед

Возрастная категория 7-11 лет

20 день

«15» Октября 2026г.

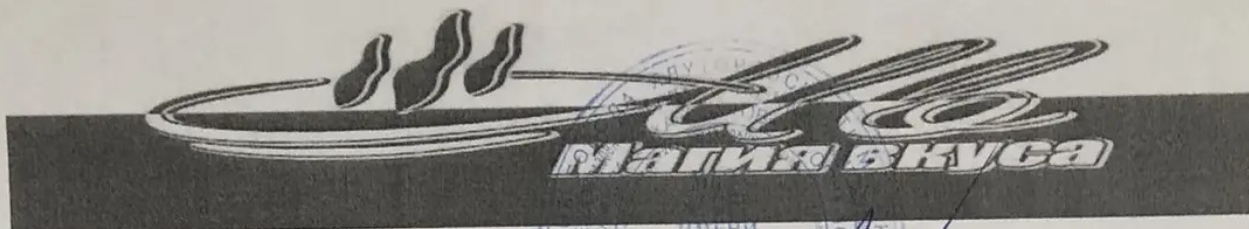
Наименование блюда	Выход	Химический состав				Цена
		Белки,г	Жиры,г	Угл.,г	ЭЦ,ккал	
Свекольник с птицей и сметаной	220	7,25	8,26	23,92	172,75	30,71
Шницель рыбный	90	8,71	9,45	13,39	188,57	72,38
Сложный гарнир	150	4,76	5,38	22,54	144,87	25,93
Чай с сахаром	200	0,01	0,00	5,98	39,98	2,30
Хлеб Витаминизированный	40	1,78	0,34	18,52	88,40	3,54
Хлеб ржано-пшеничный	40	1,40	0,20	18,80	82,60	3,54
Стоимость дня	740	23,91	23,63	103,15	717,17	138,40

Зав. Столовой

Ниязова Р.Н.

Мед. Работник





Утверждаю
Генеральный директор
ООО "Магия вкуса"
М.Г. Сыслова
2026г.
И.С.Ом

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ СОШ
Кунгуров А.А.

Имени Декабристов

МЕНЮ

Горячий завтрак Возрастная категория 7-11 лет с 1-5 класс

9 день

«15» Октября 2026г.

Наименование блюда	Выход	Химический состав				Цена
		Белки,г	Жиры,г	Угл.,г	ЭЦ,ккал	
Каша молочная манная с печеньем	150/20	3,09	10,11	33,40	263,30	24,32
Сырники из творога с соусом сметанным	100/10	12,37	5,20	17,77	178,30	68,20
Напиток яблочно-брусничный	200	0,00	0,00	14,50	59,90	13,41
Хлеб ржано-пшеничный	20	1,12	0,22	11,58	55,25	1,77
Стоимость дня	500	16,58	15,53	77,25	556,75	107,70

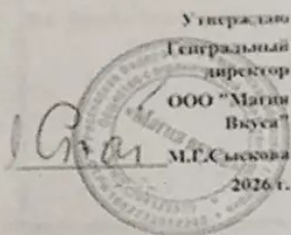
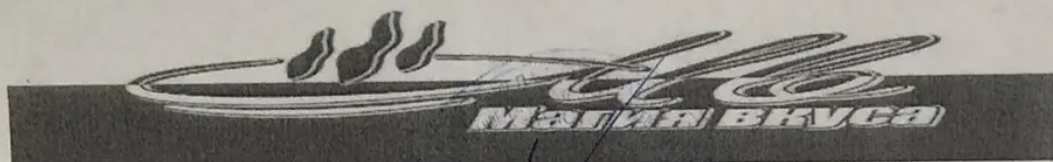
Зав. Столовой

Л.Н.Н

Ниязова Р.Н.

Мед. Работник





УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ СОШ Имени Декабристов
Кузуров А.А.

МЕНЮ

Горячий завтрак

Возрастная категория с 12 лет и старше...

20 день
«15» Октября 2026г.

Наименование блюда	Выход	Химический состав				Цена
		Белки,г	Жиры,г	Угл.,г	ЭЦ,ккал	
Овощи натуральные (на поджаривание)	60	0,50	0,10	1,00	6,90	
Гуляш "По-венгерски"	100	11,31	11,60	15,30	175,60	
Гречка рассыпчатая отварная	180	4,80	6,34	25,96	200,46	
Компот из яблок и лимона	200	0,15	0,11	17,55	72,25	
Хлеб Витаминизированный	40	1,78	0,34	18,52	88,40	
Стоимость дня	580	18,54	18,49	78,33	543,61	107,70

Горячий обед

Возрастная категория с 12 лет и старше...

20 день
«15» Октября 2026г.

Наименование блюда	Выход	Химический состав				Цена
		Белки,г	Жиры,г	Угл.,г	ЭЦ,ккал	
Свекольник с птицей и сметаной	220	8,28	8,85	32,96	261,94	
Шницель рыбный	90	8,71	9,45	13,39	188,57	
Сложный гарнир	150	5,71	6,46	29,05	173,84	
Чай с сахаром	200	0,01	0,00	5,98	39,98	
Хлеб Витаминизированный	40	0,89	0,17	9,25	44,20	
Хлеб ржано-пшеничный витамин.	40	1,40	0,20	18,80	82,60	
Стоимость дня	740	25,00	25,13	109,43	791,13	138,40

Зав. Столовой

Ниязова Р.Н.

Мед. Работник

