

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ СОШ Имени Декабристов
Кушгуров А.А.

МЕНЮ

Горячий завтрак

Возрастная категория с 12 лет и старше...

8 день
«13» Октября 2026г.

Наименование блюда	Выход	Химический состав				Цена
		Белки,г	Жиры,г	Угл.,г	ЭЦ,ккал	
Овощи натуральные (на подгарнировку)	70	0,58	0,11	1,16	8,05	
Филе куриной грудки в соусе	100	9,55	12,05	15,28	171,44	
Макаронные изделия отварные	180	4,22	3,69	21,96	139,20	
Кофейный напиток	200	1,70	2,84	20,14	139,00	
Хлеб Витаминизированный	40	1,78	0,34	18,52	88,40	
Стоимость дня	710	17,83	19,03	77,06	546,09	107,70

Горячий обед

Возрастная категория с 12 лет и старше...

8 день
«13» Октября 2026г.

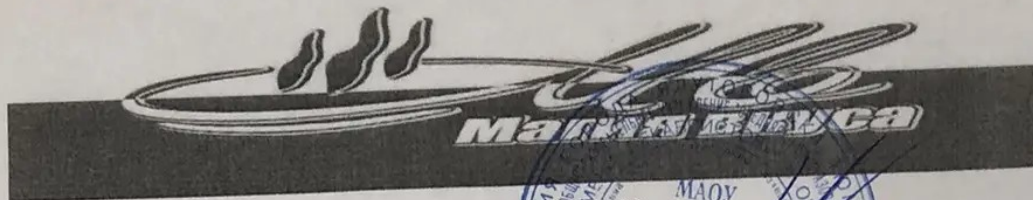
Наименование блюда	Выход	Химический состав				Цена
		Белки,г	Жиры,г	Угл.,г	ЭЦ,ккал	
Суп овощной с птицей	220	10,63	10,69	27,00	245,30	
Тефтель рыбный	90	9,98	10,78	11,98	187,61	
Пюре картофельное	150	3,25	4,70	21,01	143,76	
Компот из яблок и лимона	200	0,50	0,00	20,36	121,28	
Хлеб Витаминизированный	20	0,89	0,17	9,26	44,20	
Хлеб ржано-пшеничный витамин.	40	2,24	0,44	23,16	55,25	
Стоимость дня	720	27,49	26,78	112,77	797,40	138,40

Зав. Столовой _____

Ниязова Р.Н.

Мед. Работник _____





Утверждаю
Генеральный директор
ООО "Магия вкуса"
М.Г. Сыслова
2026

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ СОШ
Кунгуров А.А.



МЕНЮ

Горячий завтрак Возрастная категория 7-11 лет с 1-5 класс 7 день 13 Октября 2026

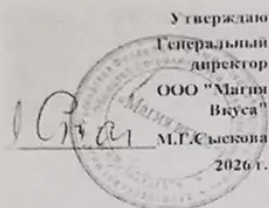
Наименование блюда	Выход	Химический состав				Цена
		Белки,г	Жиры,г	Угл.,г	ЭЦ,ккал	
Омлет натуральный	100	10,39	12,80	13,81	199,90	46,91
Нарезка из свежих овощей(на подгарнировку)	70	0,77	0,06	13,48	28,89	22,94
Йогурт 2,5% 100 гр стак. в инд. упак.	200	2,20	2,80	10,00	78,00	27,95
Чай с сахаром и лимоном	200	0,00	0,00	13,10	73,60	7,25
Хлеб ржано-пшеничный	30	1,34	0,26	13,89	66,30	2,65
Стоимость дня	600	14,70	15,92	64,28	446,69	107,70

Зав. Столовой

Ниязова Р.Н.

Мед. Работник





УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ СОШ №1 имени Декабристов
Кунгуров А.А.



МЕНЮ

Горячий завтрак

Возрастная категория 7-11 лет

С 1-5 класс

8 день

« » 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	19,66
Филе куриной грудки в соусе	90	8,70	10,81	14,95	159,30	66,97
Макаронные изделия отварные	150	3,52	1,90	20,08	116,00	6,50
Кофейный напиток	200	1,70	2,84	20,14	139,00	12,80
Хлеб Витаминизированный	20	0,89	0,17	9,26	44,20	1,77
Стоимость дня	640	15,31	15,82	65,43	465,40	107,70

Горячий обед

Возрастная категория 7-11 лет

С 1-5 класс

8 день

« » 2026г.

Наименование блюда	Выход	Химический состав				Цена
		Белки,г	Жиры,г	Угл.,г	ЭЦ,ккал	
Суп овощной с птицей	220	7,65	8,68	18,46	188,63	20,07
Тефтель рыбный	90	8,44	9,70	10,78	168,85	72,50
Пюре картофельное	150	3,25	4,70	21,01	143,76	28,60
Компот из яблок и лимона	200	0,50	0,00	20,36	121,28	11,48
Хлеб Витаминизированный	25	1,11	0,21	11,58	55,25	2,21
Хлеб ржано-пшеничный	40	2,24	0,44	23,16	55,25	3,54
Стоимость дня	725	23,19	23,73	105,35	733,02	138,40

Зав. Столовой

[Signature]

Мед. Работник

