Утверждаю

директора Буерак-Поповской СКШ: _____

(Дьячихина О.Н.)

МЕНЮ

На 29 сентября 2026г

Сезон: весна
Меню десятидневное 2 день
Категория: Дети 1-4 классы

Обед

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Цена (руб)
			Б	Ж	У		
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	
	Обед						
124	Щи из капусты свежей	200	2,4	3,8	10,4	86	15,00
451/587	Котлета мясная с соусом томатным 90/30	120	14,02	10,8	13,8	152,77	75,40
297	Гречка отварная рассыпчатая	150	5,7	4,82	27,45	158,96	12,00
639	Компот из сухофруктов	200	1,04	-	26,96	107,44	8,00
88	Овощи по сезону(икра кабачковая	60	0,90	4,30	3,75	57,70	10,00
	Хлеб пшеничный	50	3,95	0,50	21,15	116,33	4,70
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,88	0,30	12,38	59,40	3,00
	Печенье	30	3,80	4,10	14,00	90,50	12,00
Всего в обед		**840**	**33,69**	**28,62**	**129,89**	**829,10**	**140,10**

Утверждаю

директора Буерак-Поповской СКШ:_____

(Дьячихина О.Н.)

МЕНЮ

На 29 сентября 2026г

Сезон: весна
Меню десятидневное 2 день
Категория: **Дети 5-11 класс и ОВЗ**

Обед

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Цена (руб)
			Б	**Ж**	**У**		
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	
	Обед						
124	Щи из капусты свежей	250	3,0	4,75	13,00	107,5	15,00
451/587	Котлета мясная с соусом томатным 100/30	130	15,18	15,02	14,95	165,50	75,40
297	Гречка отварная рассыпчатая	180	6,84	5,78	32,94	190,75	12,00
639	Компот из сухофруктов	200	1,04	-	26,96	107,44	8,00
88	Овощи по сезону(икра кабачковая	100	1,5	7,17	6,25	96,17	10,00
	Хлеб пшеничный	50	3,95	0,50	21,15	116,33	4,70
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,88	0,30	12,38	59,40	3,00
	Печенье	30	3,80	4,10	14,00	90,50	12,00
Всего в обед		**970**	**37,19**	**37,62**	**141,63**	**933,59**	**140,10**

Полдник(ОВЗ)

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Цена
			Б	**Ж**	**У**		
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	
	Обед						
	Печенье	50	1,25	2,5	35	151,07	24,00р
639	Компот из сухофруктов	200	1,04	-	26,96	107,44	6,00
Всего на полдник		**250**	**2,29**	**2,5**	**61,29**	**258,51**	**30,00р**

Утверждаю

директора Буерак-Поповской СКШ:_____

(Дьячихина О.Н.)

МЕНЮ

На 30 сентября 2026г

Сезон: весна
Меню десятидневное 3 день
Категория: Дети 1-4 классы

Обед

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Цена
			Б	Ж	У		
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	
	Обед						
140	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	2,32	1,83	16,87	93,11	10,00
492	Плов из птицы	200	15,10	18,00	30,20	345,80	95,00
686	Чай с сахаром и лимоном	200	0,30	0,00	15,20	60,00	7,00
2	Свекла отварная 60/2	62	0,9	0,1	5,1	24,4	8,40
	Хлеб пшеничный	50	3,95	0,50	21,15	116,33	4,70
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,88	0,30	12,38	59,40	3,00
	Печенье	30	3,80	4,10	14,00	90,50	12,00
Всего в обед		**772**	**28,25**	**24,83**	**114,9**	**789,54**	**140,10**

Утверждаю

директора Буерак-Поповской СКШ: _____

(Дьячихина О.Н.)

МЕНЮ

На 30 сентября 2026г

Сезон: весна
Меню десятидневное 3 день
Категория: **Дети 5-11 класс и ОВЗ**

Обед

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Цена
			Б	Ж	У		
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	
	Обед						
140	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,9	2,29	21,09	116,39	10,00
492	Плов из птицы	200	15,10	18,00	30,20	345,80	95,00
686	Чай с сахаром и лимоном	200	0,30	0,00	15,20	60,00	7,00
2	Свекла отварная 100/2	102	1,48	0,16	8,39	40,14	8,40
	Хлеб пшеничный	50	3,95	0,50	21,15	116,33	4,70
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,88	0,30	12,38	59,40	3,00
	Печенье	30	3,80	4,10	14,00	90,50	12,00
Всего в обед		**862**	**29,41**	**25,35**	**122,41**	**828,56**	**140,10**

Полдник(ОВЗ)

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Цена
			Б	Ж	У		
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	
	Обед						
	Рогалик	50	3,65	4,3	27,85	167	25,00р
685	Чай с сахаром	200	0,20	0,00	15,00	58,00	5,00
Всего на полдник		**250**	**3,85**	**4,3**	**42,85**	**225,00**	**30,00р**

Утверждаю

директора Буерак-Поповской СКШ: _____

(Дьячихина О.Н.)

МЕНЮ

На 1 октября 2026г

Сезон: весна
Меню десятидневное 4 день
Категория: Дети 1-4 классы

Обед

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Цена (руб)
			Б	Ж	У		
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	
	Обед						
139	Суп гороховый вегетарианский	200	5,72	0,48	16,12	101,88	14,00
106	Котлеты рыбные в томатном соусе	90	11,60	11,80	13,90	159,00	69,90
310	Картофель отварной с маслом	160	3,04	4,50	24,55	151,40	20,00
3	Капуста квашеная	60	0,9	4,30	3,75	57,70	10,00
685	Чай с сахаром	200	0,20	0,00	15,00	58,00	6,50
	Хлеб пшеничный	50	3,95	0,50	21,15	116,33	4,70
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,88	0,30	12,38	59,40	3,00
	Печенье	30	3,80	4,10	14,00	90,50	12,00
Всего в обед		**820**	**31,09**	**25,98**	**120,85**	**794,21**	**140,10**

Утверждаю

директора Буерак-Поповской СКШ:_____

(Дьячихина О.Н.)

МЕНЮ

На 1 октября 2026г

Сезон: весна
Меню десятидневное 4 день
Категория: **Дети 5-11 класс и ОВЗ**

Обед

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Цена (руб)
			Б	**Ж**	**У**		
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	
	Обед						
139	Суп гороховый вегетарианский	250	7,15	0,6	20,15	127,35	14,00
106	Котлеты рыбные в томатном соусе	100	12,88	13,11	15,44	176,66	69,90
310	Картофель отварной с маслом	180	3,42	5,06	27,61	170,33	20,00
3	Капуста квашеная	100	1,50	7,16	6,25	96,16	10,00
685	Чай с сахаром	200	0,20	0,00	15,00	58,00	6,50
	Хлеб пшеничный	50	3,95	0,50	21,15	116,33	4,70
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,88	0,30	12,38	59,40	3,00
	Печенье	30	3,80	4,10	14,00	90,50	12,00
Всего в обед		**940**	**34,78**	**30,83**	**129,98**	**894,73**	**140,00**

Полдник(ОВЗ)

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Цена
			Б	**Ж**	**У**		
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	
	Обед						
	Пирожок в ассортименте	50	3,65	4,3	27,85	167	24,50
686	Чай с сахаром и лимоном	200	0,30	0,00	15,20	60,00	5,50
Всего на полдник		**250**	**3,95**	**4,3**	**43,05**	**227,00**	**30,00р**

Утверждаю

директора Буерак-Поповской СКШ:_____

(Дьячихина О.Н.)

МЕНЮ

На 2 октября 2026г

Сезон: весна
Меню десятидневное 5 день
Категория: Дети 1-4 классы

Обед

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Цена (руб)
			Б	**Ж**	**У**		
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	
	Обед						
138	Суп рисовый	200	3,48	0,54	14,52	85,64	12,00
437	Гуляш(филе курицы)	90	11,84	12,9	32,44	232,81	75,40
203	Макаронные изделия отварные	150	3,70	5,70	28,20	195,70	13,00
639	Компот из сухофруктов	200	1,04	-	26,96	107,44	8,00
7	Зеленый горошек	60	1,68	0,12	3,90	25,2	12,00
	Хлеб пшеничный	50	3,95	0,50	21,15	116,33	4,70
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,88	0,30	12,38	59,40	3,00
	Печенье	30	3,80	4,10	14,00	90,50	12,00
Всего в обед		**810**	**31,37**	**24,16**	**153,55**	**913,02**	**140,10**

Утверждаю

директора Буерак-Поповской СКШ:_____

(Дьячихина О.Н.)

МЕНЮ

На 2 октября 2026г

Сезон: весна
Меню десятидневное 5 день
Категория: **Дети 5-11 класс и ОВЗ**

Обед

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Цена (руб)
			Б	**Ж**	**У**		
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	
	Обед						
138	Суп рисовый	250	4,35	0,69	30,65	80	12,00
437	Гуляш(филе курицы)	100	13,15	14,33	36,04	258,68	75,40
203	Макаронные изделия отварные	180	4,44	6,84	33,84	234,84	13,00
639	Компот из сухофруктов	200	1,04	-	26,96	107,44	8,00
7	Зеленый горошек	100	2,8	0,2	6,5	42,00	12,00
	Хлеб пшеничный	50	3,95	0,50	21,15	116,33	4,70
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,88	0,30	12,38	59,40	3,00
	Печенье	30	3,80	4,10	14,00	90,50	12,00
Всего в обед		**940**	**35,41**	**26,96**	**181,52**	**989,16**	**140,10**

Полдник(ОВЗ)

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Цена
			Б	**Ж**	**У**		
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	
	Обед						
	Рогалик	50	3,65	4,3	27,85	167	25,00р
685	Чай с сахаром	200	0,20	0,00	15,00	58,00	5,00
Всего на полдник		**250**	**3,85**	**4,3**	**42,85**	**225,00**	**30,00р**

Утверждаю

директора Буерак-Поповской СКШ:_____

(Дьячихина О.Н.)

МЕНЮ

На 5 октября 2026г

Сезон: весна
Меню десятидневное 6 день
Категория: Дети 1-4 классы

Обед

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Цена
			Б	Ж	У		
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	
	Обед						
124	Щи из капусты свежей	200	2,4	3,8	10,4	86	15,00
307/363	Тефтели с рисом(говядина)с соусом томатным 90/30	120	13,54	12,62	22,16	205,21	71,90
297	Гречка отварная рассыпчатая	150	5,7	4,82	27,45	158,96	12,00
685	Чай с сахаром	200	0,20	0,00	15,00	58,00	6,50
1	Овощи по сезону(огурец свежий)	60	0,41	0,1	0,84	5,0	15,00
	Хлеб пшеничный	50	3,95	0,50	21,15	116,33	4,70
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,88	0,30	12,38	59,40	3,00
	Печенье	30	3,80	4,10	14,00	90,50	12,00
Всего в обед		**840**	**31,88**	**26,24**	**123,38**	**779,40**	**140,10**

Утверждаю

директора Буерак-Поповской СКШ: _____

(Дьячихина О.Н.)

МЕНЮ

На 5 октября 2026г

Сезон: весна
Меню десятидневное 6 день
Категория: **Дети 5-11 класс и ОВЗ**

Обед

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Цена
			Б	Ж	У		
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	
	Обед						
124	Щи из капусты свежей	250	3,0	4,75	13,00	107,5	15,00
307/363	Тефтели с рисом(говядина)с соусом томатным 100/30	130	14,67	13,67	5,97	183,31	71,90
297	Гречка отварная рассыпчатая	180	6,84	5,78	32,94	190,75	12,00
685	Чай с сахаром	200	0,20	0,00	15,00	58,00	6,50
1	Овощи по сезону(огурец свежий)	100	0,68	0,16	1,4	8,33	15,00
	Хлеб пшеничный	50	3,95	0,50	21,15	116,33	4,70
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,88	0,30	12,38	59,40	3,00
	Печенье	30	3,80	4,10	14,00	90,50	12,00
Всего в обед		**970**	**35,02**	**29,26**	**115,84**	**814,12**	**140,10**

Полдник(ОВЗ)

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Цена
			Б	Ж	У		
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	
	Обед						
	Печенье	50	1,25	2,5	35	151,07	24,00р
639	Компот из сухофруктов	200	1,04	-	26,96	107,44	6,00
Всего на полдник		**250**	**2,29**	**2,5**	**61,29**	**258,51**	**30,00р**

Утверждаю

директора Буерак-Поповской СКШ:_____

(Дьячихина О.И.)

МЕНЮ

На 6 октября 2026г

Сезон: весна
Меню десятидневное 7 день
Категория: Дети 1-4 классы

Обед

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Цена
			Б	**Ж**	**У**		
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	
	Обед						
139	Суп гороховый вегетарианский	200	5,72	0,48	16,12	101,88	14,00
451/587	Котлета мясная с соусом томатным 90/30	120	14,02	13,87	13,8	152,77	75,40
511	Рис отварной	150	5,25	4,75	24,6	166,5	14,00
686	Чай с сахаром и лимоном	200	0,30	0,00	15,20	60,00	7,00
88	Овощи по сезону(икра кабачковая	60	0,90	4,30	3,75	57,70	10,00
	Хлеб пшеничный	50	3,95	0,50	21,15	116,33	4,70
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,88	0,30	12,38	59,40	3,00
	Печенье	30	3,80	4,10	14,00	90,50	12,00
Всего в обед		**840**	**35,82**	**28,30**	**121,00**	**805,08**	**140,10**

Утверждаю

директора Буерак-Поповской СКШ: _____

(Дьячихина О.Н.)

МЕНЮ

На 6 октября 2026г

Сезон: весна
Меню десятидневное 7 день
Категория: **Дети 5-11 класс и ОВЗ**

Обед

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Цена
			Б	**Ж**	**У**		
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	
	Обед						
139	Суп гороховый вегетарианский	250	7,15	0,6	20,15	127,35	14,00
451/587	Котлета мясная с соусом томатным 100/30	130	15,18	15,02	14,95	165,50	75,40
511	Рис отварной	180	6,3	5,7	29,52	199,8	14,00
686	Чай с сахаром и лимоном	200	0,30	0,00	15,20	60,00	7,00
88	Овощи по сезону(икра кабачковая	100	1,5	7,17	6,25	96,17	10,00
	Хлеб пшеничный	50	3,95	0,50	21,15	116,33	4,70
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,88	0,30	12,38	59,40	3,00
	Печенье	30	3,80	4,10	14,00	90,50	12,00
Всего в обед		**970**	**40,06**	**33,39**	**133,60**	**915,05**	**140,10**

Полдник(ОВЗ)

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Цена
			Б	**Ж**	**У**		
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	
	Обед						
	Булочка «Веснушка»	50	3,65	4,3	27,85	167	24,50
686	Чай с сахаром и лимоном	200	0,30	0,00	15,20	60,00	5,50
Всего на полдник		**250**	**3,95**	**4,3**	**43,05**	**227,00**	**30,00р**

Утверждаю

директора Буерак-Поповской СКШ:_____

(Дьячихина О.Н.)

МЕНЮ

На 7 октября 2026г

Сезон: весна
Меню десятидневное 8 день
Категория: Дети 1-4 классы

Обед

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Цена (руб)
			Б	Ж	У		
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	
	Обед						
140	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	2,32	1,83	16,87	93,11	10,00
259	Жаркое по- домашнему	200	11,92	18,10	45,30	305,00	94,00
2	Свекла отварная	60/2	0,9	0,1	5,1	24,4	8,40
639	Компот из сухофруктов	200	1,04	-	26,96	107,44	8,00
	Хлеб пшеничный	50	3,95	0,50	21,15	116,33	4,70
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,88	0,30	12,38	59,40	3,00
	Печенье	30	3,80	4,10	14,00	90,50	12,00
Всего в обед		**772**	**25,81**	**24,93**	**141,76**	**796,18**	**140,10**

Утверждаю

директора Буерак-Поповской СКШ: _____

(Дьячихина О.Н.)

МЕНЮ

На 7 октября 2026г

Сезон: весна
Меню десятидневное 8 день
Категория: **Дети 5-11 класс и ОВЗ**

Обед

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Цена (руб)
			Б	**Ж**	**У**		
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	
	Обед						
140	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,9	2,29	21,09	116,39	10,00
259	Жаркое по- домашнему	200	11,92	18,10	45,30	305,00	94,00
2	Свекла отварная 100/2	102	1,48	0,16	8,39	40,14	8,40
639	Компот из сухофруктов	200	1,04	-	26,96	107,44	8,00
	Хлеб пшеничный	50	3,95	0,50	21,15	116,33	4,70
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,88	0,30	12,38	59,40	3,00
	Печенье	30	3,80	4,10	14,00	90,50	12,00
Всего в обед		**862**	**26,97**	**25,45**	**149,27**	**835,2**	**140,10**

Полдник(ОВЗ)

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Цена
			Б	**Ж**	**У**		
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	
	Обед						
	Пирожок в ассортименте	50	3,65	4,3	27,85	167	24,50
686	Чай с сахаром и лимоном	200	0,30	0,00	15,20	60,00	5,50
Всего на полдник		**250**	**3,95**	**4,3**	**43,05**	**227,00**	**30,00р**

Утверждаю

директора Буерак-Поповской СКШ: _____

(Дьячихина О.Н.)

МЕНЮ

На 8 октября 2026г

Сезон: весна
Меню десятидневное 9 день
Категория: Дети 1-4 классы

Обед

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Цена (руб)
			Б	Ж	У		
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	
	Обед						
124	Щи из капусты свежей	200	2,4	3,8	10,4	86	15,00
437	Гуляш(филе курицы)	90	11,84	12,90	32,44	232,81	63,90
520	Пюре картофельное	150	3,25	5,68	18,04	131,36	20,00
1	Овощи по сезону(огурец свежий)	60	0,41	0,1	0,84	5,0	15,00
685	Чай с сахаром	200	0,20	0,00	15,00	58,00	6,50
	Хлеб пшеничный	50	3,95	0,50	21,15	116,33	4,70
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,88	0,30	12,38	59,40	3,00
	Печенье	30	3,80	4,10	14,00	90,50	12,00
Всего в обед		**810**	**27,73**	**27,38**	**124,25**	**779,40**	**140,10**

Утверждаю

директора Буерак-Поповской СКШ: _____

(Дьячихина О.Н.)

МЕНЮ

На 9 октября 2026г

Сезон: весна
Меню десятидневное 10 день
Категория: Дети 1-4 классы

Обед

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Цена (руб)
			Б	Ж	У		
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	
	Обед						
138	Суп рисовый	200	3,48	0,54	14,52	85,64	12,00
469	Фрикадельки мясные (говяжьи)	90	13,54	10,40	5,51	169,21	65,00
297	Гречка отварная рассыпчатая	150	5,7	4,82	27,45	158,96	12,00
686	Чай с сахаром и лимоном	200	0,30	0,00	15,20	60,00	7,00
3	Капуста квашеная	60	0,9	4,30	3,75	57,70	10,00
	Хлеб пшеничный	50	3,95	0,50	21,15	116,33	4,70
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,88	0,30	12,38	59,40	3,00
	Печенье	30	3,80	4,10	14,00	90,50	12,00
338	Фрукты свежие(яблоко))	120	0,60	0,60	14,30	68,40	14,40
Всего в обед		**930**	**34,15**	**25,56**	**128,26**	**866,14**	**140,10**

Утверждаю

директора Буерак-Поповской СКШ:_____

(Дьячихина О.Н.)

МЕНЮ

На 9 октября 2026г

Сезон: весна
Меню десятидневное 10 день
Категория: **Дети 5-11 класс и ОВЗ**

Обед

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Цена (руб)
			Б	**Ж**	**У**		
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	
	Обед						
138	Суп рисовый	250	4,35	0,69	30,65	80	12,00
469	Фрикадельки мясные (говяжьи)	100	15,04	11,55	6,12	188,01	65,00
297	Гречка отварная рассыпчатая	180	6,84	5,78	32,94	190,75	12,00
686	Чай с сахаром и лимоном	200	0,30	0,00	15,20	60,00	7,00
3	Капуста квашеная	100	1,5	7,16	6,25	96,16	10,00
	Хлеб пшеничный	50	3,95	0,50	21,15	116,33	4,70
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,88	0,30	12,38	59,40	3,00
	Печенье	30	3,80	4,10	14,00	90,50	12,00
338	Фрукты свежие(яблоко))	120	0,60	0,60	14,30	68,40	14,40
Всего в обед		**1060**	**38,26**	**30,68**	**152,99**	**949,55**	**140,10**

Полдник(ОВЗ)

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Цена
			Б	**Ж**	**У**		
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	
	Обед						
	Рогалик	50	3,65	4,3	27,85	167	25,00р
685	Чай с сахаром	200	0,20	0,00	15,00	58,00	5,00
Всего на полдник		**250**	**3,85**	**4,3**	**42,85**	**225,00**	**30,00р**

Утверждаю

директора Буерак-Поповской СКШ: _____

(Дьячихина О.Н.)

МЕНЮ

На **12 октября 2026г**

Сезон: весна
Меню десятидневное 1 день
Категория: Дети 1-4 классы

Обед

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Цена (руб)
			Б	Ж	У		
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	
	Обед						
141	Суп фасолевый	200	5,76	0,68	19,16	65	14,00
307/363	Тефтели с рисом(говядина)с соусом томатным 90/30	120	13,54	12,62	5,51	169,21	71,90
203	Макаронные изделия отварные	150	3,70	5,70	28,20	195,70	13,00
685	Чай с сахаром	200	0,20	0,00	15,00	58,00	6,50
1	Овощи по сезону(огурец свежий)	60	0,41	0,1	0,84	5,0	15,00
	Хлеб пшеничный	50	3,95	0,50	21,15	116,33	4,70
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,88	0,30	12,38	59,40	3,00
	Печенье	30	3,80	4,10	14,00	90,50	12,00
Всего в обед		**840**	**33,24**	**24,00**	**116,24**	**759,14**	**140,10**

Утверждаю

директора Буерак-Поповской СКШ:_____

(Дьячихина О.Н.)

МЕНЮ

На 12 октября 2026г

Сезон: весна
Меню десятидневное 1 день
Категория: **Дети 5-11 класс и ОВЗ**

Обед

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Цена (руб)
			Б	Ж	У		
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	
	Обед						
141	Суп фасолевый	250	7,2	0,85	23,95	81,25	14,00
307/363	Тефтели с рисом(говядина)с соусом томатным 100/30	130	14,67	13,67	5,97	183,31	71,90
203	Макаронные изделия отварные	180	4,44	6,84	33,84	234,84	13,00
685	Чай с сахаром	200	0,20	0,00	15,00	58,00	6,50
1	Овощи по сезону(огурец свежий)	100	0,68	0,16	1,4	8,33	15,00
	Хлеб пшеничный	50	3,95	0,50	21,15	116,33	4,70
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,88	0,30	12,38	59,40	3,00
	Печенье	30	3,80	4,10	14,00	90,50	12,00
Всего в обед		**960**	**36,82**	**26,42**	**127,69**	**831,96**	**140,10**

Полдник(ОВЗ)

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Цена (руб)
			Б	Ж	У		
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	
	Обед						
	Булочка «Веснушка»	50	3,65	4,3	27,85	167	24,50
686	Чай с сахаром и лимоном	200	0,30	0,00	15,20	60,00	5,50
Всего на полдник		**250**	**3,95**	**4,3**	**43,05**	**227,00**	**30,00р**