



УТВЕРЖДАЮ

Директор МАОУ ОСОШ №1

"26" января 2026 г

МЕНЮ для учащихся с 1 по 4 класс

Наименование блюда	Выход (гр.)	Белки (гр.)	Жиры (гр.)	Углеводы (гр.)	ЭЦ (гр.)	Цена
<i>Котлета по-хлыновски</i>	90	12,3	13,1	11,4	212,7	89,38
<i>Макаронные изделия отварные</i>	150	3,2	2,8	34,3	175,2	12,48
<i>Чай с сахаром</i>	200	0,2	0	15	60,8	2,72
<i>Хлеб ржаной</i>	20	0,7	0,1	9,4	41,3	1,56
<i>Хлеб пшеничный</i>	20	1	0,3	8,1	38,9	1,56
Итого		17,4	16,3	78,2	528,9	107,7

МЕНЮ для учащихся с 5 по 11 класс

Наименование блюда	Выход (гр.)	Белки (гр.)	Жиры (гр.)	Углеводы (гр.)	ЭЦ (гр.)	Цена
<i>Котлета по-хлыновски</i>	100	14,1	14,5	12,7	237,7	89,38
<i>Макаронные изделия отварные</i>	180	3,8	3,4	41,1	210,2	12,48
<i>Чай с сахаром</i>	200	0,2	0	15	60,8	2,72
<i>Хлеб ржаной</i>	20	0,7	0,1	9,4	41,3	1,56
<i>Хлеб пшеничный</i>	20	1	0,3	8,1	38,9	1,56
Итого		19,8	18,3	86,3	588,9	107,7

МЕНЮ для учащихся с ОВЗ с 1 по 4 класс

Наименование блюда	Выход (гр.)	Белки (гр.)	Жиры (гр.)	Углеводы (гр.)	ЭЦ (гр.)	Цена
<i>Бутерброд с сыром</i>	30\15	6,3	4,1	14,9	122	22,34
<i>Каша рисовая жидкая</i>	200	6,4	9,1	27	216	44,27
<i>Чай с сахаром</i>	200	0,2	0	15	60,8	2,72
<i>Хлеб пшеничный</i>	20	1	0,3	8,1	38,9	1,56
<i>Фрукт(Яблоко)</i>	140	0,2	0,3	8,6	37,9	32,22
<i>Рассольник Ленинградский с птицей со сметаной</i>	250/15/5	5,4	6,5	12,7	131	31,29
<i>Котлета по-хлыновски</i>	90	12,3	13,1	11,4	212,7	89,38
<i>Макаронные изделия отварные</i>	150	3,2	2,8	34,3	175,2	12,48
<i>Компот из сухофруктов</i>	200	0,7	0	23,9	98,4	6,72
<i>Хлеб ржаной</i>	20	0,7	0,1	9,4	41,3	1,56
<i>Хлеб пшеничный</i>	20	1	0,3	8,1	38,9	1,56
Итого		37,4	36,6	173,4	1173,1	246,1

МЕНЮ для учащихся с ОВЗ с 5 по 11 класс

Наименование блюда	Выход (гр.)	Белки (гр.)	Жиры (гр.)	Углеводы (гр.)	ЭЦ (гр.)	Цена
<i>Бутерброд с сыром</i>	30/20	7,1	4,7	14,9	130	22,34
<i>Каша рисовая жидкая</i>	250	8,5	10,9	33,8	267	44,27
<i>Чай с сахаром</i>	200	0,2	0	15	60,8	2,72
<i>Хлеб пшеничный</i>	20	1	0,3	8,1	38,9	1,56
<i>Фрукт(Яблоко)</i>	140	0,2	0,3	8,6	37,9	32,22
<i>Рассольник Ленинградский с птицей со сметаной</i>	250/15/5	5,4	6,5	12,7	131	31,29
<i>Котлета по-хлыновски</i>	100	14,1	14,5	12,7	237,7	89,38
<i>Макаронные изделия отварные</i>	180	3,8	3,4	41,1	210,2	12,48
<i>Компот из сухофруктов</i>	200	0,7	0	23,9	98,4	6,72
<i>Хлеб ржаной</i>	20	0,7	0,1	9,4	41,3	1,56
<i>Хлеб пшеничный</i>	20	1	0,3	8,1	38,9	1,56
Итого		42,7	41	188,3	1292,1	246,10



УТВЕРЖДАЮ

Директор МАОУ ОСОШ №1

"27" января 2026 г

МЕНЮ для учащихся с 1 по 4 класс

Наименование блюда	Выход (гр.)	Белки (гр.)	Жиры (гр.)	Углеводы (гр.)	ЭЦ (гр)	Цена
Овощи консервированные без уксуса(огурцы)	60	0,5	0,1	1	6,9	11,75
Бедро куриное запеченное	90	13,3	13,6	0,6	178	48,1
Картофель, толченый, по-деревенски	150	3,4	5,8	29,4	183,5	32,29
Сок фруктовый	200	0,5	0	34	138	12,44
Хлеб ржаной	20	0,7	0,1	9,4	41,3	1,56
Хлеб пшеничный витаминизированный	20	1	0,3	8,1	38,9	1,56
Итого		19,4	19,9	82,5	586,6	107,7

МЕНЮ для учащихся с 5 по 11 класс

Наименование блюда	Выход (гр.)	Белки (гр.)	Жиры (гр.)	Углеводы (гр.)	ЭЦ (гр)	Цена
Овощи консервированные без уксуса(огурцы)	60	0,5	0,1	1	6,9	11,75
Бедро куриное запеченное	100	15,5	15,1	0,7	200,7	48,1
Картофель, толченый, по-деревенски	180	4,9	7,7	33	220,9	32,29
Сок фруктовый	200	0,5	0	34	138	12,44
Хлеб ржаной	20	0,7	0,1	9,4	41,3	1,56
Хлеб пшеничный витаминизированный	20	1	0,3	8,1	38,9	1,56
Итого		23,1	23,3	86,2	646,7	107,7

МЕНЮ для учащихся с ОВЗ с 1 по 4 класс

Наименование блюда	Выход (гр.)	Белки (гр.)	Жиры (гр.)	Углеводы (гр.)	ЭЦ (гр)	Цена
Бутерброд с маслом с сыром	55	4,3	9,7	10,7	147	43,79
Вермишель в молоке	250	7,9	6,9	23,7	189	33,80
Яйца вареные	40	5,1	4,6	0,3	63	13,44
Чай с лимоном	200	0,1	0	12,5	50	4,74
Хлеб пшеничный витаминизированный	20	1	0,3	8,1	38,9	1,56
Овощи консервированные без уксуса(огурцы)	60	0,5	0,1	1	6,9	11,75
Суп домашний с мясом со сметаной	250/15/5	6,9	5,7	14,2	136	41,07
Бедро куриное запеченное	90	13,3	13,6	0,6	178	48,1
Картофель, толченый, по-деревенски	150	3,4	5,8	29,4	183,5	32,29
Сок фруктовый	200	0,5	0	34	138	12,44
Хлеб ржаной	20	0,7	0,1	9,4	41,3	1,56
Хлеб пшеничный витаминизированный	20	1	0,3	8,1	38,9	1,56
Итого		44,7	47,1	152	1210,5	246,1

МЕНЮ для учащихся с ОВЗ с 5 по 11 класс

Наименование блюда	Выход (гр.)	Белки (гр.)	Жиры (гр.)	Углеводы (гр.)	ЭЦ (гр)	Цена
Бутерброд с маслом с сыром	60	6,5	10,7	11,9	170	43,79
Вермишель в молоке	250	7,9	6,9	23,7	189	33,80
Яйца вареные	40	5,1	4,6	0,3	63	13,44
Чай с лимоном	200	0,1	0	12,5	50	4,74
Хлеб пшеничный витаминизированный	20	1	0,3	8,1	38,9	1,56
Овощи консервированные без уксуса(огурцы)	60	0,5	0,1	1	6,9	11,75
Суп домашний с мясом со сметаной	250/15/5	6,9	5,7	14,2	136	41,07
Бедро куриное запеченное	100	15,5	15,1	0,7	200,7	48,1
Картофель, толченый, по-деревенски	180	4,9	7,7	33	220,9	32,29
Сок фруктовый	200	0,5	0	34	138	12,44
Хлеб ржаной	20	0,7	0,1	9,4	41,3	1,56
Хлеб пшеничный витаминизированный	20	1	0,3	8,1	38,9	1,56
Итого		50,6	51,5	156,9	1293,6	246,1



УТВЕРЖДАЮ

Директор МАОУ ОСОШ №1

"28" января 2026 г

МЕНЮ для учащихся с 1 по 4 класс

Наименование блюда	Выход (гр.)	Белки (гр.)	Жиры (гр.)	Углеводы (гр.)	ЭЦ (гр.)	Цена
Бутерброд с джемом	20/25	1,8	0,2	21	93	10,44
Омлет натуральный	150	13,7	15,4	1,8	201	55,85
Чай с сахаром	200	0,2	0	15	60,8	2,72
Йогурт промышленного производства	95	3,9	1,5	4,8	47,8	35,57
Хлеб ржаной	20	0,7	0,1	9,4	41,3	1,56
Хлеб пшеничный	20	1	0,3	8,1	38,9	1,56
Итого		21,3	17,5	60,1	482,8	107,7

МЕНЮ для учащихся с 5 по 11 класс

Наименование блюда	Выход (гр.)	Белки (гр.)	Жиры (гр.)	Углеводы (гр.)	ЭЦ (гр.)	Цена
Бутерброд с джемом	20/25	1,8	0,2	21	93	10,44
Омлет натуральный	200	17,5	20,5	2,4	264	55,85
Чай с сахаром	200	0,2	0	15	60,8	2,72
Йогурт промышленного производства	95	3,9	1,5	4,8	47,8	35,57
Хлеб ржаной	20	0,7	0,1	9,4	41,3	1,56
Хлеб пшеничный	20	1	0,3	8,1	38,9	1,56
Итого		25,1	22,6	60,7	545,8	107,7

МЕНЮ для учащихся с ОВЗ с 1 по 4 класс

Наименование блюда	Выход (гр.)	Белки (гр.)	Жиры (гр.)	Углеводы (гр.)	ЭЦ (гр.)	Цена
Бутерброд с джемом	20/25	1,8	0,2	21	93	10,44
Омлет натуральный	150	13,7	15,4	1,8	201	55,85
Чай с сахаром	200	0,2	0	15	60,8	2,72
Йогурт промышленного производства	95	3,9	1,5	4,8	47,8	35,57
Хлеб ржаной	20	0,7	0,1	9,4	41,3	1,56
Хлеб пшеничный	20	1	0,3	8,1	38,9	1,56
Салат из свеклы с зеленым горошком	80	1,2	4,2	8,2	75	12,7
Суп картофельный с макаронными изделиями с мясом	250/15	6,3	6,8	16,8	154	31,98
Биточки из мяса	90	11,2	11,3	14,2	203	68,28
Каша гречневая рассыпчатая с морковью и чесночком	150	4,2	4,6	36,4	204	15,6
Компот из сухофруктов	200	0,7	0	23,9	98,4	6,72
Хлеб ржаной	20	0,7	0,1	9,4	41,3	1,56
Хлеб пшеничный	20	1	0,3	8,1	38,9	1,56
Итого		46,6	44,8	177,1	1297,4	246,10

МЕНЮ для учащихся с ОВЗ с 5 по 11 класс

Наименование блюда	Выход (гр.)	Белки (гр.)	Жиры (гр.)	Углеводы (гр.)	ЭЦ (гр.)	Цена
Бутерброд с джемом	20/25	1,8	0,2	21	93	10,44
Омлет натуральный	200	17,5	20,5	2,4	264	55,85
Чай с сахаром	200	0,2	0	15	60,8	2,72
Йогурт промышленного производства	95	3,9	1,5	4,8	47,8	35,57
Хлеб ржаной	20	0,7	0,1	9,4	41,3	1,56
Хлеб пшеничный	20	1	0,3	8,1	38,9	1,56
Салат из свеклы с зеленым горошком	80	1,2	4,2	8,2	75	12,7
Суп картофельный с макаронными изделиями с мясом	250/15	6,3	6,8	16,8	154	31,98
Биточки из мяса	100	12,4	12,6	15,8	226	68,28
Каша гречневая рассыпчатая с морковью и чесночком	180	6,8	5,5	44	252,7	15,6
Компот из сухофруктов	200	0,7	0	23,9	98,4	6,72
Хлеб ржаной	20	0,7	0,1	9,4	41,3	1,56
Хлеб пшеничный	20	1	0,3	8,1	38,9	1,56
Итого		54,2	52,1	186,9	1432,1	246,1



УТВЕРЖДАЮ

Директор МАОУ ОСОШ №1

"29" января 2026 г

МЕНЮ для учащихся с 1 по 4 класс

Наименование блюда	Выход (гр.)	Белки (гр.)	Жиры (гр.)	Углеводы (гр.)	ЭЦ (гр)	Цена
Овощи свежие с зеленью порциями (капуста)	80	0,6	0,1	1,5	9	10,08
Наггетсы из курицы запеченные	90	12,6	14,2	5,2	199	77,28
Макаронные изделия отварные	150	3,2	2,8	34,3	175,2	12,48
Чай с лимоном	200	0,1	0	12,5	50	4,74
Хлеб ржаной	20	0,7	0,1	9,4	41,3	1,56
Хлеб пшеничный витаминизированный	20	1	0,3	8,1	38,9	1,56
Итого		18,2	17,47	71	513,4	107,7

МЕНЮ для учащихся с 5 по 11 класс

Наименование блюда	Выход (гр.)	Белки (гр.)	Жиры (гр.)	Углеводы (гр.)	ЭЦ (гр)	Цена
Овощи свежие с зеленью порциями (капуста)	80	0,6	0,1	1,5	9	10,08
Наггетсы из курицы запеченные	90	12,6	14,2	5,2	199	77,28
Макаронные изделия отварные	180	3,8	3,4	41,1	210,2	12,48
Чай с лимоном	200	0,1	0	12,5	50	4,74
Хлеб ржаной	20	0,7	0,1	9,4	41,3	1,56
Хлеб пшеничный витаминизированный	20	1	0,3	8,1	38,9	1,56
Итого		18,8	18,07	77,8	548,4	107,7

МЕНЮ для учащихся с ОБЗ с 1 по 4 класс

Наименование блюда	Выход (гр.)	Белки (гр.)	Жиры (гр.)	Углеводы (гр.)	ЭЦ (гр)	Цена
Наггетсы из курицы запеченные	90	12,6	14,2	5,2	199	77,28
Макаронные изделия отварные	150	3,2	2,8	34,3	175,2	12,48
Чай с лимоном	200	0,1	0	12,5	50	4,74
Хлеб пшеничный витаминизированный	20	1	0,3	8,1	38,9	1,56
Овощи свежие с зеленью порциями (капуста)	80	0,6	0,1	1,5	9	10,08
Уха рыбацкая	250/60	10,8	4,9	12,2	136	35,99
Гуляш	100	9,1	7,5	3,4	117,5	69,29
Рис припущенный	150	3,7	3,6	29,7	166	17,04
Компот из свежих плодов	200	0,2	0	20,6	83,2	14,52
Хлеб ржаной	20	0,7	0,1	9,4	41,3	1,56
Хлеб пшеничный витаминизированный	20	1	0,3	8,1	38,9	1,56
Итого		43	33,77	145	1055	246,1

МЕНЮ для учащихся с ОБЗ с 5 по 11 класс

Наименование блюда	Выход (гр.)	Белки (гр.)	Жиры (гр.)	Углеводы (гр.)	ЭЦ (гр)	Цена
Наггетсы из курицы запеченные	90	12,6	14,2	5,2	199	77,28
Макаронные изделия отварные	180	3,8	3,4	41,1	210,2	12,48
Чай с лимоном	200	0,1	0	12,5	50	4,74
Хлеб пшеничный витаминизированный	20	1	0,3	8,1	38,9	1,56
Овощи свежие с зеленью порциями (капуста)	80	0,6	0,1	1,5	9	10,08
Уха рыбацкая	250/60	10,8	4,9	12,2	136	35,99
Гуляш	100	9,1	7,5	3,4	117,5	69,29
Рис припущенный	180	4,4	4,3	35	196,6	17,04
Компот из свежих плодов	200	0,2	0	20,6	83,2	14,52
Хлеб ржаной	20	0,7	0,1	9,4	41,3	1,56
Хлеб пшеничный витаминизированный	20	1	0,3	8,1	38,9	1,56
Итого		44,3	35,07	157,1	1120,6	246,1



УТВЕРЖДАЮ

Директор МАОУ ОСОШ №1

"30" января 2026 г

МЕНЮ для учащихся с 1 по 4 класс

Наименование блюда	Выход (гр.)	Белки (гр.)	Жиры (гр.)	Углеводы (гр.)	ЭЦ (гр)	Цена
Голыбыцы ленивые, запеченные с соусом	120	13,9	12,8	7,9	202	63,35
Пюре картофельное	150	3,3	4,4	23,5	147	28,79
Сок фруктовый	200	0,4	0	22	90	12,44
Хлеб ржаной	20	0,7	0,1	9,4	41,3	1,56
Хлеб пшеничный витаминизированный	20	1	0,3	8,1	38,9	1,56
Итого		19,3	17,6	70,9	519,2	107,7

МЕНЮ для учащихся с 5 по 11 класс

Наименование блюда	Выход (гр.)	Белки (гр.)	Жиры (гр.)	Углеводы (гр.)	ЭЦ (гр)	Цена
Голыбыцы ленивые, запеченные с соусом	120	13,9	12,8	7,9	202	63,35
Пюре картофельное	180	3,9	5,9	26,7	176	28,79
Сок фруктовый	200	0,4	0	22	90	12,44
Хлеб ржаной	20	0,7	0,1	9,4	41,3	1,56
Хлеб пшеничный витаминизированный	20	1	0,3	8,1	38,9	1,56
Итого		19,9	19,1	74,1	548,2	107,7

МЕНЮ для учащихся с ОБЗ с 1 по 4 класс

Наименование блюда	Выход (гр.)	Белки (гр.)	Жиры (гр.)	Углеводы (гр.)	ЭЦ (гр)	Цена
Бутерброд с маслом с сыром	55	4,3	9,7	10,7	147	33,20
Каши ячневая жидкая	200	7,2	6,5	25,2	188	39,00
Кофейный напиток	200	2,3	2,5	14,8	90,9	17,04
Хлеб пшеничный витаминизированный	20	1	0,3	8,1	38,9	1,56
Рассольник с мясом, со сметаной	250/15/5	7,5	5,7	12,5	131	47,6
Голыбыцы ленивые, запеченные с соусом	120	13,9	12,8	7,9	202	63,35
Пюре картофельное	150	3,3	4,4	23,5	147	28,79
Сок фруктовый	200	0,4	0	22	90	12,44
Хлеб ржаной	20	0,7	0,1	9,4	41,3	1,56
Хлеб пшеничный витаминизированный	20	1	0,3	8,1	38,9	1,56
Итого		41,6	42,3	142,2	1115	246,1

МЕНЮ для учащихся с ОБЗ с 5 по 11 класс

Наименование блюда	Выход (гр.)	Белки (гр.)	Жиры (гр.)	Углеводы (гр.)	ЭЦ (гр)	Цена
Бутерброд с маслом с сыром	60	6,5	10,7	11,9	170	33,20
Каши ячневая жидкая	250	8,9	8,2	29,8	229	39,00
Кофейный напиток	200	2,3	2,5	14,8	90,9	17,04
Хлеб пшеничный витаминизированный	20	1	0,3	8,1	38,9	1,56
Салат из моркови с изюмом	80	1	4,1	13	93	15,63
Рассольник с мясом, со сметаной	250/15/5	7,5	5,7	12,5	131	47,6
Голыбыцы ленивые, запеченные с соусом	120	13,9	12,8	7,9	202	63,35
Пюре картофельное	180	3,9	5,9	26,7	176	28,79
Сок фруктовый	200	0,4	0	22	90	12,44
Хлеб ржаной	20	0,7	0,1	9,4	41,3	1,56
Хлеб пшеничный витаминизированный	20	1	0,3	8,1	38,9	1,56
Итого		47,1	50,6	164,2	1301	246,10



УТВЕРЖДАЮ

Директор МАОУ СОШ №1

"02" февраля 2026 г



МЕНЮ для учащихся с 1 по 4 класс

Наименование блюда	Выход (гр.)	Белки (гр.)	Жиры (гр.)	Углеводы (гр.)	ЭЦ (гр.)	Цена
Колбаски из говядины и свинины запеченные с сыром	100	12,2	15,2	6,8	213	69,92
Каша гречневая рассыпчатая с морковью и чесночком	150	4,2	4,6	36,4	204	26,58
Чай "Витаминный"	200	0,7	0,1	19,8	82,9	8,08
Хлеб ржаной	20	0,7	0,1	9,4	41,3	1,56
Хлеб пшеничный витаминизированный	20	1	0,3	8,1	38,9	1,56
Итого		18,8	20,3	80,5	580,1	107,7

МЕНЮ для учащихся с 5 по 11 класс

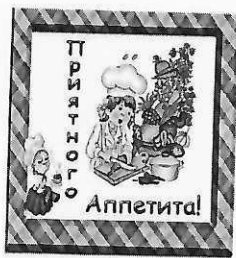
Наименование блюда	Выход (гр.)	Белки (гр.)	Жиры (гр.)	Углеводы (гр.)	ЭЦ (гр.)	Цена
Колбаски из говядины и свинины запеченные с сыром	100	12,2	15,2	6,8	213	69,92
Каша гречневая рассыпчатая с морковью и чесночком	180	6,8	5,5	44	252,7	26,58
Чай "Витаминный"	200	0,7	0,1	19,8	82,9	8,08
Хлеб ржаной	20	0,7	0,1	9,4	41,3	1,56
Хлеб пшеничный витаминизированный	20	1	0,3	8,1	38,9	1,56
Итого		21,4	21,2	88,1	628,8	107,7

МЕНЮ для учащихся с ОВЗ с 1 по 4 класс

Наименование блюда	Выход (гр.)	Белки (гр.)	Жиры (гр.)	Углеводы (гр.)	ЭЦ (гр.)	Цена
Пирог "Ночка"	100	9,9	10,9	29,8	257	64,11
Суп молочный с крупой "Солнечный"	250	6,6	6,6	21,8	173	23,3
Чай "Витаминный"	200	0,7	0,1	19,8	82,9	8,08
Хлеб пшеничный витаминизированный	20	1	0,3	8,1	38,9	1,56
Суп картофельный с мясом	250/15	6,7	6,4	15,5	146	32,82
Колбаски из говядины и свинины запеченные с сыром	100	12,2	15,2	6,8	213	69,92
Каша гречневая рассыпчатая с морковью и чесночком	150	4,2	4,6	36,4	204	26,58
Компот из ягод замороженных	200	0,2	0,2	16,2	67,4	16,61
Хлеб ржаной	20	0,7	0,1	9,4	41,3	1,56
Хлеб пшеничный витаминизированный	20	1	0,3	8,1	38,9	1,56
Итого		43,2	44,7	171,9	1262,4	246,1

МЕНЮ для учащихся с ОВЗ с 5 по 11 класс

Наименование блюда	Выход (гр.)	Белки (гр.)	Жиры (гр.)	Углеводы (гр.)	ЭЦ (гр.)	Цена
Пирог "Ночка"	100	9,9	10,9	29,8	257	64,11
Суп молочный с крупой "Солнечный"	250	6,6	6,6	21,8	173	23,3
Чай "Витаминный"	200	0,7	0,1	19,8	82,9	8,08
Хлеб пшеничный витаминизированный	20	1	0,3	8,1	38,9	1,56
Суп картофельный с мясом	250/15	6,7	6,4	15,5	146	32,82
Колбаски из говядины и свинины запеченные с сыром	100	12,2	15,2	6,8	213	69,92
Каша гречневая рассыпчатая с морковью и чесночком	180	6,8	5,5	44	252,7	26,58
Компот из ягод замороженных	200	0,2	0,2	16,2	67,4	16,61
Хлеб ржаной	20	0,7	0,1	9,4	41,3	1,56
Хлеб пшеничный витаминизированный	20	1	0,3	8,1	38,9	1,56
Итого		45,8	45,6	179,5	1311,1	246,1



УТВЕРЖДАЮ

Директор МАОУ ОСОШ №1
"03" февраля 2026 г



МЕНЮ для учащихся с 1 по 4 класс

Наименование блюда	Выход (гр.)	Белки (гр.)	Жиры (гр.)	Углеводы (гр.)	ЭЦ (гр)	Цена
<i>Винегрет овощной</i>	80	1,2	4,0	11,9	88,4	17,58
<i>Гуляш</i>	100	9,1	7,5	3,4	117,5	52,87
<i>Макаронные изделия отварные</i>	150	3,2	2,8	34,3	175,2	12,48
<i>Какао с молоком</i>	200	3,4	3,2	16,1	106,8	21,65
<i>Хлеб ржаной</i>	20	0,7	0,1	9,4	41,3	1,56
<i>Хлеб пшеничный</i>	20	1	0,3	8,1	38,9	1,56
Итого		18,6	17,9	83,2	568,1	107,7

МЕНЮ для учащихся с 5 по 11 класс

Наименование блюда	Выход (гр.)	Белки (гр.)	Жиры (гр.)	Углеводы (гр.)	ЭЦ (гр)	Цена
<i>Винегрет овощной</i>	80	1,2	4,0	11,9	88,4	17,58
<i>Гуляш</i>	100	9,1	7,5	3,4	117,5	52,87
<i>Макаронные изделия отварные</i>	180	3,8	3,4	41,1	210,2	12,48
<i>Какао с молоком</i>	200	3,4	3,2	16,1	106,8	21,65
<i>Хлеб ржаной</i>	20	0,7	0,1	9,4	41,3	1,56
<i>Хлеб пшеничный</i>	20	1	0,3	8,1	38,9	1,56
Итого		19,2	18,5	90	603,1	107,7

МЕНЮ для учащихся с ОВЗ с 1 по 4 класс

Наименование блюда	Выход (гр.)	Белки (гр.)	Жиры (гр.)	Углеводы (гр.)	ЭЦ (гр)	Цена
<i>Кондитерское изделие промышленного производства (печенье)</i>	35	3,5	6,9	15	136,1	16,86
<i>Каша кукурузная жидкая</i>	200	6,5	6,8	37,2	236	30,69
<i>Какао с молоком</i>	200	3,4	3,2	16,1	106,8	21,65
<i>Хлеб пшеничный</i>	20	1	0,3	8,1	38,9	1,56
<i>Фрукт(Яблоко)</i>	150	0,2	0,3	8,6	37,9	36,94
<i>Винегрет овощной</i>	80	1,2	4,0	11,9	88,4	17,58
<i>Суп крестьянский с крупой с мясом и сметаной</i>	250/15/5	7,9	6,9	15,5	156	37,83
<i>Гуляш</i>	100	9,1	7,5	3,4	117,5	52,87
<i>Макаронные изделия отварные</i>	150	3,2	2,8	34,3	175,2	12,48
<i>Компот из свежих плодов</i>	200	0,2	0	20,6	83,2	14,52
<i>Хлеб ржаной</i>	20	0,7	0,1	9,4	41,3	1,56
<i>Хлеб пшеничный</i>	20	1	0,3	8,1	38,9	1,56
Итого		37,9	39,1	188,2	1256,2	246,1

МЕНЮ для учащихся с ОВЗ с 5 по 11 класс

Наименование блюда	Выход (гр.)	Белки (гр.)	Жиры (гр.)	Углеводы (гр.)	ЭЦ (гр)	Цена
<i>Кондитерское изделие промышленного производства (печенье)</i>	35	3,5	6,9	15	136,1	16,86
<i>Каша кукурузная жидкая</i>	250	7,6	8,9	46,5	297	30,69
<i>Какао с молоком</i>	200	3,4	3,2	16,1	106,8	21,65
<i>Хлеб пшеничный</i>	20	1	0,3	8,1	38,9	1,56
<i>Фрукт(Яблоко)</i>	150	0,2	0,3	8,6	37,9	36,94
<i>Винегрет овощной</i>	80	1,2	4,0	11,9	88,4	17,58
<i>Суп крестьянский с крупой с мясом и сметаной</i>	250/15/5	7,9	6,9	15,5	156	37,83
<i>Гуляш</i>	100	9,1	7,5	3,4	117,5	52,87
<i>Макаронные изделия отварные</i>	180	3,8	3,4	41,1	210,2	12,48
<i>Компот из свежих плодов</i>	200	0,2	0	20,6	83,2	14,52
<i>Хлеб ржаной</i>	20	0,7	0,1	9,4	41,3	1,56
<i>Хлеб пшеничный</i>	20	1	0,3	8,1	38,9	1,56
Итого		39,6	41,8	204,3	1352,2	246,1



УТВЕРЖДАЮ

Директор МАОУ СОШ №1

"04" февраля 2026 г

МЕНЮ для учащихся с 1 по 4 класс

Наименование блюда	Выход (гр.)	Белки (гр.)	Жиры (гр.)	Углеводы (гр.)	ЭЦ (гр)	Цена
Салат из капусты белокачанной с морковью	100	1,6	5,1	9,6	90,7	11,28
Плов из птицы	200	12,4	13,5	33,2	304	86,58
Напиток из сухофруктов	200	0,7	0	23,9	98,4	6,72
Хлеб ржаной	20	0,7	0,1	9,4	41,3	1,56
Хлеб пшеничный витаминизированный	20	1	0,3	8,1	38,9	1,56
Итого		16,4	19	84,2	573,3	107,7

МЕНЮ для учащихся с 5 по 11 класс

Наименование блюда	Выход (гр.)	Белки (гр.)	Жиры (гр.)	Углеводы (гр.)	ЭЦ (гр)	Цена
Салат из капусты белокачанной с морковью	100	1,6	5,1	9,6	90,7	11,28
Плов из птицы	250	15,5	16,8	44,2	390	86,58
Напиток из сухофруктов	200	0,7	0	23,9	98,4	6,72
Хлеб ржаной	20	0,7	0,1	9,4	41,3	1,56
Хлеб пшеничный витаминизированный	20	1	0,3	8,1	38,9	1,56
Итого		19,5	22,3	95,2	659,3	107,7

МЕНЮ для учащихся с ОВЗ с 1 по 4 класс

Наименование блюда	Выход (гр.)	Белки (гр.)	Жиры (гр.)	Углеводы (гр.)	ЭЦ (гр)	Цена
Бутерброд с джемом	20/25	1,8	0,2	21	93	10,44
Омлет натуральный	150	13,7	15,4	1,8	201	55,85
Чай с сахаром	200	0,2	0	15	60,8	2,72
Йогурт промышленного производства	95	3,9	1,5	4,8	47,8	31,13
Хлеб пшеничный витаминизированный	20	1	0,3	8,1	38,9	1,56
Салат из капусты белокачанной с морковью	100	1,6	5,1	9,6	90,7	11,28
Суп картофельный с рыбой	250/50	7,7	5,2	12,9	129	36,7
Плов из птицы	200	12,4	13,5	33,2	304	86,58
Напиток из сухофруктов	200	0,7	0	23,9	98,4	6,72
Хлеб ржаной	20	0,7	0,1	9,4	41,3	1,56
Хлеб пшеничный витаминизированный	20	1	0,3	8,1	38,9	1,56
Итого		44,7	41,6	147,8	1143,8	246,10

МЕНЮ для учащихся с ОВЗ с 5 по 11 класс

Наименование блюда	Выход (гр.)	Белки (гр.)	Жиры (гр.)	Углеводы (гр.)	ЭЦ (гр)	Цена
Бутерброд с джемом	20/25	1,8	0,2	21	93	10,44
Омлет натуральный	200	17,5	20,5	2,4	264	55,85
Чай с сахаром	200	0,2	0	15	60,8	2,72
Йогурт промышленного производства	95	3,9	1,5	4,8	47,8	31,13
Хлеб пшеничный витаминизированный	20	1	0,3	8,1	38,9	1,56
Салат из капусты белокачанной с морковью	100	1,6	5,1	9,6	90,7	11,28
Суп картофельный с рыбой	250/50	7,7	5,2	12,9	129	36,7
Плов из птицы	250	15,5	16,8	44,2	390	86,58
Напиток из сухофруктов	200	0,7	0	23,9	98,4	6,72
Хлеб ржаной	20	0,7	0,1	9,4	41,3	1,56
Хлеб пшеничный витаминизированный	20	1	0,3	8,1	38,9	1,56
Итого		51,6	50	159,4	1292,8	246,10



УТВЕРЖДАЮ

Директор МАОУ ОСОШ №1

"05" февраля 2026г

МЕНЮ для учащихся с 1 по 4 класс

Наименование блюда	Выход (гр.)	Белки (гр.)	Жиры (гр.)	Углеводы (гр.)	ЭЦ (гр.)	Цена
Треугольники рыбные	100	13,5	12,7	10,7	211	63,35
Пюре картофельное	150	3,3	4,4	23,5	147	28,79
Сок фруктовый	200	0,4	0	22	90	12,44
Хлеб ржаной	20	0,7	0,1	9,4	41,3	1,56
Хлеб пшеничный	20	1	0,3	8,1	38,9	1,56
Итого		18,9	17,5	73,7	528,2	107,7

МЕНЮ для учащихся с 5 по 11 класс

Наименование блюда	Выход (гр.)	Белки (гр.)	Жиры (гр.)	Углеводы (гр.)	ЭЦ (гр.)	Цена
Треугольники рыбные	100	13,5	12,7	10,7	211	63,35
Пюре картофельное	180	3,9	5,9	26,7	176	28,79
Сок фруктовый	200	0,4	0	22	90	12,44
Хлеб ржаной	20	0,7	0,1	9,4	41,3	1,56
Хлеб пшеничный	20	1	0,3	8,1	38,9	1,56
Итого		19,5	19	76,9	557,2	107,7

МЕНЮ для учащихся с ОВЗ с 1 по 4 класс

Наименование блюда	Выход (гр.)	Белки (гр.)	Жиры (гр.)	Углеводы (гр.)	ЭЦ (гр.)	Цена
Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	67	15,20
Сыр (порциями)	10	4,5	2,7	0	42	26,25
Каша пшеничная жидкая	200	7,5	6,2	24,8	185	41,55
Чай "Витаминный"	200	0,7	0,1	19,8	82,9	8,08
Хлеб пшеничный	20	1	0,3	8,1	38,9	1,56
Фрукт(Яблоко)	110	0,1	0,2	6,5	29	15,06
Суп картофельный с клецками с мясом	250/15	5,5	6,5	12,8	132	30,70
Треугольники рыбные	100	13,5	12,7	10,7	211	63,35
Пюре картофельное	150	3,3	4,4	23,5	147	28,79
Сок фруктовый	200	0,5	0	34	138	12,44
Хлеб ржаной	20	0,7	0,1	9,4	41,3	1,56
Хлеб пшеничный	20	1	0,3	8,1	38,9	1,56
Итого		38,4	40,8	157,8	1153	246,1

МЕНЮ для учащихся с ОВЗ с 5 по 11 класс

Наименование блюда	Выход (гр.)	Белки (гр.)	Жиры (гр.)	Углеводы (гр.)	ЭЦ (гр.)	Цена
Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	67	15,20
Сыр (порциями)	20	9	5,3	0	84	26,25
Каша пшеничная жидкая	250	9,4	7,8	31	232	41,55
Чай "Витаминный"	200	0,7	0,1	19,8	82,9	8,08
Хлеб пшеничный	20	1	0,3	8,1	38,9	1,56
Фрукт(Яблоко)	110	0,1	0,2	6,5	29	15,06
Суп картофельный с клецками с мясом	250/15	5,5	6,5	12,8	132	30,70
Треугольники рыбные	100	13,5	12,7	10,7	211	63,35
Пюре картофельное	180	3,9	5,9	26,7	176	28,79
Сок фруктовый	200	0,5	0	34	138	12,44
Хлеб ржаной	20	0,7	0,1	9,4	41,3	1,56
Хлеб пшеничный	20	1	0,3	8,1	38,9	1,56
Итого		45,4	46,5	167,2	1271	246,10



УТВЕРЖДАЮ

Директору МАОУ ОСОШ №1

"06" февраля 2026г

МЕНЮ для учащихся с 1 по 4 класс

Наименование блюда	Выход (гр.)	Белки (гр.)	Жиры (гр.)	Углеводы (гр.)	ЭЦ (гр.)	Цена
Люля-кебаб из птицы, с маслом	90/5	11,3	13,5	1,1	171,1	68,50
Рис припущенный	150	3,7	3,6	29,7	166	17,48
Кофейный напиток	200	2,3	2,5	14,8	90,9	17,04
Хлеб ржаной	20	0,7	0,1	9,4	41,3	1,56
Хлеб пшеничный витаминизированный	40	2	0,6	16,2	77,8	3,12
Итого		20	20,3	71,2	547,1	107,7

МЕНЮ для учащихся с 5 по 11 класс

Наименование блюда	Выход (гр.)	Белки (гр.)	Жиры (гр.)	Углеводы (гр.)	ЭЦ (гр.)	Цена
Люля-кебаб из птицы, с маслом	100/5	14,6	15,5	1,2	202,7	68,50
Рис припущенный	180	4,4	4,3	35	196,6	17,48
Кофейный напиток	200	2,3	2,5	14,8	90,9	17,04
Хлеб ржаной	20	0,7	0,1	9,4	41,3	1,56
Хлеб пшеничный витаминизированный	40	2	0,6	16,2	77,8	3,12
Итого		24	23	76,6	609,3	107,7

МЕНЮ для учащихся с ОВЗ с 1 по 4 класс

Наименование блюда	Выход (гр.)	Белки (гр.)	Жиры (гр.)	Углеводы (гр.)	ЭЦ (гр.)	Цена
Бутерброд с сыром	30\15	6,3	4,1	14,9	122	27,81
Суп молочный с макаронными изделиями	250	8,1	7,4	22,5	189	31,19
Кофейный напиток	200	2,3	2,5	14,8	90,9	17,04
Хлеб пшеничный витаминизированный	20	1	0,3	8,1	38,9	1,56
Фрукт(Яблоко)	130	0,2	0,3	7,5	33	29,85
Щи из свежей капусты с картофелем с мясом со сметаной	250/15/5	6,1	7,2	7,8	120	42,83
Люля-кебаб из птицы, с маслом	90/5	11,3	13,5	1,1	171,1	68,50
Рис припущенный	150	3,7	3,6	29,7	166	17,48
Компот из сухофруктов	200	0,7	0	23,9	98,4	6,72
Хлеб ржаной	20	0,7	0,1	9,4	41,3	1,56
Хлеб пшеничный витаминизированный	20	1	0,3	8,1	38,9	1,56
Итого		41,4	39,3	147,8	1109,5	246,1

МЕНЮ для учащихся с ОВЗ с 5 по 11 класс

Наименование блюда	Выход (гр.)	Белки (гр.)	Жиры (гр.)	Углеводы (гр.)	ЭЦ (гр.)	Цена
Бутерброд с сыром	30\20	7,1	4,7	14,9	130	27,81
Суп молочный с макаронными изделиями	250	8,1	7,4	22,5	189	31,19
Кофейный напиток	200	2,3	2,5	14,8	90,9	17,04
Хлеб пшеничный витаминизированный	20	1	0,3	8,1	38,9	1,56
Фрукт(Яблоко)	130	0,2	0,3	7,5	33	29,85
Щи из свежей капусты с картофелем с мясом со сметаной	250/15/5	6,1	7,2	7,8	120	42,83
Люля-кебаб из птицы, с маслом	100/5	14,6	15,5	1,2	202,7	68,50
Рис припущенный	180	4,4	4,3	35,0	196,6	17,48
Компот из сухофруктов	200	0,7	0	23,9	98,4	6,72
Хлеб ржаной	20	0,7	0,1	9,4	41,3	1,56
Хлеб пшеничный витаминизированный	20	1	0,3	8,1	38,9	1,56
Итого		46,2	42,6	153,2	1179,7	246,10