



УТВЕРЖДАЮ

Директор МАОУ ОСОШ №1

"20" февраля 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 ОБЗ 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
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	70
Каша гречневая рассыпчатая с морковью и чесночком	150	4,2	4,6	36,4	204	26,58
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		45,4	40,6	168,9	1222,4	246,10

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 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
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	70
Каша гречневая рассыпчатая с морковью и чесночком	180	6,8	5,5	44	252,7	26,58
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		53	47,9	178,7	1357,1	246,1



УТВЕРЖДАЮ
 Директор МАОУ ОСОШ №1
 "19" февраля 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 ОСОП №1

"16" февраля 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 маслом	30/10	2,3	7,4	14,5	133,8	17,54
Запеканка "Царская" из творога с джемом	180/20	12,5	9	35,7	273,8	87,44
Чай с сахаром	200	0,2	0	15	60,8	2,72
Итого		15	16,4	65,2	468,4	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 маслом	30/10	2,3	7,4	14,5	133,8	17,54
Запеканка "Царская" из творога с джемом	200/20	16,8	12,1	48,1	368,1	87,44
Чай с сахаром	200	0,2	0	15	60,8	2,72
Итого		19,3	19,5	77,6	562,7	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	30/10	2,3	7,4	14,5	133,8	17,54
Запеканка "Царская" из творога с джемом	180/20	12,5	9	35,7	273,8	87,44
Чай с сахаром	200	0,2	0	15	60,8	2,72
Овощи свежие с зеленью порциями (капуста)	80	0,6	0,1	1,5	9	10,08
Суп картофельный с бобовыми с мясом с гренками	250/15/20	9,8	4,8	32,5	212	33,75
Гречка по-купечески с мясом	200	12,2	18,2	30,2	333	79,01
Сок	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		39,7	39,87	168,9	1192,6	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	30/10	2,3	7,4	14,5	133,8	17,54
Запеканка "Царская" из творога с джемом	200/20	16,8	12,1	48,1	368,1	87,44
Чай с сахаром	200	0,2	0	15	60,8	2,72
Овощи свежие с зеленью порциями (капуста)	80	0,6	0,1	1,5	9	10,08
Суп картофельный с бобовыми с мясом с гренками	250/15/20	9,8	4,8	32,5	212	33,75
Гречка по-купечески с мясом	250	15,3	19,3	37,7	386	79,01
Сок	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	44,07	188,8	1339,9	246,1



УТВЕРЖДАЮ

Директор МАОУ ОСОШ №1

"17" 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 свеклы с чесноком	80	1,1	4,0	5,5	62	8,92
Плов из мяса	200	12,5	13,7	36,5	319,3	83,38
Напиток из плодов шиповника	200	0,2	0	22,2	89,8	12,28
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		15,5	18,1	81,7	551,3	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 свеклы с чесноком	80	1,1	4,0	5,5	62	8,92
Плов из мяса	250	15,4	15,9	48,7	399,5	83,38
Напиток из плодов шиповника	200	0,2	0	22,2	89,8	12,28
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		18,4	20,3	93,9	631,5	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
Булочка с сахаром	80	1,9	2,1	46,1	211	37,56
Каша из овсянных хлопьев "Геркулес" жидкая	200	7,5	7,7	26	203	30,98
Какао с молоком	200	3,4	3,2	16,1	106,8	21,65
Салат из свеклы с чесноком	80	1,1	4,0	5,5	62	8,92
Суп из овощей с мясом со сметаной	250/15/5	7,7	6,3	12,5	138	32,85
Плов из мяса	200	12,5	13,7	36,5	319,3	83,38
Сок	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		36,3	44,7	182,3	1277,3	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
Масло сливочное (порциями)	10	0,1	7,3	0,1	67	15,20
Булочка с сахаром	80	1,9	2,1	46,1	211	37,56
Каша из овсянных хлопьев "Геркулес" жидкая	250	9,4	9,6	32,5	254	30,98
Какао с молоком	200	3,4	3,2	16,1	106,8	21,65
Салат из свеклы с чесноком	80	1,1	4,0	5,5	62	8,92
Суп из овощей с мясом со сметаной	250/15/5	7,7	6,3	12,5	138	32,85
Плов из мяса	250	15,4	15,9	48,7	399,5	83,38
Сок	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		41,1	48,8	201	1408,5	246,10



УТВЕРЖДАЮ

Директор МАОУ ОСОШ №1

"18" 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>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
"12" февраля 2026 г



МЕНЮ для учащихся 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
Каша гречневая рассыпчатая	150	3,1	4,3	32	179,1	24,58
Чай с сахаром	200	0,2	0	15	60,8	2,72
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		17,6	18,9	69,7	519,1	107,7

МЕНЮ для учащихся 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
Каша гречневая рассыпчатая	180	3,7	5,5	50	264,3	24,58
Чай с сахаром	200	0,2	0	15	60,8	2,72
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		18,2	20,1	87,7	604,3	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	22,34
Каша 5 злаков жидкая	200	7	7,3	27,8	205	48,96
Чай с сахаром	200	0,2	0	15	60,8	2,72
Хлеб пшеничный	20	1	0,3	8,1	38,9	1,56
Суп картофельный с птицей	250\15	5	5,5	16,8	137	48,93
Наггетсы из курицы запеченные	90	12,6	14,2	5,2	199	77,28
Каша гречневая рассыпчатая	150	3,1	4,3	32	179,1	24,58
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	20	1	0,3	8,1	38,9	1,56
Итого		37,1	36,3	153,5	1089,4	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
Бутерброд с сыром	30\20	7,1	4,7	14,9	130	22,34
Каша 5 злаков жидкая	250	8,8	9,1	34,7	256	48,96
Чай с сахаром	200	0,2	0	15	60,8	2,72
Хлеб пшеничный	20	1	0,3	8,1	38,9	1,56
Суп картофельный с птицей	250\15	5	5,5	16,8	137	48,93
Наггетсы из курицы запеченные	90	12,6	14,2	5,2	199	77,28
Каша гречневая рассыпчатая	180	3,7	5,5	50	264,3	24,58
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	20	1	0,3	8,1	38,9	1,56
Итого		40,3	39,9	178,4	1233,6	246,1



МЕНЮ для учащихся с 1 по 4 класс

Наименование блюда	Выход (гр.)	Белки (гр.)	Жиры (гр.)	Углеводы (гр.)	ЭЦ (гр)	Цена
Треугольники рыбные	100	14,1	11,8	9,5	201	58,75
Пюре картофельное	150	3,3	4,4	23,5	147	28,79
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	20	1	0,3	8,1	38,9	1,56
Итого		21,4	19,1	65,3	519,1	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	14,1	11,8	9,5	201	58,75
Пюре картофельное	180	3,9	5,9	26,7	176	28,79
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	20	1	0,3	8,1	38,9	1,56
Итого		22	20,6	68,5	548,1	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
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
Кофейный напиток	200	2,3	2,5	14,8	90,9	17,04
Хлеб пшеничный	20	1	0,3	8,1	38,9	1,56
Борщ с мелкошинкованными овощами с птицей и сметаной	250/15/5	5,2	5,9	12,2	123	32,56
Треугольники рыбные	100	14,1	11,8	9,5	201	58,75
Пюре картофельное	150	3,3	4,4	23,5	147	28,79
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	20	1	0,3	8,1	38,9	1,56
Итого		43,6	42,3	145,7	1138,4	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
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
Кофейный напиток	200	2,3	2,5	14,8	90,9	17,04
Хлеб пшеничный	20	1	0,3	8,1	38,9	1,56
Борщ с мелкошинкованными овощами с птицей и сметаной	250/15/5	5,2	5,9	12,2	123	32,56
Треугольники рыбные	100	14,1	11,8	9,5	201	58,75
Пюре картофельное	180	3,9	5,9	26,7	176	28,79
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	20	1	0,3	8,1	38,9	1,56
Итого		44,9	44,4	169,2	1256,4	246,10



УТВЕРЖДАЮ

Директор МАОУ ОСОШ №1

"11" февраля 2026 г

МЕНЮ для учащихся с 1 по 4 класс

Наименование блюда	Выход (гр.)	Белки (гр.)	Жиры (гр.)	Углеводы (гр.)	ЭЦ (гр)	Цена
Голыбцы 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
Голыбцы 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 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	33,20
Каша 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
Голыбцы 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 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	33,20
Каша 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
Рассольник с мясом, со сметаной	250/15/5	7,5	5,7	12,5	131	47,6
Голыбцы 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		46,1	46,5	151,2	1208	246,10



УТВЕРЖДАЮ

Директор МАОУ ОСОШ №1

"10" 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 свеклы с чесноком	80	1,1	4,0	5,5	62	8,92
Паста "Карбонара" с птицей	230	14,2	15,8	42,2	368	83,38
Напиток из плодов шиповника	200	0,2	0	22,2	89,8	12,28
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		17,2	20,2	87,4	600	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 свеклы с чесноком	80	1,1	4,0	5,5	62	8,92
Паста "Карбонара" с птицей	270	16,8	18,2	42,2	400	83,38
Напиток из плодов шиповника	200	0,2	0	22,2	89,8	12,28
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		19,8	22,6	87,4	632	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
Кондитерское изделие промышленного производства (пряник)	40	3,5	4,2	20	132	12,80
Каша гречневая вязкая	200	8,4	10,3	36,9	274	36,91
Чай с молоком	200	2,8	2,5	15,1	94,1	15,18
Хлеб пшеничный	20	1	0,3	8,1	38,9	1,56
Фрукт(Яблоко)	125	0,2	0,3	7,5	33	28,43
Салат из свеклы с чесноком	80	1,1	4,0	5,5	62	8,92
Солянка с мясом со сметаной	250/10/5	4,2	5,3	17,5	135	43,52
Паста "Карбонара" с птицей	230	14,2	15,8	42,2	368	83,38
Напиток из плодов шиповника	200	0,2	0	22,2	89,8	12,28
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		37,3	43,1	192,5	1307	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
Кондитерское изделие промышленного производства (пряник)	40	3,5	4,2	20	132	12,80
Каша гречневая вязкая	250	10,5	12,9	46,1	343	36,91
Чай с молоком	200	2,8	2,5	15,1	94,1	15,18
Хлеб пшеничный	20	1	0,3	8,1	38,9	1,56
Фрукт(Яблоко)	125	0,2	0,3	7,5	33	28,43
Салат из свеклы с чесноком	80	1,1	4,0	5,5	62	8,92
Солянка с мясом со сметаной	250/10/5	4,2	5,3	17,5	135	43,52
Паста "Карбонара" с птицей	270	16,8	18,2	42,2	400	83,38
Напиток из плодов шиповника	200	0,2	0	22,2	89,8	12,28
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		42	48,1	201,7	1408	246,10



УТВЕРЖДАЮ

Директор МАОУ ОСОШ №1

"09" февраля 2026 г

МЕНЮ для учащихся с 1 по 4 класс

Наименование блюда	Выход (гр.)	Белки (гр.)	Жиры (гр.)	Углеводы (гр.)	ЭЦ (гр.)	Цена
Каша пшеничная жидкая	200	6,6	7,4	23,7	188	40,99
Манник с джемом	100/20	9,2	10,5	39,1	287,7	60,41
Чай с лимоном	200	0,1	0	12,5	50	4,74
Хлеб пшеничный	20	1	0,3	8,1	38,9	1,56
Итого		16,9	18,2	83,4	564,6	107,7

МЕНЮ для учащихся с 5 по 11 класс

Наименование блюда	Выход (гр.)	Белки (гр.)	Жиры (гр.)	Углеводы (гр.)	ЭЦ (гр.)	Цена
Каша пшеничная жидкая	250	9,9	10,5	33,5	268	40,99
Манник с джемом	100/20	9,2	10,5	39,1	287,7	60,41
Чай с лимоном	200	0,1	0	12,5	50	4,74
Хлеб пшеничный	20	1	0,3	8,1	38,9	1,56
Итого		20,2	21,3	93,2	644,6	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
Каша пшеничная жидкая	200	6,6	7,4	23,7	188	40,99
Манник с джемом	100/20	9,2	10,5	39,1	287,7	60,41
Чай с лимоном	200	0,1	0	12,5	50	4,74
Хлеб пшеничный	20	1	0,3	8,1	38,9	1,56
Борщ с капустой и картофелем, с мясом со сметаной	250/15/5	6,4	7,3	16,7	158	43,72
Жаркое по-домашнему	200	18,8	14,3	25,8	307	79,12
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		44,3	40,2	177,4	1247,8	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
Каша пшеничная жидкая	250	6,6	7,4	23,7	188	40,99
Манник с джемом	100/20	9,2	10,5	39,1	287,7	60,41
Чай с лимоном	200	0,1	0	12,5	50	4,74
Хлеб пшеничный	20	1	0,3	8,1	38,9	1,56
Борщ с капустой и картофелем, с мясом со сметаной	250/15/5	6,4	7,3	16,7	158	43,72
Жаркое по-домашнему	250	19,9	16,8	31	355	79,12
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	42,7	182,6	1295,8	246,10