Утверждаю
Директор МБОУ СОШ № 2
Дурнова Г.А.

Меню и пищевая ценность блюд обучающихся 1-4 классов

№ рецептуры	Название блюда	Масса, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углево- ды, г.	Эн.цен.	Стои-мость, руб.
1 неделя	Четверг 22.10.2026						
54-9к	Каша вязкая молочная овсяная	200	8,6	11,3	34,3	272,8	31,03
54-4гн	Чай с молоком и сахаром	200	1,6	1,1	5	36,4	7,83
Пром.	Мандарин	100	0,8	0,2	7,5	35	41,00
Пром.	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	140,6	6,97
	Итого за Завтрак	560	15,6	13,1	76,3	484,8	86,83

Меню и пищевая ценность блюд обучающихся 5-11 классов

№ рецептуры	Название блюда	Масса, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углево-ды, г.	Эн.цен.	Стои-мость, руб.
1 неделя	четверг 22.10.2026						
54-9к	Каша вязкая молочная овсяная	230	9,9	13	39,4	313,8	35,68
54-4гн	Чай с молоком и сахаром	200	1,6	1,1	5	36,4	7,83
Пром.	Мандарин	100	0,8	0,2	7,5	35	41,00
Пром.	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	140,6	6,19
	Итого за Завтрак	590	16,9	14,8	81,4	525,8	90,70

Меню и пищевая ценность блюд обучающихся с ОВЗ 1-4 классов
Завтрак

№ рецептуры	Название блюда	Масса, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углево-ды, г.	Эн.цен.	Стои-мость, руб.
1 неделя	четверг 22.10.2026						
54-9к	Каша вязкая молочная овсяная	200	8,6	11,3	34,3	272,8	31,03
54-4гн	Чай с молоком и сахаром	200	1,6	1,1	5	36,4	7,83
Пром.	Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	140,6	6,97
Пром.	Мандарин	100	0,8	0,2	7,5	35	41,00
	Итого за Завтрак	560	15,6	13,1	76,3	484,8	86,83

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ №2
Дурнова Г.А.

Меню и пищевая ценность блюд обучающихся с ОВЗ 5-11 классов
Завтрак

№ рецептуры	Название блюда	Масса, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Эн.цен.	Стоимость, руб.
1 неделя	четверг 22.10.2026						
54-9к	Каша вязкая молочная овсяная	250	10,7	14,1	42,9	341	38,78
54-4гн	Чай с молоком и сахаром	200	1,6	1,1	5	36,4	7,83
Пром.	Мандарин	100	0,8	0,2	7,5	35	41
Пром.	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,6	117,2	5,25
	Итого за Завтрак	600	16,9	15,8	80	529,6	92,86

Меню и пищевая ценность блюд обучающихся с ОВЗ 1-4 классов
Обед

№ рецептуры	Название блюда	Масса, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Эн.цен.	Стоимость, руб.
1 неделя	четверг 22.10.2026						
54-18с	Свекольник (со сметаной)	200	1,8	4,3	10,7	88,3	17,07
54-21г	Горошница	150	14,5	1,3	33,8	204,8	7,67
54-5м	Котлета из курицы	90	17,2	3,9	12,2	152,7	65,34
54-2соус	Соус белый основной	20	1,1	1,5	1	22,2	1,89
54-10гн	Чай с клюквой и сахаром	200	0,2	0,1	3,2	14,3	10,60
Пром.	Хлеб пшеничный	20	1,5	0,2	9,8	46,9	2,10
	Итого за Обед	680	36,3	11,3	70,7	529,2	104,67

Меню и пищевая ценность блюд обучающихся с ОВЗ 5-1 1 классов
Обед

№ рецептуры	Название блюда	Масса, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Эн.цен.	Стоимость, руб.
1 неделя	четверг 22.10.2026						
54-18с	Свекольник (со сметаной)	250	2,2	5,3	13,4	110,4	23,08
54-21г	Горошница	200	19,3	1,8	45	273,1	10,23
54-5м	Котлета из курицы	100	19,1	4,3	13,6	169,7	72,61
54-2соус	Соус белый основной	40	2,3	3	2	44,3	3,78
54-10гн	Чай с клюквой и сахаром	200	0,2	0,1	3,2	14,3	10,6
Пром.	Хлеб пшеничный	40	3	0,3	19,7	93,8	4,04
	Итого за Обед	830	46,1	14,8	96,9	705,6	124,34