

Утверждаю:

ИП Алексеева А.С.



Согласовано:

Директор МКОУ-
Ордынская СОШ №2



Румтер А.Ю.

МЕНЮ НА 3.09.2026г.

для детей военнослужащих.

День №2

Завтрак	Выход (гр)	Цена (руб)	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы	Энерг. Цен. (ккал)	№ рецептур
Рис отварной	150	20,00	3.6	4.8	36.4	203.5	54-6г
Котлета рыбная с соусом молочным натуральным.	120	41,70	16.9	3.2	10.3	137.2	54-3р
Какао с молоком	200	17,00	4.7	3.5	8.9	85.9	54-21гн
Хлеб пшеничный	60	6,00	4.6	0.5	29.5	140.6	Пром.
Хлеб ржано- пшеничный	60	6,00	4	0.7	23.8	117.4	Пром.
Всего за завтрак	590	90,70	33.8	12.7	108.9	684.6	

повар

Бутакова Н.М

Утверждаю:

ИП Алексеева А.С.





Согласовано:

Директор МКОУ-

Ордынская СОШ №2

Руттер А.Ю.



МЕНЮ НА

для обучающихся с ОВЗ от 12 лет и старше

День №2							
Завтрак	Выход (гр)	Цена (руб)	Белк и (г)	Жиры (г)	Углевод ы	Энерг. Цен. (ккал)	№ рецептур
Каша манная	220	38,1	5.9	6.3	25.8	183.7	54-27к
Чай с лимоном	200	15,00	0.2	0.1	3	13.4	54-3гн
Хлеб пшеничный	40	4,00	3	0.3	19.7	93.8	Пром.
Хлеб ржано- пшеничный	40	4,00	2.6	0.5	15.8	78.2	Пром.
Мандарин	150	42,07	1.2	0.3	11.3	52.5	Пром.
Масло сливочное	20	16,70	0.2	14.5	0.3	132.2	53-19з
Всего за завтрак	670	119,87	13.1	22	75.9	553.8	
Обед							
Суп гороховый	250	20,00	6.3	3.2	18.2	127	54-25с
Винегрет	100	12,7	1.2	8.9	6.7	111.9	54-16з
Рис отварной	180	22,00	4.3	5.8	43.7	244.2	54-6г
Котлета рыбная с соусом	110	34,80	15.5	2.9	9.4	125.7	54-3р
Сок	200	30,00	1.4	0.2	26.4	113	Пром.
Хлеб ржано- пшеничный	30	3,00	2	0.4	11.9	58.7	Пром.
Хлеб пшеничный	40	4,00	3	0.3	19.7	93.8	Пром.
Всего за обед	910	126,5	33.7	21.7	136	874.3	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ	1580	246,37	46.8	43.7	211.9	1428. 1	

повар



Бутакова Н.М

Утверждаю:

ИП Алексеева А.С.



Согласовано:

Директор МКОУ-
Ордынская СОШ №2



Румтер А.Ю.

МЕНЮ НА 3.09.2026г.

для обучающихся начальных классов

День №2							
Завтрак	Выход (гр)	Цена (руб)	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы	Энерг. Цен. (ккал)	№ рецептур
Фрукт(Яблоко)	120	35,17	0.5	0.5	11.8	53.3	Пром.
Рис отварной	150	20,00	3.6	4.8	36.4	203.5	54-6г
Котлета рыбная с соусом молочным натуральным.	120	41,70	16.9	3.2	10.3	137.2	54-3р
Какао с молоком	200	17,00	4.7	3.5	8.9	85.9	54-21гн
Хлеб пшеничный	60	6,00	4.6	0.5	29.5	140.6	Пром.
Всего за завтрак	650	119,87	30.3	12.5	96.9	620.5	

повар Бутакова Н.М.



Утверждаю:

ИП Алексеева А.С.

Согласовано:

Директор МКОУ-

Ордынская СОШ №2

Риттер А.Ю.

МЕНЮ НА 3.08.2026г

для обучающихся с ОВЗ от 7 до 11 лет.

День №2							
Завтрак	Выход (гр)	Цена (руб)	Белк и (г)	Жир ы (г)	Углево ды	Энер г. Цен. (ккал)	№ рецепту р
Каша манная	220	38,1	5.9	6.3	25.8	183.7	54-27к
Чай с лимоном	200	15,00	0.2	0.1	3	13.4	54-3гн
Хлеб пшеничный	60	6,00	4.6	0.5	29.5	140.6	Пром.
Сыр твёрдый в нарезке	20	25,00	4.6	5.9	0	71.7	54-1з
Масло сливочное	20	16,70	0.2	14.5	0.3	132.2	53-19з
Всего за завтрак	520	100,8	15.5	27.3	58.6	541.6	
Обед							
Суп гороховый	250	20,00	6.3	3.2	18.2	127	54-25с
Рис отварной	150	20,00	3.6	4.8	36.4	203.5	54-6г
Котлета рыбная с соусом	130	53,87	18.3	3.4	11.1	148.6	54-3р
Компот вишневый	200	20,00	1.2	0.6	47.4	199.8	54-7хн
Хлеб ржано- пшеничный	30	3,00	2	0.4	11.9	58.7	Пром.
Хлеб пшеничный	30	3,00	2.3	0.2	14.8	70.3	Пром.
Всего за обед	790	119,87	33.7	12.6	139.8	807.9	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ	1310	220,67	49.2	39.9	198.4	1349. 5	

повар

Бутакова Н.М.

Утверждаю:

ИП Алексеева А.С.



Согласовано:

Директор МКОУ-
Ордынская СОШ №2



Румтер А.Ю.

МЕНЮ НА 3.09.2026г

для обучающихся из многодетных и малообеспеченных семей от 7 до 11 лет

День №2							
Завтрак	Выход (гр)	Цена (руб)	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы	Энерг. Цен. (ккал)	№ рецептур
Рис отварной	150	20,00	3.6	4.8	36.4	203.5	54-6г
Котлета рыбная с соусом молочным натуральным.	100	34,10	14	2.7	8.6	114.3	54-3р
Какао с молоком	200	17,00	4.7	3.5	8.9	85.9	54-21гн
Хлеб пшеничный	50	5,00	3.8	0.4	24.6	117.2	Пром.
Всего за завтрак	500	76,10	26.1	11.4	78.5	520.9	

повар

Бутакова Н.М

Утверждаю:

ИП Алексеева А.С.



Согласовано:

Директор МКОУ-

Ордынская СОШ №2

Риттер А.Ю.



МЕНЮ НА 30.08.2026г.

для обучающихся с ОВЗ от 12 лет и старше

День №2							
Завтрак	Выход (гр)	Цена (руб)	Белк и (г)	Жир ы (г)	Углевод ы	Энерг. Цен. (ккал)	№ рецептур
Каша манная	220	38,10	5.9	6.3	25.8	183.7	54-27к
Чай с лимоном	200	15,00	0.2	0.1	3	13.4	54-3гн
Хлеб пшеничный	60	6,00	4.6	0.5	29.5	140.6	Пром.
Булочка	100	21,53	6.7	2	55.9	267.8	Пром.
Масло сливочное	20	16,7	0.2	14.5	0.3	132.2	53-19з
Всего за завтрак	600	97,33	17.6	23.4	114.5	737.7	
Обед							
Суп гороховый	250	20,00	6.3	3.2	18.2	127	54-25с
Рис отварной	180	22,00	4.3	5.8	43.7	244.2	54-6г
Котлета рыбная с соусом	110	34,80	15.5	2.9	9.4	125.7	54-3р
Компот вишневый	200	20,00	1.2	0.6	47.4	199.8	54-7хн
Хлеб ржано- пшеничный	30	3,00	2	0.4	11.9	58.7	Пром.
Хлеб пшеничный	30	3,00	2.3	0.2	14.8	70.3	Пром.
Перец болгарский в нарезке	100	17,07	1.3	0.1	4.9	25.7	54-4з
Всего за обед	900	119,87	32.9	13.2	150.3	851.4	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ	1500	217,20	50.5	36.6	264.8	1589. 1	

повар

Бутакова Н.М.

Бутакова Н.М

Утверждаю:

ИП Алексеева А.С.



Согласовано:

Директор МКОУ-
Ордынская СОШ №2



Румтер А.Ю.

МЕНЮ НА 3.09.2026г.

для обучающихся из многодетных и малообеспеченных семей от 12 лет и старше

День №2							
Завтрак	Выход (гр)	Цена (руб)	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы	Энерг. Цен. (ккал)	№ рецептур
Рис отварной	150	20,00	3.6	4.8	36.4	203.5	54-6г
Котлета рыбная с соусом молочным натуральным.	120	41,70	16.9	3.2	10.3	137.2	54-3р
Какао с молоком	200	17,00	4.7	3.5	8.9	85.9	54-21гн
Хлеб пшеничный	60	6,00	4.6	0.5	29.5	140.6	Пром.
Хлеб ржано- пшеничный	60	6,00	4	0.7	23.8	117.4	Пром.
Всего за завтрак	590	90,70	33.8	12.7	108.9	684.6	

повар

Бутакова Н.М