

Утверждаю:

ИП Алексеева А.С.



Согласовано:

Директор МКОУ-
Ордынская СОШ №2



Румтер А.Ю.

МЕНЮ НА 26.10.2026.

для обучающихся начальных классов

День №9							
Завтрак	Выход (гр)	Цена (руб)	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы	Энерг. Цен. (ккал)	№ рецептур
Свекла отварная дольками	90	11,00	1.4	0.1	7.9	37.8	54-28з
Жаркое по- домашнему	220	53,70	22.1	20.6	18.9	349.7	54-9м
Компот из вишни	200	20,00	0.3	0.1	10.2	42.8	54-6хн
Хлеб пшеничный	60	6,00	4.6	0.5	29.5	140.6	Пром.
Вафля мягкая	29	29,17	0.8	1	22.4	101.5	Пром.
Всего за завтрак	599	119,87	29.2	22.3	88.9	672.4	

повар

Бутакова Н.М

Утверждаю:

ИП Алексеева А.С.

А.А. Алексеева

Согласовано:

Директор МКОУ-
Ордынская СОШ №2



Римтер А.Ю.

МЕНЮ НА 26.10.2026г.

для детей военнослужащих.

День №9							
Завтрак	Выход (гр)	Цена (руб)	Белк и (г)	Жи р (г)	Углеводы	Энерг. Цен. (ккал)	№ рецептур
Свекла отварная дольками	90	11,00	1.4	0.1	7.9	37.8	54-28з
Жаркое по- домашнему	220	53,70	22.1	20.6	18.9	349.7	54-9м
Компот из вишни	200	20,00	0.3	0.1	10.2	42.8	54-6хн
Хлеб пшеничный	60	6,00	4.6	0.5	29.5	140.6	Пром.
Всего за завтрак	570	90,70	28.4	21.3	66.5	570.9	

повар

Н.М. Бутакова

Бутакова Н.М

Утверждаю:

ИП Алексеева А.С.

А.А. Алексеева



Согласовано:

Директор МКОУ-
Ордынская СОШ №2

Риттер А.Ю.



МЕНЮ НА 26.10.2026г

для обучающихся с ОВЗ от 12 лет и старше (1-4 классы)

День №9							
Завтрак	Выход (гр)	Цена (руб)	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы	Энерг. Цен. (ккал)	№ рецептур
Каша манная	200	20,00	5.3	5.7	23.5	167	54-27к
Сок	200	30,00	1	0.2	20.2	86.6	Пром.
Творожок детский	150	63,74	16.5	7.5	28.8	248.7	Пром.
Хлеб пшеничный	30	3,00	2.3	0.2	14.8	70.3	Пром.
Хлеб ржано- пшеничный	35	3,13	2.3	0.4	13.9	68.5	Пром.
Всего за завтрак	615	119,87	27.4	14	101.2	641.1	
Обед							
Суп овощной	250	20,00	1.8	4.6	10.1	89	54-17с
Жаркое по- домашнему	220	53,70	22.1	20.6	18.9	349.7	54-9м
Кисель из смородины	200	15,00	0.2	0.1	12.2	50.6	54-23хн
Банан	250	29,80	3.8	1.3	52.5	236.3	Пром.
Хлеб ржано- пшеничный	40	4,00	2.6	0.5	15.8	78.2	Пром.
Хлеб пшеничный	40	4,00	3	0.3	19.7	93.8	Пром.
Всего за обед	1000	126,50	33.5	27.4	129.2	897.6	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ	1615	246,37	60.9	41.4	230.4	1538.7	

повар

Н.М. Бутакова

Бутакова Н.М

Утверждаю:

ИП Алексеева А.С.

А.А. Алексеева



Согласовано:

Директор МКОУ-
Ордынская СОШ №2
Риттер А.Ю.



МЕНЮ НА 26.10.2026г

для обучающихся с ОВЗ от 7 до 11 лет.

День №9							
Завтрак	Выход (гр)	Цена (руб)	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы	Энерг. Цен. (ккал)	№ рецептур
Каша манная	200	20,0	5.3	5.7	23.5	167	54-27к
Кофейный напиток	200	20,00	3.9	2.9	7.6	71.4	54-23гн
Творожок детский	150	56,8	16.5	7.5	28.8	248.7	Пром.
Хлеб пшеничный	40	4,00	3	0.3	19.7	93.8	Пром.
Всего за завтрак	590	100,80	28.7	16.4	79.6	580.9	
Обед							
Банан	200	43,17	3	1	42	189	Пром.
Жаркое по- домашнему	220	53,70	22.1	20.6	18.9	349.7	54-9м
Кисель из смородины	200	15,00	0.2	0.1	12.2	50.6	54-23хн
Хлеб ржано- пшеничный	40	4,00	2.6	0.5	15.8	78.2	Пром.
Хлеб пшеничный	40	4,00	3	0.3	19.7	93.8	Пром.
Всего за обед	700	119,87	30.9	22.5	108.6	761.3	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ	1290	220,67	59.6	38.9	188.2	1342.2	

повар

Н.М. Бутакова

Бутакова Н.М

Утверждаю:

ИП Алексеева А.С.



Согласовано:

Директор МКОУ-
Ордынская СОШ №2



Путтер А.Ю.

МЕНЮ НА 26.20.2026

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

День №9							
Завтрак	Выход (гр)	Цена (руб)	Белк и (г)	Жир ы (г)	Углеводы	Энерг. Цен. (ккал)	№ рецептур
Горошек зеленый доп. гарнир	70	14,00	2	0.1	4.1	25.8	54-20з
Жаркое по- домашнему	200	38,10	20.1	18.8	17.2	317.9	54-9м
Компот из вишни	200	20,00	0.3	0.1	10.2	42.8	54-6хн
Хлеб пшеничный	40	4,00	3	0.3	19.7	93.8	Пром.
Всего за завтрак	510	76,10	25.4	19.3	51.2	480.3	

повар

Бутакова Н.М

Утверждаю:

ИП Алексеева А.С.



Согласовано:

Директор МКОУ-
Ордынская СОШ №2
Риттер А.Ю.



МЕНЮ НА 26.10.2026г

для обучающихся с ОВЗ от 12 лет и старше

День №9							
Завтрак	Выход (гр)	Цена (руб)	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы	Энерг. Цен. (ккал)	№ рецептур
Каша манная	200	20,00	5.3	5.7	23.5	167	54-27к
Кофейный напиток	200	20,00	3.9	2.9	7.6	71.4	54-23гн
Творожок детский	150	54,33	16.5	7.5	28.8	248.7	Пром.
Хлеб пшеничный	30	3,00	2.3	0.2	14.8	70.3	Пром.
Всего за завтрак	580	97,33	28	16.3	74.7	557.4	
Обед							
Суп овощной	250	20,0	1.8	2.4	10.1	69.4	54-26с
Жаркое по- домашнему	250	53,70	25.1	23.4	21.5	397.4	54-9м
Кисель из смородины	200	15,00	0.2	0.1	12.2	50.6	54-23хн
Вафля мягкая	100	23,17	2.8	3.3	77.3	350.1	Пром.
Хлеб ржано- пшеничный	40	4,00	2.6	0.5	15.8	78.2	Пром.
Хлеб пшеничный	40	4.00	3	0.3	19.7	93.8	Пром.
Всего за обед	880	119,87	35.5	30	156.6	1039.5	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ	1460	217,20	63.5	46.3	231.3	1596.9	

повар

Бутакова Н.М

Утверждаю:

ИП Алексеева А.С.



Согласовано:

Директор МКОУ-
Ордынская СОШ №2



Румтер А.Ю.

МЕНЮ НА 26.10.2026г

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

День №9							
Завтрак	Выход (гр)	Цена (руб)	Белк и (г)	Жи ры (г)	Углеводы	Энерг. Цен. (ккал)	№ рецептур
Свекла отварная дольками	90	11,00	1.4	0.1	7.9	37.8	54-28з
Жаркое по- домашнему	220	53,70	22.1	20.6	18.9	349.7	54-9м
Компот из вишни	200	20,00	0.3	0.1	10.2	42.8	54-6хн
Хлеб пшеничный	60	6,00	4.6	0.5	29.5	140.6	Пром.
Всего за завтрак	570	90,70	28.4	21.3	66.5	570.9	

повар

Бутакова Н.М