

Утверждаю:

ИП Алексеева А.С.



Согласовано:

Директор МКОУ-
Ордынская СОШ №2



Римтер А.Ю.

МЕНЮ НА 19.10.2026г.

для обучающихся начальных классов

День №4							
Завтрак	Выход (гр)	Цена (руб)	Белк и (г)	Жи р (г)	Углеводы	Энерг. Цен. (ккал)	№ рецептур
Салат из моркови и яблок	60	26,00	0.5	6.1	4.3	74.3	54-11з
Плов из курицы	230	51,70	31.4	7.4	38.3	345.4	54-12м
Чай с сахаром	200	7,00	0.2	0	0.1	1.4	54-1гн
Хлеб пшеничный	30	3,00	2.3	0.2	14.8	70.3	Пром.
Печенье	30	32,17	2.3	2.9	22.3	124.7	Пром.
Всего за завтрак	550	119,87	36.7	16.6	79.8	616.1	

повар  Бутакова Н.М

Утверждаю:

ИП Алексеева А.С.



Согласовано:

Директор МКОУ-
Ордынская СОШ №2



Римтер А.Ю.

МЕНЮ НА 19.10.2026г

для детей военнослужащих.

День №4							
Завтрак	Выход (гр)	Цена (руб)	Белк и (г)	Жи р ы (г)	Углеводы	Энерг. Цен. (ккал)	№ рецептур
Салат из моркови и яблок	60	26,00	0.5	6.1	4.3	74.3	54-11з
Плов из курицы	230	51,70	31.4	7.4	38.3	345.4	54-12м
Чай с сахаром	200	7,00	0.2	0	2.8	12.3	54-2гн
Хлеб пшеничный	30	3,00	2.3	0.2	14.8	70.3	Пром.
Хлеб ржано- пшеничный	30	3,00	2	0.4	11.9	58.7	Пром.
Всего за завтрак	550	90,70	36.4	14.1	72.1	561	

повар



Бутакова Н.М

Утверждаю:

ИП Алексеева А.С.



Согласовано:

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



МЕНЮ НА 19.10.2026г.

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

День №4							
Завтрак	Выход (гр)	Цена (руб)	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы	Энерг. Цен. (ккал)	№ рецептур
Суп молочный с макаронами	210	37,04	5.8	4.8	17.8	137.1	54-19к
Запеканка из творога	180	43,73	35.6	12.8	20.5	339.7	53-1т
Компот из сухофруктов	200	20,00	0.5	0	19.8	81	54-1хн
Хлеб ржано-пшеничный	60	6,00	4	0.7	23.8	117.4	Пром.
Яйцо вареное	60	13,10	7.2	6.1	0.4	84.8	54-6о
Всего за завтрак	710	119,87	53.1	24.4	82.3	760	
Обед							
Конфета	50	23,70	3.3	15.5	28.3	265.9	Пром.
Рассольник ленинградский	250	26,00	3.8	6.9	16.5	143.4	54-3с
Плов куриный	240	53,80	32.7	7.7	39.9	360.4	54-12м
Напиток апельсиновый	200	15,00	0,2	0	8,0	33,00	54-33хн
Хлеб ржано-пшеничный	30	3,00	2	0.4	11.9	58.7	Пром.
Хлеб пшеничный	50	5,00	3.8	0.4	24.6	117.2	Пром.
Всего за обед	820	126,50	45.8	30.9	129.2	978.6	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ	1530	246,37	98.9	55.3	211.5	1738.6	

повар

Бутакова Н.М.

Бутакова Н.М.

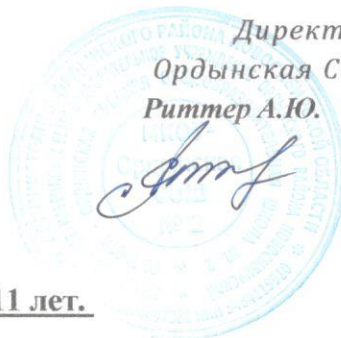
Утверждаю:

ИП Алексеева А.С.



Согласовано:

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



МЕНЮ НА 19.10.2026г.

для обучающихся с ОВЗ от 7 до 11 лет.

День №4							
Завтрак	Выход (гр)	Цена (руб)	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы	Энерг. Цен. (ккал)	№ рецептур
Суп молочный с макаронами	200	23,00	5.5	4.5	16.9	130.6	54-19к
Запеканка из творога	200	54,80	39.5	14.2	22.8	377.5	53-1т
Компот из сухофруктов	200	20,00	0.5	0	19.8	81	54-1хн
Хлеб ржано- пшеничный	30	3,00	2	0.4	11.9	58.7	Пром.
Всего за завтрак	630	100,80	47.5	19.1	71.4	647.8	
Обед							
Рассольник ленинградский	250	26,00	3.8	6.9	16.5	143.4	54-3с
Плов куриный	250	70,87	34.1	8.1	41.6	375.5	54-12м
Напиток апельсиновый	200	15,00	0,2	0	8,0	33,00	54-33хн
Хлеб ржано- пшеничный	30	3,00	2	0.4	11.9	58.7	Пром.
Хлеб пшеничный	50	5,00	3.8	0.4	24.6	117.2	Пром.
Всего за обед	780	119,87	43.9	15.8	102.6	727.8	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ	1410	220,67	91.4	34.9	174	1375.6	

повар

Бутакова Н.М

Утверждаю:

ИП Алексеева А.С.



Согласовано:

Директор МКОУ-
Ордынская СОШ №2



Римтер А.Ю.

МЕНЮ НА 19.10.2026г.

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

День №4							
Завтрак	Выход (гр)	Цена (руб)	Белк и (г)	Жиры (г)	Углеводы	Энерг. Цен. (ккал)	№ рецептур
Салат из фасоли	100	20,00	9.7	0.9	20.9	129.9	54-13г
Плов из курицы	200	43,10	27.3	6.5	33.3	300.4	54-12м
Чай с сахаром	200	7,00	0.2	0	2.8	12.3	54-2гн
Хлеб пшеничный	30	3,00	2.3	0.2	14.8	70.3	Пром.
Хлеб ржано- пшеничный	30	3,00	2	0.4	11.9	58.7	Пром.
Всего за завтрак	560	76,10	41.5	8	83.7	571.6	

повар

Бутакова Н.М

Утверждаю:

ИП Алексеева А.С.



Согласовано:

Директор МКОУ-
Ордынская СОШ №2

Румтер А.Ю.



МЕНЮ НА 19.10.2026г.

для обучающихся с ОВЗ от 12 лет и старше

День №4							
Завтрак	Выход (гр)	Цена (руб)	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы	Энерг. Цен. (ккал)	№ рецептур
Суп молочный с макаронами	200	23,00	5.5	4.5	16.9	130.6	54-19к
Запеканка из творога	190	48,33	37.6	13.5	21.7	358.6	53-1т
Компот из сухофруктов	200	20,00	0.5	0	19.8	81	54-1хн
Хлеб ржано-пшеничный	60	6,00	4	0.7	23.8	117.4	Пром.
Всего за завтрак	650	97,33	47.6	18.7	82.2	687.6	
Обед							
Конфета	30	17,07	2	9.3	17	159.5	Пром.
Рассольник ленинградский	250	26,00	3.8	6.9	16.5	143.4	54-3с
Плов куриный	240	53,80	32.7	7.7	39.9	360.4	54-12м
Напиток апельсиновый	200	15,00	0,2	0	8,0	33,00	54-33хн
Хлеб ржано-пшеничный	30	3,00	2	0.4	11.9	58.7	Пром.
Хлеб пшеничный	50	5,00	3.8	0.4	24.6	117.2	Пром.
Всего за обед	800	119,87	44.5	24.7	117.9	872.2	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ	1450	217,20	92.1	43.4	200.1	1559.8	

повар

Бутакова Н.М.

Бутакова Н.М.

Утверждаю:

ИП Алексеева А.С.



Согласовано:

Директор МКОУ-
Ордынская СОШ №2



Риттер А.Ю.

МЕНЮ НА 19.10.2026г

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

День №4							
Завтрак	Выход (гр)	Цена (руб)	Белк и (г)	Жи р (г)	Углеводы	Энерг. Цен. (ккал)	№ рецептур
Салат из моркови и яблок	60	26,00	0.5	6.1	4.3	74.3	54-11з
Плов из курицы	230	51,70	31.4	7.4	38.3	345.4	54-12м
Чай с сахаром	200	7,00	0.2	0	2.8	12.3	54-2гн
Хлеб пшеничный	30	3,00	2.3	0.2	14.8	70.3	Пром.
Хлеб ржано- пшеничный	30	3,00	2	0.4	11.9	58.7	Пром.
Всего за завтрак	550	90,70	36.4	14.1	72.1	561	

повар

Бутакова Н.М