

МЕНЮ

на "23" 03 2026г.

1 день для обучающихся с 7 до 11 лет	Выход (в гр.)	Пищевые вещества (гр.)			Энерг. ценность (ккал)	Номер по сборнику рецептур
		Б	Ж	У		
Завтрак						
Яйцо вареное вкрутую № 337	1 шт	7,9	7,1	0,4	97,5	№337/2004
Каша молочная манная жидкая с	200	6,5	9,2	25,7	178,7	ТТК №83
Чай с сахаром и лимоном	200	0,3	0	15,2	60	ттк 301
Хлеб пшеничный	60	4,5	0,4	29,2	137,8	ТТК №6
Итого	524	19,2	16,7	70,5	474,0	
Обед						
Овощи по сезону (огурец свежий, огурец соленый, капуста квашеная, помидор соленый, помидор свежий, морковь отварная, свекла отварная)	60	0,9	0,1	5,1	24,4	ТТК №3
Суп картофельный с горохом №139	200	4,4	4,7	16	130,4	ТТК №43
Рыбная поджарка	120	13,9	12,6	6,7	143,3	ттк 679
Рис отварной ТТК №69	150	3,8	12,4	38,9	283,3	ТТК №69
Компот из смеси сухофруктов ТТК № 53	200	0,4	0	20,4	84	ТТК № 53
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК №6
Хлеб пеклеванный	50	3,2	0,4	20,6	98,9	ТТК №7
Итого	830	30,3	30,5	132,0	879,1	
ВСЕГО		49,5	47,2	202,5	1353,1	

Директор ООО "Венера"

Зав.Производством

СОГЛАСОВАНО

Директор ГКОУ "Волгоградская школа интернат № 1"

И.Ю. Гайтукаева

МЕНЮ

на "23" 03 2026г.

1 день для обучающихся с 12 до 18 лет	Выход (в гр.)	Пищевые вещества (гр.)			Энерг. ценность (ккал)	Номер по сборнику рецептур
		Б	Ж	У		
Завтрак						
Яйцо вареное вкрутую №337	1 шт	7,9	7,1	0,4	97,5	№337/2004
Каша молочная манная жидкая	250	9,1	11,9	30,8	228	ТТК 83
Чай с сахаром и лимоном	200	0,3	0	15,2	60	ТТК 301
Хлеб пшеничный	70	5,1	0,4	34,0	160,8	ТТК 6
Итого	584	22,4	19,4	80,4	546,3	
Обед						
Овощи соленые или отварные	100	1,5	0,1	8,5	40,7	ТТК 305
Суп картофельный с горохом	250	5,5	5,7	19,1	163	ТТК 43
Рыбная поджарка	130	17,1	15,9	7,3	155,2	ТТК 679
Рис отварной ТТК №69	180	4,5	13,5	46,8	327,3	ТТК № 69
Компот из смеси сухофруктов ТТК № 53	200	0,4	0	20,4	84	ТТК № 53
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК 6
Хлеб пеклеванный	70	4,5	0,6	28,8	138,5	ТТК7
Итого	980	37,2	36,1	155,2	1023,5	
ВСЕГО		59,6	55,5	235,6	1569,8	

Директор ООО "Венера" 

Зав.Производством

МЕНЮ

на "24" "12" 2026г.

2 день для обучающихся с 7 до 11 лет	Выход (в гр.)	Пищевые вещества (гр.)			Энерг. ценность (ккал)	Номер по сборнику рецептур
		Б	Ж	У		
Завтрак						
Бутерброд с сыром	30/10/10	4,7	5,1	17,1	149,9	ТТК №380
каша молочная жидкая ячневая	200	6,5	9,2	25,8	178,7	ткк 789
Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58	ткк 302
Батон	50	3,9	1,5	25,1	129,5	ткк 178
Фрукты свежие яблоко	200	0,8	0,8	19	91,2	338/2011
Итого	700	16,1	16,6	101,9	607,3	
Обед						
Морковь отварная	60	1,2	0,1	4,0	24,0	ткк 128
Суп с макаронными изделиями	200	1,9	4,5	12,6	96,8	ткк 46
Котлеты, биточки, шницеля	90	12,7	17,7	18,7	240,5	ТТК61
Картофельное пюре	150	4,2	4,3	22,8	144,2	ТТК№136
Компот из изюма	200	0,4	0,1	21,5	88,5	ТТК№ 51
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТк №6
Хлеб пеклеванный	80	5,1	0,7	32,9	158,3	ТТК №7
Итого	830	29,2	27,7	136,8	867,1	
ВСЕГО		45,3	44,3	238,7	1474,4	

Директор ООО "Венера" _____

Зав.Производством

СОГЛАСОВАНО
 Директор ГКОУ "Волгоградская школа интернат № 1"
 _____ И.Ю. Гайтукаева

МЕНЮ

на "24" 03 2026г.

2 день для обучающихся с 12 до 18 лет	Выход (в гр.)	Пищевые вещества (гр.)			Энерг. ценность (ккал)	Номер по сборнику рецептур
		Б	Ж	У		
Завтрак						
Бутерброд с сыром	30/10/10	4,7	5,1	17,1	149,9	ТТК 380
Каша молочная жидкая ячневая	250	9,1	11,9	30,8	228	ТТК 789
Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58	ТТК 302
Батон	60	4,6	1,8	30,1	155,4	
Фрукты свежие яблоко	200	0,8	0,8	19	91,2	338/2011
Итого	760	19,4	19,6	112	682,5	
Обед						
Морковь отварная	100	2,0	0,1	6,7	34,0	ТТК 128
Суп с макаронными изделиями	250	2,4	5,3	15,7	121	ТТК 46
Котлеты, биточки, шницеля	100	15,9	22,3	21	303,3	ТТК№61
Картофельное пюре	180	5	5,2	27,4	173	ТТК 136
Компот из изюма	200	0,4	0,1	21,5	88,5	ТТК№51
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК 6
Хлеб пеклеванный	70	4,5	0,6	28,8	138,5	ТТК 7
Итого	950	33,9	33,9	145,4	973,1	
ВСЕГО		53,3	53,5	257,4	1655,6	

Директор ООО "Венера"



Зав.Производством

СОГЛАСОВАНО
Директор ГКОУ "Волгоградская школа интернат № 1"


И.Ю. Гайтукаева

на "25" **МЕНЮ** 2026г.

3 день для обучающихся с 7 до 11 лет	Выход (в гр.)	Пищевые вещества (гр.)			Энерг. ценность (ккал)	Номер по сборнику рецептур
		Б	Ж	У		
Завтрак						
Каша молочная пшенная вязкая	200	10,4	9,2	38	324	ТТК №108
Бутерброд с повидлом	40/10/50	4,7	7,3	51,1	277,3	ТТК127
Чай с сахаром	200	0,3	0	15,2	60	тТК 301
Итого	500	15,4	16,0	104,3	661,3	
Обед						
Овощи: отварные или соленые	60	0,6	0,0	1,4	8,2	ТТК27
Суп картофельный	200	2,8	2,9	9,3	78,7	ТТК87
Гречка по купечески с филе куриным	150	17,8	27	33,5	376,7	ТТК 468
Сок руктовый	200	0,6	0	32	131,9	707/2004
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК 6
Хлеб пеклеванный	70	4,5	0,6	28,8	138,5	ТТК 7
Итого	730	30,0	30,8	129,3	848,8	
ВСЕГО		45,4	47,3	233,6	1510,1	

Директор ООО "Венера"



Зав.Производством

СОГЛАСОВАНО
Директор ГКОУ "Волгоградская школа интернат № 1"


И.Ю. Гайтукаева

МЕНЮ
на "25" **2026г.**

3 день для обучающихся с 12 до 18 лет	Выход (в гр.)	Пищевые вещества (гр.)			Энерг. ценность (ккал)	Номер по сборнику рецептур
		Б	Ж	У		
Завтрак						
Каша молочная пшенная вязкая	250	10,6	9,6	47,5	405	ТТК 108
Бутерброд с повидлом	40/10/50	4,7	7,3	51,1	277,3	ТТК 127
Чай с сахаром и лимоном	200	0,3	0	15,2	60	ТТК 301
Итого	550	18,0	18,8	113,8	742,3	
Обед						
Овощи отварные или соленые	100	1,1	0,0	2,3	13,6	ТТК 27
Суп картофельный	250	3,9	4	11,6	98,4	ТТК 87
Гречка по купечески с филе куриным	200	23,7	36	44,7	502,3	ТТК 468
Сок фруктовый	200	0,6	0	32	131,9	707/2004
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК 62
Хлеб пеклеванный	70	4,5	0,6	28,8	138,5	ТТК 7
Итого	870	37,5	40,9	143,7	999,5	
ВСЕГО		55,5	59,7	257,5	1741,8	

Директор ООО "Венера"



Зав.Производством

СОГЛАСОВАНО
Директор ГКОУ "Волгоградская школа интернат № 1"


И.Ю. Гайтукаева

МЕНЮ
на "26" 02 2026г.

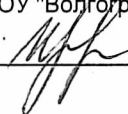
4 день для обучающихся с 7 до 11 лет	Выход (в гр.)	Пищевые вещества (гр.)			Энерг. ценность (ккал)	Номер по сборнику рецептов
		Б	Ж	У		
Завтрак						
Яйцо вареное вкрутую	1 шт	7,9	7,1	0,4	97,5	№337/2004
каша вязкая молочная рисовая с творогом	200	7,8	13	30,2	225,8	тк 653
Чай с сахаром каркаде	200	0,2	0	15	58	тк 241
Хлеб пшеничный	60	4,5	0,4	29,2	137,8	ТТк6
Итого	524	20,4	20,5	74,8	519,1	
Обед						
Овощи отварные или соленые	60	0,5	0,1	1,0	7,6	ТТк4
Щи из свежей капусты с картофелем	200	1,6	3	8	70,4	ТТк47
Фрикадельки мясные с соусом	90/30	16,5	19,5	17,45	298,5	ТТК№ 60
Каша гречневая вязкая	150	6,2	7,4	27,1	146,3	ТТК132
Компот из смеси сухофруктов	200	0,4	0	20,4	84	тк 53
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТк6
Хлеб пеклеванный	50	3,2	0,4	20,6	98,9	ТТк7
Итого	830	32,1	30,7	118,8	820,5	
ВСЕГО		52,5	51,2	193,6	1339,6	

Директор ООО "Венера"




Зав.Производством

СОГЛАСОВАНО
Директор ГКОУ "Волгоградская школа интернат № 1"


И.Ю. Гайтукаева

МЕНЮ
на "26" 2026г.

4 день для обучающихся с 12 до 18 лет	Выход (в гр.)	Пищевые вещества (гр.)			Энерг. ценность (ккал)	Номер по сборнику рецептов
		Б	Ж	У		
Завтрак						
Яйцо вареное вкрутую	1 шт	7,9	7,1	0,4	97,5	№337/2004
Каша вязкая молочная рисовая с творогом	250	9,8	16,3	37,8	282,3	ТТК 653
Чай с сахаром каркаде	200	0,2	0	15	58	ТТК 241
Хлеб пшеничный	70	5,1	0,4	34,0	160,8	ТТК 6
Итого	584	23,0	23,8	87,2	598,6	
Обед						
Овощи отварные или соленые	100	1,6	0,1	1,7	12,7	ТТК 4
Щи из свежей капусты с картофелем	250	2	4,3	10	88	ТТК 47
Фрикадельки мясные с соусом	100/30	17,9	21	19,3	323,4	ТТК№ 60
Каша гречневая вязкая	180	7,4	8,9	32,5	175,5	ТТК132
Компот из смеси сухофруктов	200	0,4	0	20,4	84	ТТК 53
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК 6
Хлеб пеклеванный	70	4,5	0,6	28,8	138,5	ТТК 7
Итого	980	36,7	35,2	137,0	936,9	
ВСЕГО		59,7	59	224,2	1535,5	

Директор ООО "Венера" 

Зав.Производством

СОГЛАСОВАНО
Директор ГКОУ "Волгоградская школа интернат № 1"
И.Ю. Гайтукаева

МЕНЮ
на "27" 03 2026г.

5 день для обучающихся с 7 до 11 лет	Выход (в гр.)	Пищевые вещества (гр.)			Энерг. ценность (ккал)	Номер по сборнику рецептур
		Б	Ж	У		
Завтрак						
Икра кабачковая	100	1,9	9,2	8	123,2	№101
Омлет натуральный	150	15,3	18,9	24,4	249,4	ТТК72
Бутерброд с маслом	30/10 г	2,3	7,5	14,7	135	№1
Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58	ТТК 302
Хлеб пшеничный	30	2,2	0,2	14,6	68,9	ТТК6
Итого	520	21,9	35,8	76,7	634,5	
Обед						
Овощи отварные, соленые	100	2,0	0,1	6,7	34,0	ТТК128
Суп картофельный с горохом	200	4,4	4,7	16	130,4	ТТК 43
Тефтели 1 вариант с соусом	90/30	10,6	16,8	17,3	208,9	ТТК№65
Каша пшеничная вязкая	150	5,3	6,3	24,4	168,3	ТТК 134
Компот из изюма	200	0,4	0,1	21,5	88,5	ТТК51
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК6
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	ТТК7
Итого	860	28,9	28,7	126,7	824,1	
ВСЕГО		5,8	64,5	203,4	1458,6	

Директор ООО "Венера"



Зав.Производством

МЕНЮ

на "27" 2026г.

5 день для обучающихся с 12 до 18 лет	Выход (в гр.)	Пищевые вещества (гр.)			Энерг. ценность (ккал)	Номер по сборнику рецептур
		Б	Ж	У		
Завтрак						
Икра кабачковая	100	1,9	9,2	8	123,2	№101
Омлет натуральный	200	20,4	25,2	26,8	332,5	ТТк72
Бутерброд с маслом	30/10 г	2,3	7,5	14,7	135	№1
Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58	ТТк 302
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТк6
Итого	580	27,8	42,1	91,2	740,6	
Обед						
Овощи по сезону	100	2,0	0,1	6,7	34,0	ТТк 128
Суп картофельный с горохом	250	5,5	5,7	19,1	163	ТТк 43
Тефтели 1 вариант с соусом	100/30	11,6	18,2	19,2	224,6	ТТК№65
Каша пшенная вязкая	180	6,1	8,6	29,3	182,7	ТТк 134
Компот из изюма	200	0,4	0,1	21,5	88,5	ТТк 51
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТк6
Хлеб пеклеванный	70	4,5	0,6	28,8	138,5	ТТк7
Итого	980	34,9	34,1	148,9	946,1	
ВСЕГО		62,7	76,2	240,1	1686,7	

Директор ООО "Венера"



Зав.Производством