



ООО «Таганрогское школьное питание»

МЕНЮ

горячего бесплатного питания учащихся 1-4 классов

возрастная категория: 7-11 лет

МАОУ СОШ № 27

на 18 ноября 2025 г.

На 18 ноября 2025 г.

№ реце птур ы	Наименование блюд	Выход гр.	Пищевые вещества (г)			Энергетич еская ценность (ккал)	Цена, руб.
			Б	Ж	У		
Неделя 1 День 2 ЗАВТРАК							
278	Тефтели куриные, соус сметанный с томатом	165	11,84	16,15	12,55	242,91	51,86
171	Каша пшеничная рассыпчатая	150	6,84	9,19	39,23	266,9	14,25
45	Салат из свежей капусты с горошком	100	1,32	3,32	6,47	37,63	19,96
АКО	Кофейный напиток черный	200	0,3		15,1	61,6	6,85
пр	Хлеб йодированный	30	2,28	0,27	14,91	71,19	4,08
пр	Сок фруктовый	1/200	1	0,2	20,2	92	25,00
пр	Кондитерское изделие	50	0,3		40	40,3	17,69
Итого:		895	23,88	29,13	148,46	812,53	139,69

№ реце птур ы	Наименование блюд	Выход гр.	Пищевые вещества (г)			Энергетич еская ценность (ккал)	Цена, руб.
			Б	Ж	У		
Неделя 1 День 2							

Директор ООО «Таганрогское школьное питание»

«Согласовано»: директор МАОУ СОШ № 27

Калькулятор

Ответственная по питанию

Заведующая производством

С.В.Орехова
М.А.Твердова
Л.В.Серебрянская
Т.С.Жоненко
Н.Г.Бердыченко



ООО «Таганрогское школьное питание»

МЕНЮ

горячего бесплатного питания
детей ОВЗ, детей-инвалидов 1-4 классов

возрастная категория: 7-11 лет

МАОУ СОШ № 27

на 18 ноября 2025 г.

№ реце птур ы	Наименование блюд	Выход гр.	Пищевые вещества (г)			Энергет ическая ценность (ккал)	Цена, руб.
			Б	Ж	У		
Неделя 1 День 2 Второй прием пищи							
424	Булка «Школьная»	60	5,83	10,01	35,14	253,99	7,48
376	Чай с сахаром	200			11,98	47,92	2,77
Итого:		260	5,83	10,01	47,12	301,91	10,25

Директор ООО «Таганрогское школьное питание»

«Согласовано»: директор МАОУ СОШ № 27

Калькулятор

Ответственная по питанию

Заведующая производством

С.В.Орехова
М.А.Твердова
Л.В.Серебрянская
Т.Б.Долженко
Н.Г.Бердыченко



ООО «Таганрогское школьное питание»

МЕНЮ

горячего бесплатного питания
детей ОВЗ, детей-инвалидов 5-11 классов
возрастная категория: 12 лет и старше

МАОУ СОШ № 27

на 18 ноября 2025 г.

№ реце птур ы	Наименование блюд	Выход гр.	Пищевые вещества (г)			Энергет ическая ценность (ккал)	Цена, руб.
			Б	Ж	У		
Неделя 1 День 2 ЗАВТРАК							
14	Масло сливочное	10	0,08	7,25	0,13	66,09	15,36
181	Каша манная молочная жидкая	250	6,94	12,18	48,14	329,94	34,27
АКО	Булка «Ленинградская»	90	7,29	4,68	58,68	316,00	11,54
376	Чай с сахаром	200			11,98	47,92	2,77
Итого:		550	14,31	24,11	118,93	759,95	63,94

№ реце птур ы	Наименование блюд	Выход гр.	Пищевые вещества (г)			Энергет ическая ценность (ккал)	Цена, руб.
			Б	Ж	У		
Неделя 1 День 2		ОБЕД					
133	Суп картофельный с вермишелью	300	3,60	7,92	23,52	181,50	19,11
278	Тефтели куриные в соусе	110	10,85	14,8	11,5	222,67	41,10
171	Каша пшеничная рассыпчатая	180	8,21	11,03	47,08	320,39	17,10
376	Компот из сухофруктов с витамином «С»	200			31,40	125,60	5,97
пр	Хлеб йодированный	20	1,52	0,18	9,94	47,46	2,72
Итого:		810	24,18	33,93	123,44	897,62	86,00
Итого за день:		1360	38,49	58,04	242,37	1657,57	149,94

Директор ООО «Таганрогское школьное питание»

«Согласовано»: директор МАОУ СОШ № 27

Калькулятор

Ответственная по питанию

Заведующая производством

С.В.Орехова
М.А.Твердова
Л.В.Серебрянская
Н.Г.Бердыченко



ООО «Таганрогское школьное питание»

МЕНЮ

горячего бесплатного питания
учащихся из многодетных семей, детей участников СВО, учащихся
из малоимущих семей, тубинфицированных детей 5-11 классов
возрастная категория: 12 лет и старше
МАОУ СОШ № 27
на 18 ноября 2025 г.

№ реце птур ы	Наименование блюд	Выход гр.	Пищевые вещества (г)			Энергет ическая ценность (ккал)	Цена, руб.
			Б	Ж	У		
Неделя 1 День 2 ОБЕД							
133	Суп картофельный с вермишелью	300	15,95	6,43	21,94	209,41	19,11
278	Тефтели куриные в соусе	110	10,85	14,8	11,5	222,67	38,56
171	Каша пшеничная рассыпчатая	180	8,21	11,03	47,08	320,39	17,10
376	Чай с сахаром	200			11,98	47,92	2,77
пр	Хлеб йодированный	25	2,28	0,27	14,91	71,19	3,58
Итого:		815	37,29	32,53	107,41	871,58	81,12

Директор ООО «Таганрогское школьное питание»

«Согласовано»: директор МАОУ СОШ № 27

Калькулятор

Ответственная по питанию

Заведующая производством

С.В.Орехова
М.А.Твердова
Л.В.Серебрянская
Н.Г.Бердыченко