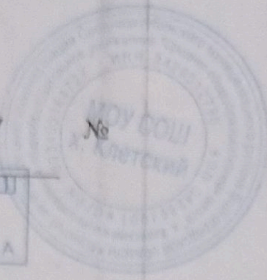


«Согласовано»
Директор МОУ

Директор МОУ СОШ
х. Клетский
Чарнова Л.А.



«Утверждаю»
Директор ООО «Венера»
Погодова А.В.



МЕНЮ

на 16.09 2024г.

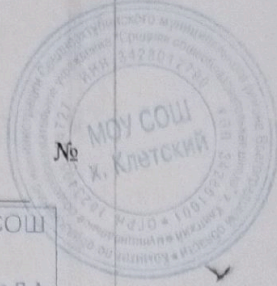
ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-1							
Каша молочная рисовая жидкая с маслом сливочным	200	7,6	9,8	30,6	273	311/2004	
Бутерброд с маслом и повидлом	15/30/40	8,4	6,2	35,0	236	2/2004	
Чай с сахаром	200/15	0,2	0,0	15,0	58	685/2004	
Итого за прием пищи:	500	16,2	16,0	80,6	567		100,00
ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-1							
Каша молочная рисовая жидкая с маслом сливочным	250	10,0	12,3	38,3	341	311/2004	
Бутерброд с маслом и повидлом	15/30/40	8,4	6,2	35,0	236	2/2004	
Чай с сахаром	200/15	0,2	0,0	15,0	58	685/2004	
Итого за прием пищи:	550	18,6	18,5	88,3	635		100,00

Зав. производством:

Экономист по ценам:

«Согласовано»
Директор МОУ

Директор МОУ СОШ
х. Клетский
Чернова Л.А.



«Утверждаю»
Директор ООО «Венера»
Погосова А.В.



МЕНЮ

на 17.09 2024г.

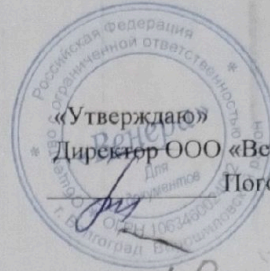
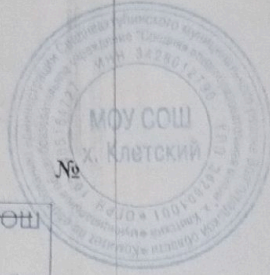
ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углево ды, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-2							
Фрикадельки из птицы с соусом томатным	90/30	11,4	11,9	11,9	200	297/5932 011/2004	
Каша гречневая вязкая	150	4,5	6,8	22,4	171	302/2004	
Напиток из плодов шиповника	200	0,1	0,0	28,2	95	378/2011	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	92	ТТК № 6	
Итого за прием пищи:	510	19,0	18,9	81,3	558		100,00
ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-2							
Фрикадельки из птицы с соусом томатным	100/30	12,7	13,2	12,4	222	297/5932 011/2004	
Каша гречневая вязкая	180	5,4	8,2	26,9	205	510/2004	
Напиток из плодов шиповника	200	0,1	0,0	28,2	95	378/2011	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	115	ТТК № 6	
Итого за прием пищи:	560	21,9	21,7	91,8	637		100,00

Зав. производством:

Экономист по ценам:

«Согласовано»
Директор МОУ

Директор МОУ СОШ
Х. Клетский
Чарнова П.А.



«Утверждаю»
Директор ООО «Венера»
Погосова А.В.

МЕНЮ

на 18.09 2024г.

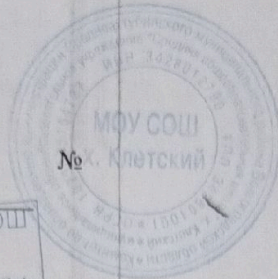
ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-3							
Вареники из полуфабриката промышленного производства с творогом, соус молочный	200/30	15,2	15,3	38,5	375	725/596/ 2004	
Кофейный напиток с молоком	200	2,5	3,6	28,7	152	692/200 4	
Фрукты свежие(яблоко)	100	0,5	0,4	9,5	43	338/201 1	
Итого за прием пищи:	530	18,2	19,3	76,7	570		100,0
ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-3							
Вареники из полуфабриката промышленного производства с творогом, соус молочный	220/30	16,7	16,8	42,4	412	725/596/ 2004	
Кофейный напиток с молоком	200	2,0	1,8	26,0	124	692/200 4	
Фрукты свежие(яблоко)	100	0,5	0,4	9,5	43	338/201 1	
Итого за прием пищи:	550	19,7	20,8	80,6	607		100,0

Зав. производством:

Экономист по ценам: *Сид*

«Согласовано»
Директор МОУ

Директор МОУ СОШ
№ 1 Клетский
Чернова Л.А.



«Утверждаю»
Директор ООО «Венера»
Погосова А.В.



МЕНЮ

на 19.09

2024г.

ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углерод ы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-4							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная, икра из свеклы)	60	1,3	0,4	7,7	37,0	ТТК 1,2,3,4,78 /2021/20 04	
Тефтели рыбные с соусом томатным	90/30	10,5	10,1	12,2	169	239/2011	
Картофель отварной или картофельное пюре	150	3,0	6,2	24,3	167	518/520/ 2004	
Чай с сахаром	200/15	0,2	0,0	15,0	58	685/2004	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	92	ТТК № 6	
Итого за прием пищи:	585	18,0	16,9	78,7	523		100,0
ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-4							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная, икра из свеклы)	100	2,2	0,7	12,8	62	ТТК 1,2,3,4,78 /2021/20 04	
Тефтели рыбные с соусом томатным	100/30	11,7	10,5	13,6	188	239/2011	
Картофель отварной или картофельное пюре	180	3,6	7,4	29,2	200	518/520/ 2004	
Чай с сахаром	200/15	0,2	0,0	15,0	58	685/2004	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК № 6	
Итого за прием пищи:	675	21,4	18,9	95,0	623		100,0

Зав. производством:

Экономист по ценам:

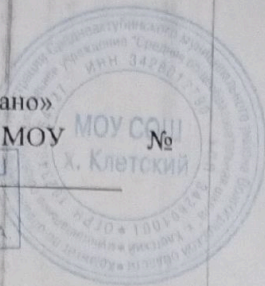
«Согласовано»

Директор МОУ

МОУ СОШ

х. Клетский

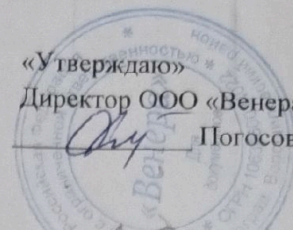
Чернова Л.А.



«Утверждаю»

Директор ООО «Венера»

Погосова А.В.



МЕНЮ

на 20.09 2024г.

ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-5							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная, икра из свеклы)	60	1,3	0,4	7,7	37,0	ТТК 1,2,3,4, 78/2021 /2004	
Плов из птицы	200	15,4	19,0	31,5	385,0	492/200 4	
Напиток из плодов шиповника	200	0,1	0,0	28,2	95	388/201 1	
Хлеб пшеничный	40	2,2	0,2	14,6	69	ТТК № 6	
Итого за прием пищи:	500	19,0	19,6	82,0	586		100,00
ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-5							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная, икра из свеклы)	100	2,2	0,7	12,8	30	ТТК 1,2,3,4, 78/2021 /2004	
Плов из птицы	230	16,1	21,9	34,7	442	492/200 4	
Напиток из плодов шиповника	200	0,1	0,0	28,2	95	388/201 1	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	92	ТТК № 6	
Итого за прием пищи:	570	21,4	22,8	95,2	659		100,00

Зав. производством:

Экономист по ценам: