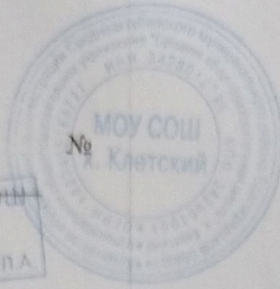
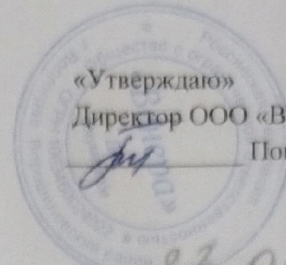


«Согласовано»
Директор МОУ

Директор МОУ СОШ
х. Клетский
Чернова П.А.



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



МЕНЮ

на 23.09 2024г.

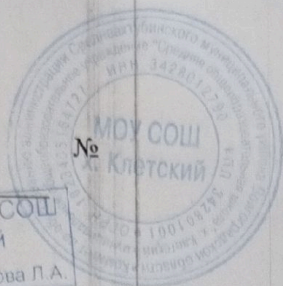
ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-6							
Каша молочная манная	200	6,8	8,3	35,1	241	302/2004	
Фрукты свежие (Яблоко)	150	0,6	0,6	14,3	65	338/2011	
Чай с молоком	200	1,6	1,6	17,3	87	378/2011	
Бутерброд с маслом сливочным	10/30	6,7	7,6	14,6	136	ТТК № 1/2004	
Итого за прием пищи:	590	15,7	18,1	81,3	529		100,0
ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-6							
Каша молочная манная	250	9,8	10,4	43,9	301	302/2004	
Фрукты свежие (Яблоко)	150	0,6	0,6	14,3	65	338/2011	
Чай с молоком	200	1,6	1,6	17,3	87	378/2011	
Бутерброд с маслом сливочным	10/30	6,7	7,6	14,6	136	ТТК № 1/2004	
Итого за прием пищи:	640	18,7	20,2	90,1	589		100,0

Зав. производством:

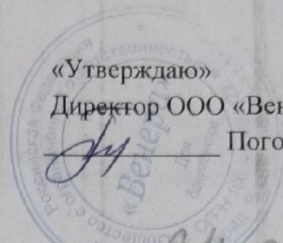
Экономист по ценам: *С.С.*

«Согласовано»
Директор МОУ

Директор МОУ СОШ
х. Клетский
Чернова Л.А.



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



МЕНЮ

на 24.09 2024г.

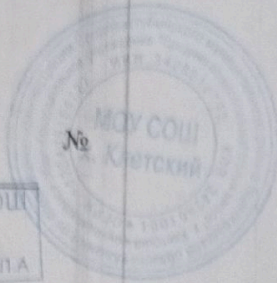
ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-7							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная, икра из свеклы)	60	1,3	0,4	7,7	37,0	ТТК 1,2,3,4,78 /2021/20 04	
Гуляш из филе птицы	100	9,2	12,7	0,5	156	337/2004	
Макаронные изделия отварные	150	5,3	6,2	35,3	221	516/2004	
Чай с сахаром	200/15	0,2	0,0	15,0	58	685/2004	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,3	19,5	92	ТТК № 6	
Итого за прием пищи:	565	19,0	19,6	78,0	564		100,00
ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-7							
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 /2021/20 04	
Гуляш из филе птицы	100	9,2	12,7	0,5	156	337/2004	
Макаронные изделия отварные	180	5,3	6,2	35,3	221	516/2004	
Чай с сахаром	200/15	0,2	0,0	15,0	58	685/2004	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,3	19,5	92	ТТК № 6	
Итого за прием пищи:	635	19,9	19,8	83,1	589		100,00

Зав. производством:

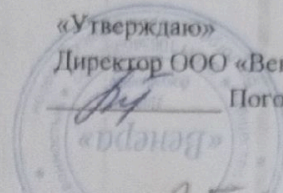
Экономист по ценам:

«Согласовано»
Директор МОУ

Директор МОУ СОШ
х. Клетский
Чернова П.А.



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



МЕНЮ

на 25.09 2024г.

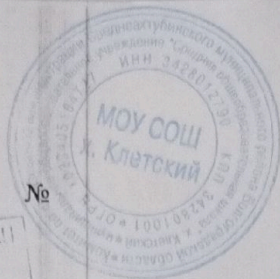
ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белк и, г	Жиры, г	Углев оды, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-8							
Вареники из полуфабриката промышленного производства с картофелем, с соусом сметанным	200/30	15,2	18,5	38,5	345	725/600/2 004	
Бутерброд с повидлом	40/30	3,0	0,2	27,5	169	1/2004	
Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	0,3	0,0	15,2	60	686/2004	
Итого за прием пищи:	522	18,5	18,7	81,2	574		100,00
ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-8							
Вареники из полуфабриката промышленного производства с картофелем, с соусом сметанным	220/40	17,0	20,5	42,4	387	725/600/2 004	
Бутерброд с повидлом	40/30	3,0	0,2	27,5	169	1/2004	
Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	0,3	0,0	15,2	60	686/2004	
Итого за прием пищи:	552	20,3	20,7	85,1	616		100,00

Зав. производством:

Экономист по ценам:

«Согласовано»
Директор МОУ

№
Директ
Х. К.
Погова И.А.



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

МЕНЮ

на 26.09 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-9							
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	
Котлета рубленая из птицы	90	10,5	11,6	20,6	206	498/2004	
Каша гречневая вязкая	150	4,5	6,8	9,4	116	302/2004	
Напиток из плодов шиповника	200	0,1	0,0	28,2	95	378/2004	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	92	ТТК № 6	
Итого за прием пищи:	530	18,6	19,0	80,5	523		100,00
ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
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	
Котлета рубленая из птицы	100	11,6	12,8	23,0	229	498/2004	
Каша гречневая вязкая	180	5,4	8,2	11,3	139	516/2004	
Напиток из плодов шиповника	200	0,1	0,0	28,2	95	378/2004	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	92	ТТК № 6	
Итого за прием пищи:	620	22,3	22,0	94,8	617		100,00

Зав. производством:

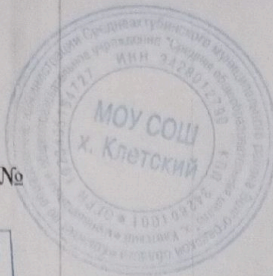
Экономист по ценам:

С.И.

«Согласовано»
Директор МОУ

№

Директор МОУ СОШ
х. Клетский
Чернова Л.А.



«Утверждаю»

Директор ООО «Венера»

Погосова А.В.



МЕНЮ

на

27.09

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-10							
Запеканка рисовая с молоком сгущенным	200/30	14,4	8,7	46,4	337	315/200 4	
Бутерброд с маслом	40/10	3,0	8,5	19,5	169	1/2004	
Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	0,3	0,0	15,2	60,0	686/200 4	
Итого за прием пищи:	502	17,7	17,2	81,1	566		100,00
ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-10							
Запеканка рисовая с молоком сгущенным	250/30	15,3	10,9	58,0	421	315/200 4	
Бутерброд с маслом	40/10	3,0	8,5	19,5	169	1/2004	
Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	0,3	0,0	15,2	60,0	686/200 4	
Итого за прием пищи:	552	18,6	19,4	92,7	650		100,00

Зав. производством:

Экономист по ценам:

Сур