



«Согласовано»

Директор МОУ

с.м. № 1 р.и. ф. к.г.б.г



«утверждаю»

Директор ООО «Венера»

Иванова И.В.

МЕНЮ

на

2025г.

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 _____

№ _____

«Утверждено»
Директор ОО «Венера» _____
Иванова И.В.



МЕНЮ

на

2025г.

ОБЕД для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ккал	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-2							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная, икра из свеклы)	60	0,5	0,1	1	7,6	ТТК № 1,2,3,4,5, 78 2021/200 4	
Суп картофельный с крупой (рис) №101	200	1,5	2,2	9,7	70,0	101/2011	
Пельмени отварные с маслом № 719	200	19	22,8	39,5	440	719/2004	
Кисель из повидла №647	200	0,1	0,0	28,2	95,3	647/2004	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК № 6	
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	ТТК № 7	
Итого за прием пищи:	780	26,6	25,72	114,4	784		100
ОБЕД для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-2							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная, икра из свеклы)	100	0,8	0,2	1,7	12,7	ТТК № 1,2,3,4,5, 78 2021/200 4	
Суп картофельный с крупой (рис) №101	250	1,9	2,8	12,1	87,5	101/2011	
Пельмени отварные с маслом № 719	220	20,9	25,1	43,5	480	719/2004	
Кисель из повидла №647	200	0,1	0,0	28,2	95,3	647/2004	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК № 6	
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	ТТК № 7	
Итого за прием пищи:	850	30,6	29,2	132,6	895,9		100

Зав. производством:

Экономист по ценам:



Ha

2025г.

Зав. производством:

Экономист по ценам: