



«Согласовано»
Директор МОУ _____ № 1 рп Ср. Атуба



«Утверждаю»
Директор ООО «Венера»
Иванова И.В.

МЕНЮ

на

2025г.

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:



Директор МОУ

МЕНЮ



Директор ООО «Венера»

Иванова И.В.

на

2025г.

ОБЕД для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий носта	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-8							
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 2021/2004	
Суп картофельный с макаронными изделиями №103	200	2,3	2,2	16,1	94,0	103/2011	
Тефтели рыбные с соусом томатным № 239	90/30	10,5	15,1	12,2	168,0	239/2011	
Картофель отварной или картофельное пюре	150	4,0	7,3	24,3	167,0	518/520/2004	
Компот из смеси сухофруктов №349	200	0,4	0,0	30,8	126,5	349/2011	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,1	ТТК № 6	
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	ТТК № 7	
Итого за прием пищи:	810	23,2	25,3	116,7	733,4		100
ОБЕД для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-8							
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 2021/2004	
Суп картофельный с макаронными изделиями №103	250	2,9	2,8	20,1	117,5	103/2011	
Тефтели рыбные с соусом томатным № 239	100/30	12,7	16,8	10,8	187,0	239/2011	
Картофель отварной или картофельное пюре	180	4,8	8,8	29,2	200	518/520/2004	
Компот из смеси сухофруктов №349	200	0,4	0,0	30,8	126,5	349/2011	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК № 6	
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	ТТК № 7	
Итого за прием пищи:	950	27,8	29,3	133,4	837,7		100

Зав. производством:

Экономист по ценам:



№

МЕНЮ

2025г.

ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-8							
Завтрак 1							
Вареники из полуфабриката промышленного производства с картофелем, с соусом сметанным	200/30	15,2	18,5	38,5	345	725/600 /2004	
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	686/200 4	
Итого за прием пищи:	522	18,5	18,7	81,2	574		
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	20	1,6	2,0	14,4	81		
Сок фруктовый №707	180	0,9	0,2	17,7	80	707/2004	
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,5	46		
Итого за прием пищи:	300	2,9	2,6	41,6	207		
Всего за день:		21,4	21,3	122,8	781,0		115,75
ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12- 18 лет							
ВАРИАНТ-8							
Завтрак 1							
Вареники из полуфабриката промышленного производства с картофелем, с соусом сметанным	220/40	17,0	20,5	42,4	387	725/600 /2004	
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	686/200 4	
Итого за прием пищи:	552	20,3	20,7	85,1	616		
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	30	2,4	3,0	21,6	122		
Сок фруктовый № 707	180	0,9	0,2	17,7	80	707/2004	
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,5	46		
Итого за прием пищи:	310	3,7	3,6	48,8	248		
Всего за день:		24,0	24,3	133,9	864		115,75

Зав. производством:

Экономист по ценам: