



«Согласовано»
Директор МОУ *С.С. Рахмиев*
Н.С. Анисимов



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

МЕНЮ

на 2025г.

ЗАВТРАК для возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
<i>ВАРИАНТ-1</i>							
Каша молочная манная жидкая с маслом №311	200	12	12,6	29,1	242,1	311/2004	
Бутерброд с повидлом №2	40/10/ 30	3,3	7,3	31,0	277,3	2/2004	
Чай с сахаром и лимоном №377	200/15 /7	0,2	0,0	15,0	61,6	377/2011	
Итого за прием пищи:	502	15,5	19,9	75,1	581,0		
ОБЕД для возрастной группы 7-11 лет							
<i>ВАРИАНТ-1</i>							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	60	0,5	0,4	7,7	37,0		
Суп картофельный с макаронными изделиями №103	200	2,0	6,1	10,4	94,0	103/2011	
Фрикадельки из птицы с соусом № 297/593	90/30	16,0	12,8	8	191,4	297/593/ 2011/200 4	
Каша гречневая вязкая №302	150	6,1	4,8	27,8	178,2	302/2004	
Компот из смеси сухофруктов №349	200	0,0	0,0	19,4	77,4	349/2011	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК №6	
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,3	16,4	79,1	ТТК №7	
Итого за прием пищи:	810	30,1	24,6	109,2	749,0		
Всего за день:		45,6	44,5	184,3	1330,0		168,89

Зав. производством:

Экономист по ценам:



«Согласовано»

Директор МОУ

С.В. Рахмина

И.С. Антонюк



«Утверждаю»

Директор ООО «Венера»

Иванова И.В.

МЕНЮ

на

2025г.

ЗАВТРАК для возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-2							
Каша молочная пшеничная вязкая № 302	200	12,6	13,2	26,2	297,0	302/2004	
Фрукты свежие (яблоко) №338	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338/2011	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК №6	
Чай с молоком №378	200	7,3	2,0	11,8	61,3	378/2011	
Итого за прием пищи:	540	23,3	15,8	67,0	495,8		
ОБЕД для возрастной группы 7-11 лет							
ВАРИАНТ-2							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	60	0,5	0,4	7,7	37,0	ТТК №1, 2,3,4,5,6	
Щи из свежей капусты с картофелем №88	200	1,5	4,0	7,4	72,2	88/2011	
Котлета рубленая из птицы № 294	90	14,6	18,7	13,6	235,8	294/2011	
Макаронные изделия отварные № 203	150	5,5	5,7	23,5	206,4	203/2011	
Чай с сахаром каркаде № 685	200	0,2	0,0	15,0	60,5	685/2004	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК №6	
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,3	16,4	79,1	ТТК №7	
Итого за прием пищи:	780	27,8	29,3	103,1	782,9		
Всего за день:		51,1	45,1	170,1	1278,7		168,89

Зав. производством:

Экономист по ценам:



«Согласовано»
Директор МОУ *С.М. Рахмис*
Н.С. Аношина



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

МЕНЮ

2025г.

ЗАВТРАК для возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-3							
Лапшевник с творогом № 208	200	17,2	16,7	39,0	355,5	208/2011	
Соус молочный (сладкий)	50	0,9	2,2	6,7	50,8	596/2004	
Чай с сахаром № 376	200/15	0,2	0,0	15	58	376/2016	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9		
Итого за прием пищи:	505	21,3	19,1	80,2	556,2		
ОБЕД для возрастной группы 7-11 лет							
ВАРИАНТ-3							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	60	0,5	0,4	7,7	37,0	ТТК№1,2,3,4,5,6	
Суп картофельный с горохом №102	200	4,6	4,4	15,2	117,8	102/2011	
Птица тушеная в соусе 290/593	100	12,3	11,5	3,5	167,0	290/593/20011/2004	
Каша ячневая вязкая № 302	150	4,8	6,9	28,0	180,6	302/2011	
Чай черный с яблоком	200	0,3	0,1	10,2	43,0	ТТК№547	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК№6	
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,3	16,4	79,1	ТТК№7	
Итого за прием пищи:	780	28,0	23,8	100,5	716,4		
Всего за день:		49,3	42,9	180,7	1272,6		168,89

Зав. производством:

Экономист по ценам:



«Согласовано»

Директор МОУ *С.О.С. Рахимова*
Н.С. Анюкина

«Утверждаю»

Директор ООО «Венера»
Иванова И.В.



МЕНЮ

на 2025г.

ЗАВТРАК для возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
<i>ВАРИАНТ-4</i>							
Каша молочная геркулесовая №302	200	12,1	11,5	40,8	209,0	302/2004	
Бутерброд с повидлом №2	40/10/ 30	3,3	7,3	31,0	277,3	2/2004	
Чай с сахаром и лимоном №377	200/15 /7	0,2	0,0	15,0	61,6	377/2011	
Итого за прием пищи:	502	15,6	18,8	86,8	547,9		
ОБЕД для возрастной группы 7-11 лет							
<i>ВАРИАНТ-4</i>							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	60	0,5	0,4	7,7	37,0	ТТК №1, 2,3,4,5,6	
Суп из овощей № 135	200	1,5	4,0	8,9	78,3	135/2004	
Плов из птицы №291	200	16,3	19,0	31,5	385,0	291/2011	
Компот из смеси сухофруктов №349	200	0,0	0,0	19,4	77,4	349/2011	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК №6	
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,3	16,4	79,1	ТТК №7	
Итого за прием пищи:	740	23,8	23,9	103,4	748,7		
Всего за день:		39,4	42,7	190,2	1296,6		168,89

Зав. производством:

Экономист по ценам:



«Согласовано»

Директор МОУ

С.И. Радченко

И.С. Анисимова



«Утверждаю»

Директор ООО «Венера»

Иванова И.В.

МЕНЮ

на

2025г.

ЗАВТРАК для возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-5							
Каша вязкая из риса и пшена Дружба с маслом № 175	200	12,2	15,1	30,5	290,8	175/2011	
Фрукты свежие (яблоко) №338	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338/2011	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК №6	
Чай с сахаром №376	200/15	0,2	0,0	15,0	58,0	376/2011	
Итого за прием пищи:	555	15,8	15,7	74,5	486,3		
ОБЕД для возрастной группы 7-11 лет							
ВАРИАНТ-5							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	60	0,5	0,4	7,7	37,0	ТТК №1, 2,3,4,5,6	
Суп картофельный с макаронными изделиями № 103	200	2,0	6,1	10,4	94,0	103/2011	
Котлета рубленая с белокочанной капустой №455	90	11,7	13,7	12,0	180,9	455/2004	
Пюре из бобовых №199	150	5,1	6,9	35	202,0	199/2016	
Чай черный с яблоком	200	0,3	0,1	10,2	43,0	ТТК №547	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК №6	
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,3	16,4	79,1	ТТК №7	
Итого за прием пищи:	780	25,1	27,7	111,2	727,9		
Всего за день:		40,9	43,4	185,7	1214,2		168,89

Зав. производством:

Экономист по ценам:

И

«Согласовано»

Директор МОУ *СШ № 1* *Рожнецкая*
Н.С. Анисимова

«Утверждаю»

Директор ООО «Венера»

Иванова И.В.

МЕНЮ

на

2025г.

ЗАВТРАК для возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-6							
Каша вязкая молочная рисовая № 174	200	8,0	6,6	52,8	268,0	174/2011	
Бутерброд с маслом и сыром №377	60/10/ 10	7,7	12,6	28,5	245,8	3/2004	
Чай с сахаром и лимоном №377	200/15 /7	0,2	0,0	15,0	61,6	377/2011	
Итого за прием пищи:	502	15,9	19,2	96,3	575,4		
ОБЕД для возрастной группы 7-11 лет							
ВАРИАНТ-6							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	60	0,5	0,4	7,7	37,0	ТТК№1, 2,3,4,5,6	
Борщ с капустой и картофелем № 82	200	1,6	5,0	10,4	84,5	82/2011	
Фрикадельки из птицы с соусом № 297/363	90/30	16,0	12,8	8	191,4	297/363/ 2016	
Макаронные изделия отварные № 203	150	5,5	5,7	23,5	206,4	203/2011	
Чай с сахаром каркаде № 685	200	0,2	0,0	15,0	60,5	685/2004	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК №6	
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,3	16,4	79,1	ТТК№7	
Итого за прием пищи:	780	29,3	24,4	100,5	750,8		
Всего за день:		45,2	43,6	196,8	1326,2		168,89

Зав. производством:

Экономист по ценам:

Р

«Согласовано»

Директор МОУ

№ с. Рахмис

И. С. Анисина

«Утверждаю»

Директор ООО «Венера»

Иванова И.В.

МЕНЮ

на

2025г.

ЗАВТРАК для возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-7							
Каша молочная пшенная вязкая № 302	200	12,6	13,2	26,2	297,0	302/2004	
Фрукты свежие (яблоко) №338	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338/2011	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК №6	
Чай с молоком №378	200	7,3	2,0	11,8	61,3	378/2011	
Итого за прием пищи:	540	23,3	15,8	67,0	495,8		
ОБЕД для возрастной группы 7-11 лет							
ВАРИАНТ-7							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	60	0,5	0,4	7,7	37,0	ТТК №1, 2,3,4,5,6	
Суп картофельный с бобовыми (горох) № 102	200	4,6	4,4	15,2	117,8	102/2011	
Плов из птицы №291	200	16,3	19,0	31,5	385,0	291/2011	
Компот из смеси сухофруктов №349	200	0,0	0,0	19,4	77,4	349/2011	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК №6	
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,3	16,5	79,2	ТТК №7	
Итого за прием пищи:	740	26,9	24,4	109,8	788,3		
Всего за день:		50,2	40,2	176,8	1284,1		168,89

Зав. производством:

Экономист по ценам:

(подпись)



«Согласовано»
Директор МОУ *Совес. Рахунк*
М. С. Мокшено



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

МЕНЮ

на

2025г.

ЗАВТРАК для возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-8							
Запеканка рисовая с творогом с соусом молочным сладким № 315	200/50	14,6	16,8	49,2	417,1	315/2004	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК№6	
Чай с сахаром №376	200/15	0,2	0,0	15,0	58,0	376/2011	
Итого за прием пищи:	505	17,8	17,0	83,7	567,0		
ОБЕД для возрастной группы 7-11 лет							
ВАРИАНТ-8							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	60	0,5	0,4	7,7	37,0	ТТК№1, 2,3,4,5,6	
Суп из овощей № 135	200	1,5	4,0	8,9	78,3	135/2004	
Тефтели рыбные с соусом томатным	90/30	12,3	12,8	9,8	196	239/593/2011	
Картофель отварной или картофельное пюре № 125/128	150	3,1	7,4	29,6	180,8	125/128/2011	
Чай черный с яблоком	200	0,3	0,1	10,2	43,0	ТТК№547	
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:	810	23,2	25,3	102,2	706,2		
Всего за день:		41,0	42,3	185,9	1273,2		168,89

Зав. производством:

Экономист по ценам:



«Согласовано»

Директор МОУ *СШОУ с. Рассинка*

А.Г. Н.С. Анохина



«Утверждено»

Директор ООО «Венера»

Иванова И.В.

МЕНЮ

2025г.

ЗАВТРАК для возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-9							
Каша молочная манная жидкая с маслом №311	200	12	12,6	29,1	242,1	311/2004	
Бутерброд с повидлом №2	40/10/ 30	3,3	7,3	31,0	277,3	2/2004	
Чай с сахаром и лимоном №377	200/15 /7	0,2	0,0	15,0	61,6	377/2011	
Итого за прием пищи:	502	15,5	19,9	75,1	581,0		
ОБЕД для возрастной группы 7-11 лет							
ВАРИАНТ-9							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	60	0,5	0,4	7,7	37,0	ТТК№1, 2,3,4,5,6	
Суп картофельный с макаронными изделиями №103	200	2,0	6,1	10,4	94,0	103/2011	
Котлета рубленая с белокачанной капустой № 455	90	11,7	13,7	8	216,9	455/2004	
Каша гречневая вязкая №302	150	6,1	4,8	27,8	178,2	302/2004	
Компот из смеси сухофруктов №349	200	0,0	0,0	19,4	77,4	349/2011	
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	25,8	25,6	109,3	774,6		
Всего за день:		41,3	45,5	184,4	1355,6		168,89

Зав. производством:

Экономист по ценам: *Н*

«Согласовано»

Директор МОУ

С.С. Рехина
Н.С. Анисимова

«Утверждаю»

Директор ООО «Венера»

Иванова И.В.

МЕНЮ

на

2025г.

ЗАВТРАК для возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-10							
Каша вязкая из риса и пшена Дружба с маслом № 175	200	12,2	15,2	30,5	290,8	175/2011	
Фрукты свежие (яблоко) №338	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338/2011	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК №6	
Чай с сахаром №376	200/15	0,2	0,0	15,0	58,0	376/2011	
Итого за прием пищи:	555	15,8	15,8	74,5	486,3		
ОБЕД для возрастной группы 7-11 лет							
ВАРИАНТ-10							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	60	0,5	0,4	7,7	37,0	ТТК №1, 2,3,4,5,6	
Щи из свежей капусты с картофелем № 88	200	1,5	4,0	7,4	72,2	88/2011	
Тефтели с соусом 2-й вариант № 462/593	90/30	11,4	14,8	14,3	223,2	462/593/ 2004	
Макаронные изделия отварные №203	150	5,5	5,7	23,5	206,4	203/2011	
Чай с сахаром каркаде № 685	200	0,2	0,0	15,0	60,5	685/2004	
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:	810	24,6	25,5	103,9	770,4		
Всего за день:		40,4	41,3	178,4	1256,7		168,89

Зав. производством:

Экономист по ценам:

д