



МЕНЮ

на

15.10

2025г.

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							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, икра из свеклы)	60	0,5	0,1	0,1	7,6	ТТК № 1,2,3,4,5	
Гречка по-купечески	200	21,9	25,3	40,1	425	ТТК 468/202 4	
Чай черный с яблоком	200	0,3	0,1	10,2	43	ТТК 547/202 5	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	500	25,7	25,7	69,9	567,5		
ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-3							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, икра из свеклы)	100	0,8	0,2	0,2	12,7	ТТК № 1,2,3,4,5	
Гречка по-купечески	230	25,2	29,1	46,1	488,8	ТТК 468/202 4	
Чай черный с яблоком	200	0,3	0,1	10,2	43	ТТК 547/202 5	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	570	29,3	29,6	76	636,4		

Зав. производством:

Экономист по ценам:

«Согласовано»

Директор МОУ СОШ №1 п. Кузьбичев
И.Д. Короткая.



МЕНЮ

на 15.10

2025г.

ОБЕД для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-3							
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	
Рассольник Ленинградский № 132	200	2,4	3,2	16,1	108	132/2004	
Плов из птицы №492	200	18,4	23,3	36,5	389,0	492/2004	
Компот из свежих плодов №631	200	0,2	0,2	27,1	111,1	631/2004	
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:	740	27	27,4	116,7	786,8		
ОБЕД для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-3							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	100	0,8	0,2	1,7	12,7	ТТК № 1,2,3,4,5, 78 2021/2004	
Рассольник Ленинградский № 132	250	3,0	4,0	20,1	135,0	132/2004	
Плов из птицы №492	230	20,0	26,0	33,0	447,4	492/2004	
Компот из свежих плодов №631	200	0,2	0,2	27,1	111,1	631/2004	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК № 6	
Хлеб пеклеванный	50	3,2	0,4	20,6	98,9	ТТК № 7	
Итого за прием пищи:	880	30,9	31,1	126,8	919,9		

Зав. производством:

Экономист по ценам:

«Утверждено»

Директор МБОУ



«Утверждаю»

Директор ООО «Венера»

Иванова И.В..



МЕНЮ

на 15.10

2025г.

ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность	№ по сборнику рецептов	Цена руб
ВАРИАНТ-3							
Завтрак 1							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, икра из свеклы)	60	0,5	0,1	0,1	7,6	ТТК № 1,2,3,4,5	
Гречка по-купечески	200	21,9	25,3	40,1	425	ТТК 468/2024	
Чай черный с яблоком	200	0,3	0,1	10,2	43	ТТК 547/2025	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	500	25,7	25,7	69,9	567,5		
Завтрак 2							
Бутерброд с маслом сливочным	5/20	1,6	4,8	9,1	85	1/2004	
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,5	46	338/2004	
Чай с сахаром	180/15	0,2	0,0	15,0	58	685/2004	
Итого за прием пищи:	327	2,2	5,2	33,6	189		
Всего за день:		27,9	30,9	103,5	756,5		
ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-3							
Завтрак 1							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, икра из свеклы)	100	0,8	0,2	0,2	12,7	ТТК № 1,2,3,4,5	
Гречка по-купечески	230	25,2	29,1	46,1	488,8	ТТК 468/2024	
Чай черный с яблоком	200	0,3	0,1	10,2	43	ТТК 547/2025	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	570	29,3	29,6	76	636,4		
Бутерброд с маслом сливочным	10/30	2,6	7,7	14,6	136,0	1/2011	
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338/2004	
Чай с сахаром	180/15	0,2	0,0	15,0	58	685/2004	
Итого за прием пищи:	335	3,2	8,1	39,1	240		
Всего за день:		32,5	37,7	115,1	876,4		

Зав. производством:

Экономист по ценам:

«Согласовано»
Директор МОУ



«Утверждаю»

Директор ООО «Венера»
Иванова И.В.



МЕНЮ

на 15.10

2025г.

Д(ПОЛДНИК) 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-3							
Обед							
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 № 1,2,3,4,5,7,8 2021/2004	
Рассольник Ленинградский № 132	200	2,4	3,2	16,1	108	132/2004	
Плов из птицы №492	200	18,4	23,3	36,5	389	492/2004	
Компот из свежих плодов №631	200	0,2	0,2	27,1	111,1	631/2004	
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:	740	27,0	27,4	116,7	786,8		
Полдник							
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	20	1,6	2,0	14,4	80,8		
Фрукты свежие №388	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338/2011	
Напиток из плодов шиповника	180	0,1	0,0	25,4	86,0	398/2011	
Итого за прием пищи:	300	2,1	2,4	49,3	212,4		
Всего за день:		29,1	29,8	166,0	999,2		
ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-3							
Обед							
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 № 1,2,3,4,5,7,8 2021/2004	
Рассольник Ленинградский № 132	250	3,0	4,0	20,1	135,0	132/2004	
Плов из птицы № 492	230	20,0	26,0	33,0	447,4	492/2004	
Компот из свежих плодов № 631	200	0,2	0,2	27,1	111,1	631/2004	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК № 6	
Хлеб пеклеванный	50	3,2	0,4	20,6	98,9	ТТК № 7	
Итого за прием пищи:	880	30,9	31,1	126,8	919,9		
Полдник							
Напиток из плодов шиповника № 398	200	0,1	0,0	28,2	95,0	398/2011	
Фрукты свежие (яблоко) №338	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338/2011	
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	50	4,0	5,0	35,5	302,0		
Итого за прием пищи:	350	4,5	5,4	73,2	342,6		
Всего за день:		35,4	36,5	200,0	1262,5		

Зав. производством:

Экономист по ценам: