



«Согласовано»
Директор МОУ СОШ № п. Куйбышев
И.Д. Короткова.



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

МЕНЮ

на 24.02. 2026г.

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	11,2	200	297/593/2 011/2004	
Макаронные изделия отварные	150	5,3	6,2	35,3	221	516/2004	
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	19,8	18,3	94,2	608		133,89
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	297/593/2 011/2004	
Макаронные изделия отварные	180	6,6	6,8	39,8	245	203/2011	
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	23,1	20,3	104,7	677		133,89

Зав. производством:

Экономист по ценам:

«Согласовано»

Директор МБОУ СОШ № 11 Куйбышев
И.Д. Короткова.



МЕНЮ

ОБЕД для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийн ость	№ 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:	740	26,6	25,72	114,4	784		133,89
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	2,2	0,7	12,8	62	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		133,89

Зав. производством:

Экономист по ценам:

«Утверждено»

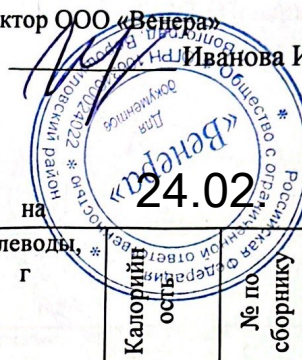
Директор МОУ



«Утверждаю»

Директор ООО «Венера»

Иванова И.В.



МЕНЮ

на 24.02 2025г.

ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность ккал	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-2							
Завтрак 1							
Фрикадельки из птицы с соусом томатным	90/30	11,4	11,9	11,9	200	297/593 2011/20 04	
Макаронные изделия отварные	150	5,3	6,2	35,3	221	516/200 4	
Напиток из плодов шиповника	200	0,1	0,0	28,2	95	378/201 1	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	92	ТТК № 6	
Итого за прием пищи:	510	19,8	18,3	94,2	608		
Завтрак 2							
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,5	46	338/2011	
Сок фруктовый	180	0,9	0,2	17,7	80,3	707/2004	
Итого за прием пищи:	280	1,3	0,6	27,2	126		
Всего за день:		21,1	18,9	121,4	734		
ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-2							
Завтрак 1							
Фрикадельки из птицы с соусом томатным	100/30	12,7	13,2	12,4	222	297/593 2011/20 04	
Макаронные изделия отварные	180	6,6	6,8	39,8	245	203/201 1	
Напиток из плодов шиповника	200	0,1	0,0	28,2	95	378/201 1	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	115	ТТК № 6	
Итого за прием пищи:	560	23,1	20,3	104,7	677		
Завтрак 2							
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,5	46	338/2011	
Сок фруктовый № 707	200	1,1	0,2	19,5	83,4	707/2004	
Итого за прием пищи:	300	1,3	0,6	29,0	135		
Всего за день:		24,4	20,9	133,7	812		

Зав. производством:

Экономист по ценам: