



«Согласовано»

Директор МОУ

Директор МОУ СОШ
х. Клетский

Чернова П.А.
Чернова П.А.



«Утверждаю»

Директор ООО «Венера»

Иванова И.В.

МЕНЮ

на 12.01 2026г.

ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-1							
Капша молочная рисовая жидкая с маслом сливочным	200	7,6	9,8	30,6	273	311/2004	
Бутерброд с маслом и повидлом	10/30/45	8,4	6,2	35,0	236	3/2004	
Чай с сахаром	200/15	0,2	0,0	15,0	58	685/2004	
Итого за прием пищи:	500	16,2	16,0	80,6	567		133,89
ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-1							
Капша молочная рисовая жидкая с маслом сливочным	250	10,0	12,3	38,3	341	311/2004	
Бутерброд с маслом и повидлом	10/30/45	8,4	6,2	35,0	236	2/2004	
Чай с сахаром	200/15	0,2	0,0	15,0	58	685/2004	
Итого за прием пищи:	550	18,6	18,5	88,3	635		133,89

Зав. производством:

Экономист по ценам:

«Согласовано»
Директор МОУ

Директор МОУ
х. Клетский
Чернова Л.А.



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

на 13.01.2026г.

МЕНЮ

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 МОУ

Директор МОУ

х. Клетский

Чернова П.А.



МЕНЮ

на

1401

2026г.

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		133,89
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		133,89

Зав. производством:

Экономист по ценам:

«Согласовано»

Директор МОУ

Директор МОУ СОШ
х. Клетский

Чернова Л.А.
Чернова Л.А.



«Утверждаю»

Директор ООО «Венера»

Иванова И.В.

Иванова И.В.
«Венера»

на 15.01 2026г.

МЕНЮ

ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-4							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная, икра из свеклы)	60	1,3	0,4	7,7	37,0	ТТК 1,2,3,4,78 /2021/20 04	
Тефтели рыбные с соусом томатным	90/30	10,5	10,1	12,2	169	239/2011	
Картофель отварной или картофельное пюре	150	3,0	6,2	24,3	167	518/520/ 2004	
Чай с сахаром	200/15	0,2	0,0	15,0	58	685/2004	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	92	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	585	18,0	16,9	78,7	523		133,89
ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-4							
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	
Тефтели рыбные с соусом томатным	100/30	11,7	10,5	13,6	188	239/2011	
Картофель отварной или картофельное пюре	180	3,6	7,4	29,2	200	518/520/ 2004	
Чай с сахаром	200/15	0,2	0,0	15,0	58	685/2004	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,4	115	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	675	21,4	18,9	95,0	623		133,89

Зав. производством:

Экономист по ценам:



МЕНЮ

на 46,01 2026г.

ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-5							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная, икра из свеклы)	60	1,3	0,4	7,7	37,0	ТТК 1,2,3,4, 78/2021 /2004	
Плов из птицы	200	15,4	19,0	31,5	385,0	492/200 4	
Напиток из плодов шиповника	200	0,1	0,0	28,2	95	388/201 1	
Хлеб пшеничный	40	2,2	0,2	14,6	69	ТТК № 6	
Итого за прием пищи:	500	19,0	19,6	82,0	586		133,89
ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-5							
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	30	ТТК 1,2,3,4, 78/2021 /2004	
Плов из птицы	230	16,1	21,9	34,7	442	492/200 4	
Напиток из плодов шиповника	200	0,1	0,0	28,2	95	388/201 1	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	92	ТТК № 6	
Итого за прием пищи:	570	21,4	22,8	95,2	659		133,89

Зав. производством:

Экономист по ценам: