



МЕНЮ

15.09.26

на

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							
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		133,89
ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-2							
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	76,6	636,4		133,89

Зав. производством:

Экономист по ценам:



МЕНЮ

на

15.09.26

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							
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		
Полдник							
Кондитерские изделия(печенье,вафли)	20	1,6	2,0	14,4	80,8		
Фрукты свежие (яблоко)	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338/2011	
Чай с сахаром каркаде	180	0,2	0,0	13,5	54,4	685/2004	
Итого за прием пищи:	300	2,2	2,4	44,4	191,0		157,89
Всего за день:		27,9	28,1	107,3	748,3		
ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-2							
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	76,6	636,4		

Полдник							
Кондитерские изделия(печенье,вафли)	50	4,0	5,0	36,0	202,0		
Фрукты свежие (яблоко)	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338/2011	
Чай с сахаром каркаде	200/15	0,2	0,0	15,0	60,5	685/2004	
Итого за прием пищи:	365	4,6	5,4	60,5	308,1		
Всего за день:		33,9	35,0	137,1	944,5		157,89

Зав. производством:

Экономист по ценам:



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

МЕНЮ

15.09.26

ОБЕД для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-2							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	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	
Котлета рубленая из птицы	90	14,6	18,7	13,6	223,0	294/2011	
Макаронные изделия отварные	150	5,5	5,7	33,2	206,4	203/2011	
Чай черный с яблоком	200	0,3	0,1	10,2	43,0	ТТК 547/ 2025	
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	27,9	27,4	103,7	721,1		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	
Котлета рубленая из птицы	100	16,2	20,8	15,1	247,8	294/2004	
Макаронные изделия отварные	180	6,5	6,8	28,2	247,7	203/2011	
Чай черный с яблоком	200	0,3	0,1	10,2	43,0	ТТК 547/2025	
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:	910	31,2	31,3	104,3	819,8		133,89

Зав. производством:

Экономист по ценам:

Директор МОУ

No

Директор ООО «Венера»

Иванова И.В.

15.09.26

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)	60	0,5	0,1	1	7,6	ТТК № 1,2,3,4,5, 78 2021/2004	
Суп картофельный с крупой (рис)№101	200	1,5	2,2	9,7	70,0	101/2011	
Котлета рубленая из птицы	90	14,6	18,7	13,6	223,0	294/2011	
Макаронные изделия отварные	150	5,5	5,7	33,2	206,4	203/2011	
Чай черный с яблоком	200	0,3	0,1	10,2	43,0	ТТК547/ 2025	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК № 6	
Хлеб пеклеваемый	40	2,5	0,4	16,5	79,2	ТТК № 7	
Итого за прием пищи:	780	27,9	27,4	103,7	721,1		
Полдник							
Кондитерские изделия(печенье,вафли)	20	1,6	2,0	14,4	80,8		
Фрукты свежие (яблоко)	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338/2011	
Чай с сахаром каркаде	180	0,2	0,0	13,5	54,4	685/2004	
Итого за прием пищи:	300	2,2	2,4	44,4	191,0		157,89
Всего за день:		30,1	29,8	141,1	901,9		
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 2021/2004	
Суп картофельный с крупой (рис)№101	250	1,9	2,8	12,1	87,5	101/2011	
Котлета рубленая из птицы	100	16,2	20,8	15,1	247,8	294/2004	
Макаронные изделия отварные	180	6,5	6,8	28,2	247,7	203/2011	
Чай черный с яблоком	200	0,3	0,1	10,2	43,0	ТТК 547/2025	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК № 6	
Хлеб пеклеваемый	40	2,5	0,4	16,5	79,2	ТТК № 7	
Итого за прием пищи:	910	31,2	31,3	104,3	819,8		

Полдник							
Кондитерские изделия(печенье,вафли)	50	4,0	5,0	36,0	202,0		
Фрукты свежие (яблоко)	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338/2011	
Чай с сахаром каркаде	200/15	0,2	0,0	15,0	60,5	685/2004	
Итого за прием пищи:	365	4,6	5,4	60,5	308,1		
Всего за день:		35,8	36,7	164,8	1127,9		157,89

Зав. производством:

Экономист по ценам: