«Согласовано»
Директор МОУ №

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

МЕНЮ

на 10 2026г.

ОБЕД для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-1							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	60	0,5	0,1	1,0	19,6	ТТК № 1,2,3,4,5	
Щи из свежей капусты с картофелем №88	200	1,5	4,0	7,4	72,2	88/2011	
Фрикадельки из птицы с соусом	90/30	16,0	12,8	8,0	191,4	297/593/2011/2004	
Каша вязкая гречневая	150	6,1	4,8	37,8	178,2	302/2004	
Компот из смеси сухофруктов	200	0,4	0,0	30,8	126,5	349/2011	
Хлеб пшеничный	40	3	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:	**820**	**30,0**	**22,3**	**120,1**	**747,0**		
Полдник							
Сок фруктовый	200	1,1	0,2	19,5	83,4	707/2004	
Яблоки печеные	100	0,4	0,4	24,9	107,6	372/2011	
Итого за прием пищи:	**300**	**1,5**	**0,6**	**44,4**	**191,0**		**157,89**
Всего за день:		**31,5**	**22,9**	**164,5**	**938,0**		
ОБЕД для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-1							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	100	2,2	0,7	12,8	62,0	ТТК № 1,2,3,4,5	
Щи из свежей капусты с картофелем	250	1,9	5,0	9,3	94,3	88/2011	
Фрикадельки из птицы с соусом	100/30	17,8	14,2	8,9	212,7	297/593/2011/2004	
Каша вязкая гречневая	180	7,3	5,8	33,4	213,8	302/2004	
Компот из смеси сухофруктов	200	0,4	0,0	30,8	126,5	349/2011	
Хлеб пшеничный	40	3	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:	**940**	**35,1**	**26,3**	**131,2**	**880,4**		
Полдник							
Сок фруктовый	200	1,1	0,2	19,5	83,4	707/2004	
Яблоки печеные	150	0,6	0,6	37,4	161,4	372/2011	
Итого за прием пищи:	**350**	**1,7**	**0,8**	**56,9**	**244,8**		**157,89**
Всего за день:		**36,8**	**27,1**	**188,1**	**1125,2**		

Зав. производством: **Экономист по ценам:**

«Согласовано»
Директор МОУ

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

МЕНЮ

на 2026г.

ОБЕД для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-1							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	60	0,5	0,1	1,0	19,6	ТТК № 1,2,3,4,5	
Щи из свежей капусты с картофелем №88	200	1,5	4,0	7,4	72,2	88/2011	
Фрикадельки из птицы с соусом	90/30	16,0	12,8	8,0	191,4	297/593/2011/2004	
Каша вязкая гречневая	150	6,1	4,8	37,8	178,2	302/2004	
Компот из смеси сухофруктов	200	0,4	0,0	30,8	126,5	349/2011	
Хлеб пшеничный	40	3	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:	**820**	**30,0**	**22,3**	**120,1**	**747,0**		**133,89**
ОБЕД для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-1							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	100	2,2	0,7	12,8	62,0	ТТК № 1,2,3,4,5	
Щи из свежей капусты с картофелем	250	1,9	5,0	9,3	94,3	88/2011	
Фрикадельки из птицы с соусом	100/30	17,8	14,2	8,9	212,7	297/593/2011/2004	
Каша вязкая гречневая	180	7,3	5,8	33,4	213,8	302/2004	
Компот из смеси сухофруктов	200	0,4	0,0	30,8	126,5	349/2011	
Хлеб пшеничный	40	3	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:	**940**	**35,1**	**26,3**	**131,2**	**880,4**		**133,89**

Зав. производством: **Экономист по ценам:**