

«Согласовано»

Директор МКОУ

МКОУ «Венерская с/п

И.В. Бессоннова

«Утверждаю»

Директор ООО «Венера»

Иванова И.В.



МЕНЮ

ЗАВТРАК 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 (помидор)	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	
Чай черный с яблоками	200	0,3	0,1	10,2	43	ТТК 547	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	92	ТТК 6	
Итого за прием пищи:	500	25,7	25,7	69,9	567,6		125
ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-2							
Овощи по сезону (помидор)	100	0,8	0,2	0,2	12,7	ТТК 1,2,3,4,5	
Гречка по-купечески	200	21,9	25,3	40,1	425	ТТК 468	
Чай черный с яблоками	200	0,3	0,1	10,2	43	ТТК 547	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	115	ТТК 6	
Итого за прием пищи:	550	26,7	25,9	74,8	595,7		125

Зав. производством:

Экономист по ценам:

«Согласовано»

Директор МКОУ *школы Ленинская см*

И.В. Бессоннова



МЕНЮ

ЗАВТРАК 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 (помидор)	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	
Чай черный с яблоками	200	0,3	0,1	10,2	43	ТТК 547	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	92	ТТК 6	
Итого за прием пищи:	500	25,7	25,7	69,9	567,6		125
ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-2							
Овощи по сезону (помидор)	100	0,8	0,2	0,2	12,7	ТТК 1,2,3,4,5	
Гречка по-купечески	200	21,9	25,3	40,1	425	ТТК 468	
Чай черный с яблоками	200	0,3	0,1	10,2	43	ТТК 547	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	115	ТТК 6	
Итого за прием пищи:	550	26,7	25,9	74,8	595,7		125

Зав. производством:

Экономист по ценам:

[Handwritten signature]



«Согласовано»
Директор МКОУ «Ленинская СМ»
И. В. Ветрова



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

МЕНЮ

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							
Бутерброд с маслом сливочным	10/40	7,5	7,6	15,1	145	1	
Каша молочная манная	200	6,8	8,3	35,1	241	302	
Фрукты свежие (яблоко)	100	0,4	0,4	9,5	43	338	
Чай с сахаром (каркаде)	200	0,2	0,0	15,0	61	685	
Итого за прием пищи:	550	14,9	16,3	74,7	490		125
ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-3							
Бутерброд с маслом сливочным	10/40	7,5	7,6	15,1	145	1	
Каша молочная манная	250	8,5	10,4	43,9	301	302	
Фрукты свежие (яблоко)	100	0,4	0,4	9,5	43	338	
Чай с сахаром (каркаде)	200	0,2	0,0	15,0	61	685	125
Итого за прием пищи:	600	16,6	18,4	83,5	550		

Зав. производством:

Экономист по ценам:



МЕНЮ

ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-4							
Фрикадельки рыбные с соусом томатным	90/30	13,4	12,9	12,3	158	240/293	
Макаронные изделия отварные	150	5,4	5,7	33,2	206,4	203	
Чай с сахаром и лимоном	200/15/ 5	0,3	0,0	14,8	60	685	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	92	ТТК 6	
Итого за прием пищи:	530	22,1	18,8	79,8	516,4		125
ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-4							
Фрикадельки рыбные с соусом томатным	100/30	14,9	14,3	13,7	158	240/293	
Макаронные изделия отварные	180	6,4	7,4	39,2	265	203	
Чай с сахаром и лимоном	200/15/ 5	0,3	0,0	14,8	60	686	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	92	ТТК 6	
Итого за прием пищи:	570	24,6	21,9	87,2	575		125

Зав. производством:

Экономист по ценам:



МЕНЮ

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							
Запеканка рисовая с творогом с соусом молочным	200/50	11,4	14,0	67,2	356	315/596	
Чай с сахаром	200/15	0,2	0,0	15,0	58	685	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,4	115	ТТК 6	
Итого за прием пищи:	515	15,3	14,3	106,6	529		125
ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-5							
Запеканка рисовая с творогом с соусом молочным	250/50	13,7	16,8	80,6	427	315/596	
Чай с сахаром	200/15	0,2	0,0	15,0	58	685	
Хлеб пшеничный	50	3,8	0,3	24,4	115	ТТК 6	
Итого за прием пищи:	565	17,7	17,1	120,0	60		125

Зав. производством:

Экономист по ценам:



МЕНЮ

ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-6							
Бутерброд с маслом сливочным	10/40	7,5	7,6	15,1	145	1	
Каша молочная геркулесовая вязкая	200	8,1	11,5	40,8	249	302	
Фрукты свежие (яблоко)	100	0,4	0,4	9,5	43	338	
Чай с молоком	200	1,6	1,6	17,3	87	378	
Итого за прием пищи:	550	17,6	21,1	82,7	524		125
ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-6							
Бутерброд с маслом сливочным	10/40	7,5	7,6	15,1	145	1	
Каша молочная геркулесовая вязкая	250	10,1	14,4	51,0	315	302	
Фрукты свежие (яблоко)						338	
Чай с молоком	200	1,6	1,6	17,3	87	378	
Итого за прием пищи:							125

Зав. производством:

Экономист по ценам:



«Согласовано»

Директор МКОУ



«Утверждаю»

Директор ФСС «Волгара»

Иванова И.В.

МЕНЮ

ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-7							
Котлета рубленая из птицы	90	14,5	13,6	13,6	206	498	
Каша гречневая вязкая	150	4,5	6,8	22,4	171	510	
Соус томатный	30	0,8	1,4	2,5	26	587	
Чай с сахаром	200/15	0,2	0,0	15,0	58	685	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	92	ТТК 6	
Итого за прием пищи:	525	23,0	22,0	73,0	553		125
ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-7							
Котлета рубленая из птицы	100	16,1	15,1	15,1	232	498	
Каша гречневая вязкая	180	5,4	8,2	26,9	205	510	
Соус томатный	30	0,8	1,4	2,5	26	587	
Чай с сахаром	200/15	0,2	0,0	15,0	58	685	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	92	ТТК6	
Итого за прием пищи:	565	25,5	24,9	79,0	613		125

Зав. производством:

Экономист по ценам:



«Согласовано»

Директор МКОУ

№

Иванова И.В.

Иванова И.В.

«Утверждаю»

Директор ООО «Венера»

Иванова И.В.



МЕНЮ

ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цен руб
ВАРИАНТ-8							
Гуляш из филе птицы	100	12,3	12,7	3,5	156	337	
Макаронные изделия отварные	150	5,3	6,2	35,3	201	516	
Чай с сахаром каркаде	200	0,2	0,0	15,0	61	685	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	115	ТТК 6	
Итого за прием пищи:	500	21,5	19,2	78,1	533		125
ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-8							
Гуляш из филе птицы	120	14,8	15,2	4,2	187	337	
Макаронные изделия отварные	180	6,4	7,4	39,2	265	516	
Чай с сахаром каркаде	200	0,2	0,0	15,0	61	685	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	115	ТТК 6	
Итого за прием пищи:	550	25,1	22,9	82,7	628		125

Зав. производством:

Экономист по ценам:



МЕНЮ

ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калории, ккал	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-9							
Фрикадельки из птицы с соусом томатным	90/30	14,4	11,9	11,2	200	297/587	
Рис отварной с овощами	150	6,5	6,8	40,2	190	180	
Чай с сахаром	200/15	0,2	0,0	15,0	58	685	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	92	ТТК6	
Итого за прием пищи:	525	24,1	18,9	85,9	540		125
ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-9							
Фрикадельки из птицы с соусом томатным	100/30	16,0	13,2	12,4	210	297/587	
Рис отварной с овощами	180	7,8	8,2	48,2	261	180	
Чай с сахаром	200/15	0,2	0,0	15,0	58	685	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	92	ТТК 6	
Итого за прием пищи:	565	27,0	21,6	95,1	621		125

Зав. производством:

Экономист по ценам:



«Согласовано»

Директор МКОУ

Иванова И.В.



«Утверждаю»

Директор ООО «Венера»

Иванова И.В.

МЕНЮ

23.01.2026 г.

ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-10							
Бутерброд с маслом сливочным и повидлом	10/30/40	7,9	6,2	42,0	236	2	
Каша молочная "Дружба"	200	6,6	8,3	35,1	241	175	
Чай с сахаром и лимоном	200/15/5	0,3	0,0	15,2	60	686	
Итого за прием пищи:	500	14,8	14,5	92,3	537		125
ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-10							
Бутерброд с маслом сливочным и повидлом	10/30/40	7,9	6,2	42,0	236	2	
Каша молочная "Дружба"	250	8,3	10,4	43,9	301	175	
Чай с сахаром и лимоном	200/15/5	0,3	0,0	15,2	60	686	
Итого за прием пищи:	550	16,5	16,6	101,1	597		125

Зав. производством:

Экономист по ценам:

Иванова И.В.



МЕНЮ

ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калории ккал	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-1							
Бутерброд с маслом сливочным и повидлом	40/10/35	7,9	6,2	42,0	236	2	
Каша вязкая молочная рисовая	200	5,6	10,6	40,7	275	174	
Чай с сахаром	200/15	0,2	0,0	15,0	58	685	
Итого за прием пищи:	500	13,7	16,8	97,7	569		125
ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-1							
Бутерброд с маслом сливочным и повидлом	40/10/35	7,9	6,2	42,0	236	2	
Каша вязкая молочная рисовая	250	7,0	13,3	50,8	344	311	
Чай с сахаром	200/15	0,2	0,0	15,0	58	685	
Итого за прием пищи:	550	15,1	19,5	107,8	638		125

Зав. производством:

Экономист по ценам:

«Согласовано»

Директор МКОУ *школы № 4* *Ивановская см*

И.В. Бессоннова

«Утверждаю»

Директор ООО «Венера»

Иванова И.В.



МЕНЮ

ЗАВТРАК 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 (помидор)	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	
Чай черный с яблоками	200	0,3	0,1	10,2	43	ТТК 547	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	92	ТТК 6	
Итого за прием пищи:	500	25,7	25,7	69,9	567,6		125
ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-2							
Овощи по сезону (помидор)	100	0,8	0,2	0,2	12,7	ТТК 1,2,3,4,5	
Гречка по-купечески	200	21,9	25,3	40,1	425	ТТК 468	
Чай черный с яблоками	200	0,3	0,1	10,2	43	ТТК 547	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	115	ТТК 6	
Итого за прием пищи:	550	26,7	25,9	74,8	595,7		125

Зав. производством:

Экономист по ценам:

[Signature]



«Согласовано»
Директор МКОУ «Ленинская СШ»
И. В. Иванова



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

МЕНЮ

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							
Бутерброд с маслом сливочным	10/40	7,5	7,6	15,1	145	1	
Каша молочная манная	200	6,8	8,3	35,1	241	302	
Фрукты свежие (яблоко)	100	0,4	0,4	9,5	43	338	
Чай с сахаром (каркаде)	200	0,2	0,0	15,0	61	685	
Итого за прием пищи:	550	14,9	16,3	74,7	490		125
ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-3							
Бутерброд с маслом сливочным	10/40	7,5	7,6	15,1	145	1	
Каша молочная манная	250	8,5	10,4	43,9	301	302	
Фрукты свежие (яблоко)	100	0,4	0,4	9,5	43	338	
Чай с сахаром (каркаде)	200	0,2	0,0	15,0	61	685	125
Итого за прием пищи:	600	16,6	18,4	83,5	550		

Зав. производством:

Экономист по ценам:



МЕНЮ

ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-4							
Фрикадельки рыбные с соусом томатным	90/30	13,4	12,9	12,3	158	240/293	
Макаронные изделия отварные	150	5,4	5,7	33,2	206,4	203	
Чай с сахаром и лимоном	200/15/ 5	0,3	0,0	14,8	60	685	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	92	ТТК 6	
Итого за прием пищи:	530	22,1	18,8	79,8	516,4		125
ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-4							
Фрикадельки рыбные с соусом томатным	100/30	14,9	14,3	13,7	158	240/293	
Макаронные изделия отварные	180	6,4	7,4	39,2	265	203	
Чай с сахаром и лимоном	200/15/ 5	0,3	0,0	14,8	60	686	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	92	ТТК 6	
Итого за прием пищи:	570	24,6	21,9	87,2	575		125

Зав. производством:

Экономист по ценам:



«Согласовано»
Директор МКОУ № 4

«МКОУ «Ленинская сл.»
И.В. Иванова



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

МЕНЮ

30.01.2026г.

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							
Запеканка рисовая с творогом с соусом молочным	200/50	11,4	14,0	67,2	356	315/596	
Чай с сахаром	200/15	0,2	0,0	15,0	58	685	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,4	115	ТТК 6	
Итого за прием пищи:	515	15,3	14,3	106,6	529		125
ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-5							
Запеканка рисовая с творогом с соусом молочным	250/50	13,7	16,8	80,6	427	315/596	
Чай с сахаром	200/15	0,2	0,0	15,0	58	685	
Хлеб пшеничный	50	3,8	0,3	24,4	115	ТТК 6	
Итого за прием пищи:	565	17,7	17,1	120,0	60		125

Зав. производством:

Экономист по ценам: