

«Согласовано»
Директор МОУ

№

«Утверждаю»
Директор ООО «Венера»
Погосова А.В.



МЕНЮ

04.10.2022 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-7							
Котлета рубленая из птицы № 294	90	14,6	18,7	13,6	235,8	294/2011	
Макаронные изделия отварные № 203	150	5,5	5,7	33,3	206,4	203/2011	
Соус томатный № 593	30	0,2	0,7	1,5	13,2	593/2004	
Чай с сахаром №376	200/15	0,1	0,0	14,8	59,3	376/2011	
Хлеб пшеничный	30	2,2	0,2	14,6	68,9	ТТК № 6	
Итого за прием пищи:	515	22,6	25,3	77,8	570,8		100,19
ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-7							
Котлета рубленая из птицы №294	100	16,2	20,8	15,1	247,8	294/2011	
Макаронные изделия отварные №203	180	6,6	6,9	39,9	247,6	203/2011	
Соус томатный № 593	30	0,2	0,7	1,5	13,2	593/2016	
Чай с сахаром №376	200/15	0,1	0,0	14,8	59,3	376/2011	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК № 6	
Итого за прием пищи:	565	26,0	28,5	79,1	659,9		100,19

Зав. производством:

Экономист по ценам:

«Согласовано»
Директор МОУ

№

7
«Утверждаю»
Директор ООО «Венера»
Погосова А.В.



МЕНЮ

2022г.

ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-7							
Завтрак 1							
Котлета рубленая из птицы № 294	90	14,6	18,7	13,6	235,8	294/2011	
Макаронные изделия отварные № 203	150	5,5	5,7	33,3	206,4	203/2011	
Соус томатный № 593	30	0,2	0,7	1,5	13,2	593/2004	
Чай с сахаром №376	200/15	0,1	0,0	14,8	59,3	376/2011	
Хлеб пшеничный	30	2,2	0,2	14,6	68,9	ТТК № 6	
Итого за прием пищи:	515	22,6	25,3	77,8	570,8		
Завтрак 2							
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	20	1,6	2,0	14,4	80,8		
Чай с молоком №378	180	1,5	1,1	15,6	78,0	378/2011	
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,5	45,6		
Итого за прием пищи:	300	3,5	3,5	39,5	204,4		
Всего за день:		26,1	28,8	117,3	775,2		136,99
ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-7							
Завтрак 1							
Котлета рубленая из птицы №294	100	16,2	20,8	15,1	247,8	294/2011	
Макаронные изделия отварные №203	180	6,6	6,9	39,9	247,6	203/2011	
Соус томатный № 593	30	0,2	0,7	1,5	13,2	593/2016	
Чай с сахаром №376	200/15	0,1	0,0	14,8	59,3	376/2011	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК № 6	
Итого за прием пищи:	565	26,0	28,5	79,1	659,9		
Завтрак 2							
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	30	2,4	3,0	21,6	121,2		
Чай с молоком №378	180	1,5	1,1	15,6	78,0	378/2011	
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,5	45,6		
Итого за прием пищи:	310	4,3	4,5	46,7	244,8		
Всего за день:		30,3	33,0	125,8	904,7		136,99

Зав. производством:

Экономист по ценам:

«Согласовано»

Директор МОУ

№

«Утверждаю»
Директор ООО «Венера»

Погосова А.В.

МЕНЮ

на

2022г.

ОБЕД для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-7							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	60	0,5	0,1	1,0	7,6	ТТК № 1,2,3,4,5	
Суп из овощей №135	200	1,5	3,0	8,9	68,3	135/2004	
Котлета рубленая из курицы №294	90	14,6	18,7	13,6	281,6	294/2011	
Макаронные изделия отварные №203	150	4,0	4,2	24,6	152,4	303/2011	
Компот из свежих плодов №631	200	0,7	0,3	28,8	132,5	398/2011	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,1	ТТК № 6	
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	ТТК № 7	
Итого за прием пищи:	700	26,8	26,9	112,9	812,7		100,19
ОБЕД для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-7							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	100	0,8	0,1	1,6	12,6	ТТК № 1,2,3,4,5	
Суп из овощей №135	250	1,9	3,8	11,1	85,4	135/2004	
Котлета рубленая из курицы №294	100	16,2	20,8	15,1	312,8	294/2011	
Макаронные изделия отварные №203	180	6,5	6,8	28,2	247,7	302/2011	
Компот из свежих плодов №631	200	0,2	0,2	27,1	111,1	631/2011	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК №6	
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	ТТК № 7	
Итого за прием пищи:	920	31,8	32,5	124,0	898,7		100,19

Зав. производством:

Экономист по ценам:

«Согласовано»
 Директор МОУ №

«Утверждаю»
 Директор ООО «Венера»
 Погосова А.В.



МЕНЮ

2022г.

ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-7							
Обед							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	60	0,5	0,1	1,0	7,6	ТТК № 1,2,3,4,5	
Суп из овощей №135	200	1,5	3,0	8,9	68,3	135/2004	
Котлета рубленая из курицы №294	90	14,6	18,7	13,6	281,6	294/2011	
Макаронные изделия отварные №203	150	4,0	4,2	24,6	152,4	303/2011	
Компот из свежих плодов №631	200	0,7	0,3	28,8	132,5	398/2011	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,1	ТТК № 6	
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	ТТК № 7	
Итого за прием пищи:	700	26,8	26,9	112,9	812,7		
Полдник							
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	20	1,6	2,0	14,4	80,8		
Фрукты свежие (яблоко) №338	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338	
Чай с молоком №378	180	1,5	1,1	15,6	78,0	378/2011	
Итого за прием пищи:	300	3,5	3,5	39,5	204,4		
Всего за день:		31,3	31,8	159,4	991,1		136,99
ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-7							
Обед							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	100	0,8	0,1	1,6	12,6	ТТК № 1,2,3,4,5	
Суп из овощей №135	250	1,9	3,8	11,1	85,4	135/2004	
Котлета рубленая из курицы №294	100	16,2	20,8	15,1	312,8	294/2011	
Макаронные изделия отварные №203	180	6,5	6,8	28,2	247,7	302/2011	
Компот из свежих плодов №631	200	0,2	0,2	27,1	111,1	631/2011	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК №6	
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	ТТК № 7	
Итого за прием пищи:	920	31,8	32,5	124,0	898,7		
Полдник							
Чай с молоком №378	200	1,7	1,3	17,3	86,7	378/2011	
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	50	4,0	5,0	35,5	202,0		
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,5	45,6		
Итого за прием пищи:	350	6,1	6,7	62,3	334,3		
Всего за день:		37,9	39,2	186,3	1233,0		136,99

Зав. производством:

Экономист по ценам: