



## МЕНЮ

06.12.2022

ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
<b>ВАРИАНТ-2</b>							
Тефтели с соусом 2-вариант №462/593	90/30	9,4	18,8	14,3	223,2	462/593/ 2011	
Каша гречневая рассыпчатая № 302	150	6,1	4,8	27,8	178,2	302/2016	
Чай с сахаром и лимоном №377	200/15 /7	0,3	0,0	15,2	60,0	377/2004	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК № 6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>532</b>	<b>18,8</b>	<b>23,8</b>	<b>76,8</b>	<b>553,5</b>		100,19
<b>ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет</b>							
<b>ВАРИАНТ-2</b>							
Тефтели с соусом 2-вариант №462/593	100/30	17,8	14,2	9,0	212,0	462/593/ 2011	
Каша гречневая рассыпчатая № 302	180	7,4	5,8	30,9	214,0	302/2016	
Чай с сахаром и лимоном №377	2200/1 5/700	0,2	0,0	15,0	60,5	377/2004	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК № 6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>582</b>	<b>21,7</b>	<b>28,1</b>	<b>89,0</b>	<b>669,9</b>		100,19

Зав. производством:

Экономист по ценам:

«Согласовано»  
 Директор МОУ *СШ № 2*  
*Л.В. Давыдова*  
*Л.В. Давыдова*

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

### МЕНЮ

06.12.2022

ОБЕД для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийн ость	№ по сборнику рецептур	Цена руб
<b>ВАРИАНТ-2</b>							
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 картофельный с крупой (рис) №101	200	1,5	2,2	9,7	70,0	101/2011	
Котлета рубленая из птицы №294	90	14,6	18,7	13,6	223,0	294/2004	
Макаронные изделия отварные с маслом №203	150	5,5	5,7	33,3	206,4	203/2011	
Кисель из повидла №647	200	0,1	0,0	28,2	95,3	647/2004	
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	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>780</b>	<b>27,7</b>	<b>27,2</b>	<b>121,8</b>	<b>773,4</b>		<b>100,19</b>
<b>ОБЕД для обучающихся возрастной группы 12-18 лет</b>							
<b>ВАРИАНТ-2</b>							
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 картофельный с крупой (рис) №101	250	1,9	2,8	12,1	87,5	101/2011	
Котлета рубленая из птицы №294	100	16,2	20,8	15,1	247,8	294/2004	
Макаронные изделия отварные с маслом №203	180	6,5	6,8	28,2	247,7	203/2011	
Кисель из повидла №647	200	0,1	0,0	28,2	95,3	647/2004	
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	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>910</b>	<b>31,0</b>	<b>31,2</b>	<b>121,3</b>	<b>862,1</b>		<b>100,19</b>

Зав. производством:

Экономист по ценам:



«Согласовано»  
 Директор МОУ *№ 2*  
*И. И. Мухоморова*

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

**МЕНЮ**

06.12.2022

ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийно сть	№ по сборнику рецептов	Цена руб
<b>ВАРИАНТ-2</b>							
<b>Завтрак 1</b>							
Тефтели с соусом 2-вариант №462/593	90/30	9,4	18,8	14,3	223,2	462/593 /2011	
Каша гречневая рассыпчатая № 302	150	6,1	4,8	27,8	178,2	302/201 6	
Чай с сахаром и лимоном №377	200/15 /7	0,3	0,0	15,2	60,0	377/200 4	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК № 6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>532</b>	<b>18,8</b>	<b>23,8</b>	<b>76,8</b>	<b>553,5</b>		
<b>Завтрак 2</b>							
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,5	45,6		
Сок фруктовый №707	180	0,9	0,2	17,7	80,3	707/200 4	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>280</b>	<b>1,3</b>	<b>0,6</b>	<b>27,2</b>	<b>125,9</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>20,1</b>	<b>24,4</b>	<b>104,0</b>	<b>679,2</b>		<b>136,99</b>
<b>ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет</b>							
<b>ВАРИАНТ-2</b>							
<b>Завтрак 1</b>							
Тефтели с соусом 2-вариант №462/593	100/30	17,8	14,2	9,0	212,0	462/593 /2011	
Каша гречневая рассыпчатая № 302	180	7,4	5,8	30,9	214,0	302/201 6	
Чай с сахаром и лимоном №377	2200/1 5/700	0,2	0,0	15,0	60,5	377/200 4	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК № 6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>582</b>	<b>21,7</b>	<b>28,1</b>	<b>89,0</b>	<b>669,9</b>		
<b>Завтрак 2</b>							
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,5	45,6		
Сок фруктовый № 707	200	1,1	0,2	19,5	83,4	707/200 4	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>300</b>	<b>1,5</b>	<b>0,6</b>	<b>29,0</b>	<b>129,0</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>23,2</b>	<b>28,7</b>	<b>118,0</b>	<b>798,9</b>		<b>136,99</b>

Зав. производством:

Экономист по ценам:

*9*



«Согласовано»

Директор МОУ *СШ № 2*  
*г. Красная Горка*  
*М.В. Мисюкова Е.И.*

«Утверждаю»  
Директор ООО «Венера»

Погосова А.В.

## МЕНЮ

06.12.2022

ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийно сть на	№ по сборнику рецептур	Цена руб
<b>ВАРИАНТ-2</b>							
<b>Обед</b>							
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	
Щи из свежей капусты с картофелем №88	200	1,5	4,0	7,4	72,2	88/2011	
Фрикадельки куриные №297	90	13,9	11,2	8,0	187,3	294/2011	
Макаронные изделия отварные с маслом №203	150	5,5	5,7	33,3	206,4	203/2011	
Напиток из плодов шиповника	200	0,7	0,3	28,8	132,5	398/2011	
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	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>700</b>	<b>27,6</b>	<b>21,9</b>	<b>114,5</b>	<b>777,1</b>		
<b>Полдник</b>							
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,5	45,6		
Сок фруктовый (яблочный)	180	0,9	0,2	17,7	80,3	707/2004	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>280</b>	<b>1,3</b>	<b>0,6</b>	<b>27,2</b>	<b>125,9</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>29,0</b>	<b>27,2</b>	<b>149,0</b>	<b>899,3</b>		<b>136,99</b>
<b>ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет</b>							
<b>ВАРИАНТ-2</b>							
<b>Обед</b>							
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 картофельный с крупой (рис) №101	250	1,9	2,8	12,1	87,5	101/2011	
Котлета рубленая из птицы №294	100	16,2	20,8	15,1	247,8	294/2004	
Макаронные изделия отварные с маслом №203	180	6,5	6,8	28,2	247,7	203/2011	
Кисель из повидла №647	200	0,1	0,0	28,2	95,3	647/2004	
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	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>910</b>	<b>31,0</b>	<b>31,2</b>	<b>121,3</b>	<b>862,1</b>		
<b>Полдник</b>							
Сок фруктовый (яблочный)	200	1,1	0,2	19,5	83,4		
Фрукты свежие	150	0,6	0,6	14,3	68,4	338/2011	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>350</b>	<b>1,7</b>	<b>0,8</b>	<b>33,8</b>	<b>151,8</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>32,7</b>	<b>32,0</b>	<b>155,1</b>	<b>1013,9</b>		<b>136,99</b>

Зав. производством:

Экономист по ценам: