

«Согласовано»

Директор МОУ *Мисю* № 2



«Утверждаю»
Директор ООО «Венера»

Догосова А.В.

МЕНЮ

на *19.03* 2022г.

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							
Каша молочная манная жидкая с маслом №311	200/5	5,5	6,3	33,6	213,1	311/2004	
Масло сливочное №96	10	0,1	7,1	0,1	64,1	96/2004	
Сыр (порциями) №15	15	3,3	4,4	0,0	53,0	15/2011	
Чай с сахаром и лимоном № 377	200/15 /7	0,3	0,0	15,2	60,0	377/2011	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК № 6	
Итого за прием пищи:	502	12,9	18,1	73,2	505,0		75-51
ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-3							
Каша молочная манная жидкая с маслом №311	250/5	7,1	7,9	41,9	266,7	311/2004	
Масло сливочное №96	10	0,1	7,1	0,1	64,1	96/2004	
Сыр (порциями) №15	15	3,3	4,4	0,0	53,0	15/2011	
Чай с сахаром и лимоном № 377	200/15 /7	0,3	0,0	15,2	60,0	377/2011	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК № 6	
Итого за прием пищи:	552	14,5	19,7	81,5	558,6		75-51

Зав. производством:

Экономист по ценам: *д*

«Согласовано»
Директор МОУ

№ 2

«Утверждаю»
Директор ООО «Венера»

Погосова А.В.

МЕНЮ

на

09.03

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-3							
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 рыбная (минтай) №388	90	12,2	8,2	14,3	179,8	388/2004	
Рис припущенный с томатом №513	150	4,0	4,0	39,4	210,8	513/2004	
Компот из смеси сухофруктов (изюм) №348	200	0,5	0,1	27,4	112,6	348/2011	
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	
Итого за прием пищи:	780	24,2	16,0	127,0	750,2		75-51
ОБЕД для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-3							
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	1,8	3,7	11,0	85,3	135/2004	
Котлета рыбная (минтай) №388	100	13,7	9,2	15,9	199,7	388/2004	
Рис припущенный с томатом №513	180	4,8	4,8	47,3	252,9	513/2004	
Компот из смеси сухофруктов (изюм) №348	200	0,5	0,1	27,4	112,6	348/2011	
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	
Итого за прием пищи:	910	27,1	18,5	139,2	834,2		75-51

Зав. производством:

Экономист по ценам:



МЕНЮ

на

2022г.

ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийно сть	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-3							
Завтрак 1							
Каша молочная манная жидкая с маслом №311	200/5	5,5	6,3	33,6	213,1	311/2004	
Масло сливочное №96	10	0,1	7,1	0,1	64,1	96/2004	
Сыр (порциями) №15	15	3,3	4,4	0,0	53,0	15/2011	
Чай с сахаром и лимоном № 377	200/15 /7	0,3	0,0	15,2	60,0	377/2011	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК № 6	
Итого за прием пищи:	502	12,9	18,1	73,2	505,0		
Завтрак 2							
Бутерброд с маслом №1	20/5	1,4	4,7	9,2	84,4	1/2011	
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,5	45,6		
Чай с лимоном №377	180	0,2	0,0	13,5	55,4	377/2011	
Итого за прием пищи:	305	2,0	5,1	32,2	185,4		
Всего за день:		14,9	23,2	105,4	690,4		103,00
ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-3							
Завтрак 1							
Каша молочная манная жидкая с маслом №311	200/5	5,5	6,3	33,6	213,1	311/2004	
Масло сливочное №96	10	0,1	7,1	0,1	64,1	96/2004	
Сыр (порциями) №15	15	3,3	4,4	0,0	53,0	15/2004	
Чай с сахаром и лимоном № 377	200/15 /7	0,3	0,0	15,2	60,0	377/2011	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК № 6	
Итого за прием пищи:	502	12,9	18,1	73,2	505,0		
Завтрак 2							
Бутерброд с маслом №1	30/10	2,3	7,5	14,7	135,0	1/2011	
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,5	45,6		
Чай с лимоном №377	180	0,2	0,0	13,5	55,4	377/2011	
Итого за прием пищи:	320	2,9	7,9	37,7	236,0		
Всего за день:		15,8	26,0	110,9	741,0		103,00

Зав. производством:

Экономист по ценам:

«Согласовано»

Директор МОУ *А.В. Погосова* № 2

«Утверждаю»

Директор ООО «Венера»

Погосова А.В.



МЕНЮ

на 09.03. 2022г.

ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калори йность	№ по сборник у рецепту	Цена руб
ВАРИАНТ-3							
Обед							
Овощи свежие, соленые, отварные	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 рыбная (минтай) №388	90	12,2	8,2	14,3	179,8	388/2004	
Рис припущенный с томатом	150	4,0	4,0	39,4	210,8	513/2004	
Компот из смеси сухофруктов (изюм) №348	200	0,5	0,1	27,4	112,6	348/2011	
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	
Итого за прием пищи:	780	24,2	16,0	127,0	750,2		
Полдник							
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	20	1,6	2,0	14,4	80,8		
Фрукты свежие №388	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338/2011	
Напиток из плодов шиповника	180	0,3	18,1	88,3	398,0	398/2011	
Итого за прием пищи:	300	2,3	20,5	112,2	524,4		
Всего за день:		26,5	36,5	239,2	1 274,6		103,00
ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-3							
Обед							
Овощи свежие, соленые, отварные	100	0,8	0,1	1,6	12,6	ТТК № 1,2,3,4,5	
Суп из овощей №135	250	1,8	3,7	11,0	85,3	135/2004	
Котлета рыбная (минтай) №388	100	13,7	9,2	15,9	199,7	388/2004	
Рис припущенный с томатом	180	4,8	4,8	47,3	252,9	513/2004	
Компот из смеси сухофруктов (изюм) №348	200	0,5	0,1	27,4	112,6	348/2011	
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	
Итого за прием пищи:	910	27,1	18,5	139,2	834,2		
Полдник							
Напиток из плодов шиповника	200	0,7	0,3	20,1	98,1	398/2011	
Фрукты свежие (яблоко) №338	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338/2011	
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	50	4,0	5,0	35,5	202,0		
Итого за прием пищи:	350	5,1	5,8	65,1	345,7		
Всего за день:		32,2	24,3	204,3	1 179,9		103,00

Зав. производством:

Экономист по ценам: *А.В. Погосова*