



«Сотласовано»
 Директор МОУ
 №

МЕНЮ



«Венера»
 Директор ООО «Венера»
 А.В. Пороцова

на 13.01.2022г.

ЗАРЯДКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет		Выход	Белки,	Жиры,	Углеводы,	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-4								
Завтрак 1								
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		
Плов из птицы №492	150	15,3	19,0	27,4	340,8	492/2004		
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:								
	505	19,2	19,3	63,3	504,6			
Завтрак 2								
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	20	1,6	2,0	14,4	80,8			
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,5	45,6			
Напиток из плодов шиповника №398	180	0,3	18,1	88,3	398,0	398/2011		
Итого за прием пищи:								
	300	2,9	20,5	112,2	524,4			103,00
Всего за день:								
		21,5	39,8	175,5	1 029,0			
ЗАРЯДКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет								
ВАРИАНТ-4								
Завтрак 1								
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		
Плов из птицы №492	200	20,4	25,3	36,5	454,9	492/2004		
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:								
	555	24,3	25,6	72,4	618,7			
Завтрак 2								
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	30	2,4	3,0	21,6	121,2			
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,5	45,6			
Напиток из плодов шиповника №398	180	0,6	0,3	18,1	88,3	398/2011		
Итого за прием пищи:								
	310	3,4	3,7	49,2	255,1			
Всего за день:								
		27,7	29,3	121,6	873,8			103,00

Экономист по ценам:

Зав. производством:

на 13.01.2022г.

Погосова А.В.
Директор ООО «Венера»



МЕНЮ

№



Цена руб	№ по сборнику рецептур	Калорийность	Углеводы, г	Жиры, г	Белки, г	Выход, г	ОБЕД для обучающихся возрастной группы 7-11 лет
							ВАРИАНТ-4
	1,2,3,4,5	7,6	1,0	0,1	0,5	60	Овощи по сезону (отрупецвейкий, помидор свежий, капуста квашеная, отрупецсоленьи, помидор соленьи, свекла отварная)
	103/2011	94,0	16,1	2,2	2,3	200	Суп картофельный с макаронными изделиями №103
	289/2011	269,5	15,8	16,5	14,4	170	Рагу из птицы №289
	349/2011	126,5	30,8	0,0	0,4	200	Компот из смеси сухофруктов №349
	114,8	24,3	0,3	3,7	50	50	Хлеб пшеничный
	98,9	20,6	0,4	3,2	50	50	Хлеб пеклеваный
75-51	711,3	108,6	19,5	24,5	730	730	Итого за прием пищи:
							ОБЕД для обучающихся возрастной группы 12-18 лет
							ВАРИАНТ-4
	1,2,3,4,5	12,6	1,6	0,1	0,8	100	Овощи по сезону (отрупецвейкий, помидор свежий, капуста квашеная, отрупецсоленьи, помидор соленьи, свекла отварная)
	103/2011	117,6	19,9	2,9	2,8	250	Суп картофельный с макаронными изделиями №103
	289/2011	317,5	18,7	19,4	16,7	200	Рагу из птицы №289
	349/2011	126,5	30,8	0,0	0,4	200	Компот из смеси сухофруктов №349
	114,8	24,3	0,3	3,7	50	50	Хлеб пшеничный
	98,9	20,6	0,4	3,2	50	50	Хлеб пеклеваный
75-51	787,9	115,9	23,1	27,6	850	850	Итого за прием пищи:

Экономист по ценам:

Зав. производством:

(Handwritten signature)