



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

МЕНЮ

на 13.09.2023 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-3							
Помидор свежий	60	1,3	0,4	7,7	37,0	T.24	
Гуляш из филе птицы	100	5,4	6,3	9,4	116	337/200 4	
Макаронные изделия отварные	150	5,3	6,2	35,3	221	516/2004	
Кофейный напиток с молоком	200	2,0	1,8	26,0	124	692/200 4	
Хлеб пшеничный	30	2,2	0,2	14,6	69	ТТК № 6	
Итого за прием пищи:	540	16,2	14,9	93,0	567		95,25
ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-3							
Помидор свежий	100	0,5	0,0	1,9	9	T24/199 6	
Гуляш из филе птицы	100	5,4	6,3	9,4	116	337/200 4	
Макаронные изделия отварные	180	6,4	7,4	39,2	265	516/2004	
Кофейный напиток с молоком	200	2,0	1,8	26,0	124	692/200 4	
Хлеб пшеничный	30	2,2	0,2	14,6	69	ТТК № 6	
Итого за прием пищи:	610	16,5	15,7	91,2	583		95,25

Зав. производством:

Экономист по ценам:

«Согласовано»

Директор МОУ СОШ № 2

Мед. Е.И. Милосердова

«Утверждаю»

Директор ООО «Венера»

Погосова А.В.

МЕНЮ

13.09.2023 г

на

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							
Помидор свежий	60	0,5	0,1	1,0	7,6	ТТК 2	
Суп из овощей №135	200	1,5	3,0	8,9	68,3	135/2004	
Котлета рыбная Любительская №390	90	12,0	12,8	9,8	126,0	390/2004	
Картофель отварной или картофельное пюре №125/128	150	4,0	4,0	39,4	210,8	125/128/ 2011	
Компот из свежих плодов №631	200	0,2	0,2	27,1	111,1	631/2004	
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:	790	24,4	20,8	127,0	717,8		95,25
ОБЕД для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-3							
Помидор свежий	100	2,2	0,7	12,8	62,0	ТТК 2	
Суп из овощей №135	250	1,9	3,8	11,1	85,4	135/2004	
Котлета рыбная Любительская №390	100	13,3	14,2	10,9	140,0	390/2004	
Картофель отварной или картофельное пюре №125	180	4,7	4,7	47,3	237,4	125/128/ 2011	
Компот из свежих плодов №631	200	0,2	0,2	27,1	111,1	631/2004	
Хлеб пшеничный	60	4,4	0,4	29,2	137,8	ТТК № 6	
Хлеб пеклеванный	50	3,2	0,4	20,6	98,9	ТТК № 7	
Итого за прием пищи:	940	29,9	24,4	159,0	872,6		95,25

Зав. производством:

Экономист по ценам:

А



«Согласовано»
 Директор МОУ СОШ № 2
 г. Красносельское
 М.В. Е.М. Милева

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

МЕНЮ

на

13.09.2023

ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белка, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийн ость	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-3							
Завтрак 1							
Помидор свежий	60	1,3	0,4	7,7	37,0	T.24	
Гуляш из филе птицы	100	5,4	6,3	9,4	116	337/200 4	
Макаронные изделия отварные	150	5,3	6,2	35,3	221	516/200 4	
Кофейный напиток с молоком	200	2,0	1,8	26,0	124	692/200 4	
Хлеб пшеничный	30	2,2	0,2	14,6	69	ТТК № 6	
Итого за прием пищи:	540	16,2	14,9	93,0	567		110,25
Завтрак 2							
Бутерброд с маслом сливочным №1	5/20	1,6	4,8	9,1	85	1/2011	
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,5	46		
Чай с сахаром и лимоном	180/15/7	0,3	0,0	13,7	54	686/2011	
Итого за прием пищи:	327	2,3	5,2	32,2	185		
Всего за день:		18,5	20,1	125,3	752		110,25
ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-3							
Завтрак 1							
Помидор свежий	100	0,5	0,0	1,9	9	T24/199 6	
Гуляш из филе птицы	100	5,4	6,3	9,4	116	337/200 4	
Макаронные изделия отварные	180	6,4	7,4	39,2	265	516/200 4	
Кофейный напиток с молоком	200	2,0	1,8	26,0	124	692/200 4	
Хлеб пшеничный	30	2,2	0,2	14,6	69	ТТК № 6	
Итого за прием пищи:	610	16,5	15,7	91,2	583		
Завтрак 2							
Бутерброд с маслом сливочным №1	10/30	2,6	7,7	14,6	136,0	1/2011	
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,5	45,6		
Чай с сахаром и лимоном	180/15/7	0,3	0,0	13,7	54	686/2011	
Итого за прием пищи:	342	3,3	8,1	37,8	236		
Всего за день:		19,8	23,8	128,9	819		110,25

Зав. производством:

Экономист по ценам:

«Согласовано»

 Директор МОУ *СШ № 2*
г. Красносельск
М. В. Минеева
«Утверждено»
Директор ООО «Венера»

Погосова А.В.

МЕНЮ

13.09.2023

на

ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ккал	№ по обороту рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-3							
Обед							
Помидор свежий	60	0,5	0,1	1,0	7,6	ТТК 2	
Суп из овощей №135	200	1,5	3,0	8,9	68,3	135/2004	
Котлета рыбная Любительская №390	90	12,0	12,8	9,8	126,0	390/2004	
Картофель отварной или картофельное пюре №125	150	4,0	4,0	39,4	210,8	125/128/2 011	
Компот из свежих плодов №631	200	0,2	0,2	27,1	111,1	631/2004	
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:	790	24,4	20,8	127,0	717,8		
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:		26,7	41,3	239,2	1242,2		110,25
ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-3							
Обед							
Помидор свежий	100	2,2	0,7	12,8	62,0	ТТК 2	
Суп из овощей №135	250	1,9	3,8	11,1	85,4	135/2004	
Котлета рыбная Любительская №390	100	13,3	14,2	10,9	140,0	390/2004	
Картофель отварной или картофельное пюре №125	180	4,7	4,7	47,3	237,4	125/128/2 011	
Компот из свежих плодов №631	200	0,2	0,2	27,1	111,1	631/2004	
Хлеб пшеничный	60	4,4	0,4	29,2	137,8	ТТК № 6	
Хлеб пеклеванный	50	3,2	0,4	20,6	98,9	ТТК № 7	
Итого за прием пищи:	940	29,9	24,4	159,0	872,6		
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:		35,0	30,2	224,1	1218,3		110,25

Зав. производством:

Экономист по ценам:

М