

«Согласовано»

Директор МОУ

№



«Утверждаю»

Директор ООО «Венера»

Погосова А.В.



МЕНЮ

на 14.02 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-6							
Фрикадельки куриные №297	90	13,9	11,2	8,0	187,3	297/2011	
Макаронные изделия отварные с маслом №203	150	5,5	5,7	33,3	206,4	203/2011	
Соус томатный №363	30	0,2	0,7	1,5	13,2	363/2016	
Чай с сахаром каркаде №685	200	0,2	0,0	15,0	60,5	685/2004	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК № 6	
Итого за прием пищи:	510	22,8	17,8	77,3	559,3		75-51
ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-6							
Фрикадельки куриные №297	100	15,4	12,3	8,9	208,2	297/2011	
Макаронные изделия отварные с маслом №203	180	6,6	6,9	39,9	247,6	203/2011	
Соус томатный №363	30	0,2	0,7	1,5	13,2	363/2016	
Чай с сахаром каркаде №685	200	0,2	0,0	15,0	60,5	685/2004	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК № 6	
Итого за прием пищи:	550	25,4	23,8	90,4	657,7		75-51

Зав. производством:

Экономист по ценам:

«Согласовано»

Директор МОУ

№



«Утверждаю»

Директор ООО «Венера»

Погосова А.В.



МЕНЮ

на

г. Волгоград,

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-6							
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 горохом №102	200	4,6	4,4	15,2	117,8	102/2011	
Плов из птицы №492	150	15,3	19,0	27,4	340,8	492/2004	
Компот из смеси сухофруктов (изюм) №348	200	0,5	0,1	27,4	112,6	348/2011	
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:	700	27,1	24,3	111,8	772,8		75-51
ОБЕД для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-6							
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 горохом №102	250	5,8	5,4	19,0	147,3	102/2011	
Плов из птицы №492	200	20,4	25,3	36,5	454,9	492/2004	
Компот из смеси сухофруктов (изюм) №348	200	0,5	0,1	27,4	112,6	348/2011	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК № 6	
Хлеб пеклеванный	20	1,3	0,2	8,2	39,6	ТТК № 7	
Итого за прием пищи:	820	32,5	31,4	117,0	881,8		75-51

Зав. производством:

Экономист по ценам:

«Согласовано»
Директор МОУ №

№

№

№

№

№

№

№

№

№

№

№

№

№

№

№

№

№

№

№

№

№

№

№

№

№

№

№

№

№

№

№

№

№

№

№

№

№

№

№

№

№

№

№

№

№

№

№

№

№

№

№

№

№

№

№

№

№

«Утверждаю»
Директор ООО «Венера»

№

№

№

№

№

№

№

№

№

№

№

№

№

№

№

№

№

№

№

№

№

№

№

№

№

№

№

№

№

№

№

№

№

№

№

№

№

№

№

№

№

№

№

№

№

№

№

№

№

№

№

№

№

№

№

№

№

МЕНЮ

на

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-6							
Завтрак 1							
Фрикадельки куриные №297	90	13,9	11,2	8,0	187,3	297/2011	
Макаронные изделия отварные с маслом №203	150	5,5	5,7	33,3	206,4	203/2011	
Соус томатный №363	30	0,2	0,7	1,5	13,2	363/2016	
Чай с сахаром каркаде №685	200	0,2	0,0	15,0	60,5	685/2004	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК № 6	
Итого за прием пищи:	510	22,8	17,8	77,3	559,3		
Завтрак 2							
Бутерброд с маслом №1	20/5	1,4	4,7	9,2	84,4		
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,5	45,6		
Сок фруктовый №707	180	0,9	0,2	17,7	80,3	707/2004	
Итого за прием пищи:	305	2,7	5,3	36,4	210,3		
Всего за день:		25,5	23,1	113,7	769,6		103,00
ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-6							
Завтрак 1							
Фрикадельки куриные №297	100	15,4	12,3	8,9	208,2	297/2011	
Макаронные изделия отварные с маслом №203	180	6,6	6,9	39,9	247,6	203/2011	
Соус томатный №363	30	0,2	0,7	1,5	13,2	363/2016	
Чай с сахаром каркаде №685	200	0,2	0,0	15,0	60,5	685/2004	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК № 6	
Итого за прием пищи:	550	25,4	20,1	84,8	621,4		
Завтрак 2							
Чай с сахаром №376	200	0,1	0,0	14,8	59,3	376/2011	
Яблоки печеные №372	100	0,4	0,4	24,9	107,6	372/2011	
Итого за прием пищи:	300	0,5	0,4	39,7	166,9		
Всего за день:		25,9	20,5	124,5	788,3		103,00

Зав. производством:

Экономист по ценам:

«Согласовано»
Директор МОУ №

М.А. Д.



«Утверждаю»
Директор ООО «Венера»

Погосова А.В.



МЕНЮ

на

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-6							
Обед							
Овощи свежие, соленые, отварные	60	0,5	0,1	1,0	7,6	ТТК № 1,2,3,4,5	
Суп картофельный с горохом	200	4,6	4,4	15,2	117,8	102/2011	
Плов из птицы №492	150	15,3	19,0	27,4	340,8	492/2004	
Компот из смеси сухофруктов (изюм) №348	200	0,5	0,1	27,4	112,6	348/2011	
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:	700	27,1	24,3	111,8	772,8		
Полдник							
Бутерброд с маслом №1/2011	20/5	1,4	4,7	9,2	84,4	1/2011	
Фрукты свежие (яблоко) №338	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338	
Сок фруктовый (яблочный)	180	0,9	0,2	17,7	80,3	707/2004	
Итого за прием пищи:	305	2,7	5,3	36,4	210,3		
Всего за день:		29,8	29,6	148,2	983,1		103,00
ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-6							
Обед							
Овощи свежие, соленые, отварные	100	0,8	0,1	1,6	12,6	ТТК № 1,2,3,4,5	
Суп картофельный с горохом	250	5,8	5,4	19,0	147,3	102/2011	
Плов из птицы №492	200	20,4	25,3	36,5	454,9	492/2004	
Компот из смеси сухофруктов (изюм) №348	200	0,5	0,1	27,4	112,6	348/2011	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК № 6	
Хлеб пеклеванный	20	1,3	0,2	8,2	39,6	ТТК № 7	
Итого за прием пищи:	820	32,5	31,4	117,0	881,8		
Полдник							
Чай с сахаром и лимоном №377	200/15/ 7	0,2	0,0	15,0	61,6	377/2011	
Яблоко печеное №372	150	0,6	0,6	37,4	161,5	372/2011	
Итого за прием пищи:	372	0,8	0,6	52,4	223,1		
Всего за день:		33,5	32,0	169,4	1 104,9		103,00

Зав. производством:

Экономист по ценам: *М*