

«Согласовано»
 Директор МОУ СОШ № 2
 г. Красносельский
 Мухомов Е.Н. Мухомов

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

МЕНЮ

19.09.2023 г.

на

ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-7							
Котлета рубленая из птицы № 498	90	14,5	13,6	13,6	206	498/2004	
Макаронные изделия отварные № 516	150	5,3	6,2	35,3	221	516/2004	
Соус томатный № 735	30	0,8	1,4	2,5	26	735/2002	
Чай с сахаром №685	200/15	0,1	0,0	15	58	685/2004	
Хлеб пшеничный	30	2,2	0,2	14,6	69	ТТК № 6	
Итого за прием пищи:	515	23	21,4	81,0	580		95,25
ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-7							
Котлета рубленая из птицы №498	100	16,1	15,1	15,1	262	498/2004	
Макаронные изделия отварные №516	180	6,4	7,4	39,2	265	516/2004	
Соус томатный № 735	30	0,8	1,4	2,5	26	735/2002	
Чай с сахаром №685	200/15	0,2	0,0	15,0	58	685/2004	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	92	ТТК № 6	
Итого за прием пищи:	565	26,5	24,1	91,3	703		95,25

Зав. производством:

Экономист по ценам:

9

«Согласовано»
Директор МОУ СОШ № 1
г. Краснослободске
М.И. Мильев

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

МЕНЮ

19.09.2023 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-7							
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 рубленая из курицы №294	90	14,6	18,7	13,6	281,6	294/2011	
Макаронные изделия отварные №203	150	4,0	4,2	24,6	152,4	303/2011	
Компот из свежих плодов №631	200	0,7	0,3	28,8	132,5	398/2011	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,1	ТТК № 6	
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	ТТК № 7	
Итого за прием пищи:	700	27,8	28,3	119,9	786,7		95,25
ОБЕД для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-7							
Помидор свежий	100	0,8	0,2	1,7	12,7	ТТК № 2	
Суп из овощей №135	250	1,9	3,8	11,1	85,4	135/2004	
Котлета рубленая из курицы №294	100	16,2	20,8	15,1	312,8	294/2011	
Макаронные изделия отварные №203	180	6,5	6,8	28,2	247,7	203/2011	
Компот из свежих плодов №631	200	0,2	0,2	27,1	111,1	631/2011	
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:	920	31,8	32,5	124,0	898,7		95,25

Зав. производством:

Экономист по ценам:

9

«Согласовано»

Директор МОУ *№ 2*
г. Красногвардейска
Мас Е.И. Шлыкова

«Утверждаю»

Директор ООО «Венера»
Погосова А.В.

МЕНЮ

на

19.09.2023 г.

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-7							
Завтрак 1							
Котлета рубленая из птицы № 498	90	14,5	13,6	13,6	206	498/2004	
Макаронные изделия отварные № 516	150	5,3	6,2	35,3	221	516/2004	
Соус томатный № 735	30	0,8	1,4	2,5	26	735/2002	
Чай с сахаром №685	200/15	0,1	0,0	15	58	685/2004	
Хлеб пшеничный	30	2,2	0,2	14,6	69	ТТК № 6	
Итого за прием пищи:	515	23	21,4	81,0	580		
Завтрак 2							
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	20	1,6	2,0	14,4	81		
Чай с молоком №378	180	1,4	1,4	15,6	78,0	378/2011	
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,5	46		
Итого за прием пищи:	300	3,4	3,8	39,5	205		
Всего за день:		26,4	25,2	120,5	785		110,25
ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-7							
Завтрак 1							
Котлета рубленая из птицы №498	100	16,1	15,1	15,1	262	498/2004	
Макаронные изделия отварные №516	180	6,4	7,4	39,2	265	516/2004	
Соус томатный № 735	30	0,8	1,4	2,5	26	735/2002	
Чай с сахаром №685	200/15	0,2	0,0	15,0	58	685/2004	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	92	ТТК № 6	
Итого за прием пищи:	565	26,5	24,1	91,3	703		
Завтрак 2							
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	30	2,4	3,0	21,6	122		
Чай с молоком №378	180	1,4	1,4	15,6	78,0	378/2011	
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,5	46		
Итого за прием пищи:	310	4,2	4,8	46,7	246		
Всего за день:		30,7	28,9	138	949		110,25

Зав. производством:

Экономист по ценам:



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

МЕНЮ

на

19.09.2023 г.

ОБЕД(ПОЛДНИК) 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-7							
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 рубленая из курицы №294	90	14,6	18,7	13,6	281,6	294/2011	
Макаронные изделия отварные №203	150	4,0	4,2	24,6	152,4	203/2011	
Компот из свежих плодов №631	200	0,7	0,3	28,8	132,5	631/2011	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,1	ТТК № 6	
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	ТТК № 7	
Итого за прием пищи:	700	27,8	28,3	119,9	786,7		
Полдник							
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	20	1,6	2,0	14,4	80,8		
Фрукты свежие (яблоко) №338	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338	
Чай с молоком №378	180	1,5	1,1	15,6	78,0	378/2011	
Итого за прием пищи:	300	3,5	3,5	39,5	204,4		
Всего за день:		31,3	31,8	159,4	991,1		110,25
ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-7							
Обед							
Помидор свежий	100	0,8	0,2	1,7	12,7	ТТК № 2	
Суп из овощей №135	250	1,9	3,8	11,1	85,4	135/2004	
Котлета рубленая из курицы №294	100	16,2	20,8	15,1	312,8	294/2011	
Макаронные изделия отварные №203	180	6,5	6,8	28,2	247,7	203/2011	
Компот из свежих плодов №631	200	0,2	0,2	27,1	111,1	631/2011	
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:	920	31,8	32,5	124,0	898,7		
Полдник							
Чай с молоком №378	200	1,7	1,3	17,3	86,7	378/2011	
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	50	4,0	5,0	35,5	202,0		
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,5	45,6		
Итого за прием пищи:	350	6,1	6,7	62,3	334,3		
Всего за день:		37,9	39,2	186,3	1233,0		110,25

Зав. производством:

Экономист по ценам: