

«Согласовано»  
Директор МОУ

№

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



## МЕНЮ

ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
<b>ВАРИАНТ-7</b>							
Котлета рубленая из птицы № 294	90	14,6	18,7	13,6	235,8	294/2011	
Макаронные изделия отварные № 203	150	5,5	5,7	33,3	206,4	203/2011	
Соус томатный № 593	30	0,2	0,7	1,5	13,2	593/2004	
Чай с сахаром №376	200/15	0,1	0,0	14,8	59,3	376/2011	
Хлеб пшеничный	30	2,2	0,2	14,6	68,9	ТТК № 6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>515</b>	<b>22,6</b>	<b>25,3</b>	<b>77,8</b>	<b>570,8</b>		<b>100,19</b>
<b>ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет</b>							
<b>ВАРИАНТ-7</b>							
Котлета рубленая из птицы №294	100	16,2	20,8	15,1	247,8	294/2011	
Макаронные изделия отварные №203	180	6,6	6,9	39,9	247,6	203/2011	
Соус томатный № 593	30	0,2	0,7	1,5	13,2	593/2016	
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	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>565</b>	<b>26,0</b>	<b>28,5</b>	<b>79,1</b>	<b>659,9</b>		<b>100,19</b>

Зав. производством:

Экономист по ценам:

«Согласовано»  
Директор МОУ

№

7  
«Утверждаю»  
Директор ООО «Венера»  
Погосова А.В.



## МЕНЮ

на 2009 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
<b>ВАРИАНТ-7</b>							
<b>Завтрак 1</b>							
Котлета рубленая из птицы № 294	90	14,6	18,7	13,6	235,8	294/2011	
Макаронные изделия отварные № 203	150	5,5	5,7	33,3	206,4	203/2011	
Соус томатный № 593	30	0,2	0,7	1,5	13,2	593/2004	
Чай с сахаром №376	200/15	0,1	0,0	14,8	59,3	376/2011	
Хлеб пшеничный	30	2,2	0,2	14,6	68,9	ТТК № 6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>515</b>	<b>22,6</b>	<b>25,3</b>	<b>77,8</b>	<b>570,8</b>		
<b>Завтрак 2</b>							
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	20	1,6	2,0	14,4	80,8		
Чай с молоком №378	180	1,5	1,1	15,6	78,0	378/2011	
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,5	45,6		
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>300</b>	<b>3,5</b>	<b>3,5</b>	<b>39,5</b>	<b>204,4</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>26,1</b>	<b>28,8</b>	<b>117,3</b>	<b>775,2</b>		<b>136,99</b>
<b>ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет</b>							
<b>ВАРИАНТ-7</b>							
<b>Завтрак 1</b>							
Котлета рубленая из птицы №294	100	16,2	20,8	15,1	247,8	294/2011	
Макаронные изделия отварные №203	180	6,6	6,9	39,9	247,6	203/2011	
Соус томатный № 593	30	0,2	0,7	1,5	13,2	593/2016	
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	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>565</b>	<b>26,0</b>	<b>28,5</b>	<b>79,1</b>	<b>659,9</b>		
<b>Завтрак 2</b>							
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	30	2,4	3,0	21,6	121,2		
Чай с молоком №378	180	1,5	1,1	15,6	78,0	378/2011	
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,5	45,6		
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>310</b>	<b>4,3</b>	<b>4,5</b>	<b>46,7</b>	<b>244,8</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>30,3</b>	<b>33,0</b>	<b>125,8</b>	<b>904,7</b>		<b>136,99</b>

Зав. производством:

Экономист по ценам:



«Согласовано»

Директор МОУ

№

«Утверждаю»  
Директор ООО «Венера»

Погосова А.В.

## МЕНЮ

на

2022г.

ОБЕД для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
<b>ВАРИАНТ-7</b>							
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 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	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>700</b>	<b>26,8</b>	<b>26,9</b>	<b>112,9</b>	<b>812,7</b>		<b>100,19</b>
<b>ОБЕД для обучающихся возрастной группы 12-18 лет</b>							
<b>ВАРИАНТ-7</b>							
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	1,9	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	302/2011	
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	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>920</b>	<b>31,8</b>	<b>32,5</b>	<b>124,0</b>	<b>898,7</b>		<b>100,19</b>

Зав. производством:

Экономист по ценам:



«Согласовано»  
Директор МОУ №

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



## МЕНЮ

2022г.

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
<b>ВАРИАНТ-7</b>							
<b>Обед</b>							
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 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	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>700</b>	<b>26,8</b>	<b>26,9</b>	<b>112,9</b>	<b>812,7</b>		
<b>Полдник</b>							
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	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>300</b>	<b>3,5</b>	<b>3,5</b>	<b>39,5</b>	<b>204,4</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>31,3</b>	<b>31,8</b>	<b>159,4</b>	<b>991,1</b>		<b>136,99</b>
<b>ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет</b>							
<b>ВАРИАНТ-7</b>							
<b>Обед</b>							
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	1,9	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	302/2011	
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	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>920</b>	<b>31,8</b>	<b>32,5</b>	<b>124,0</b>	<b>898,7</b>		
<b>Полдник</b>							
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		
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>350</b>	<b>6,1</b>	<b>6,7</b>	<b>62,3</b>	<b>334,3</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>37,9</b>	<b>39,2</b>	<b>186,3</b>	<b>1233,0</b>		<b>136,99</b>

Зав. производством:

Экономист по ценам: