

«Согласовано»

Директор МОУ *Мисю* № *1*



«Утверждаю»

Директор ООО «Венера»
Погосова А.В.



МЕНЮ

на *21.04.* 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-4							
Котлета рыбная (минтай) № 388	90	12,2	8,2	14,3	179,8	388/2004	
Картофель отварной или картофельное пюре № 125/128	150	3,1	7,4	21,6	164,8	125/128/ 2011	
Чай с сахаром №376	200/15	0,1	0,0	14,8	59,3	376/2011	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК № 6	
Итого за прием пищи:	505	19,1	15,9	75,0	518,7		75-51
ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-4							
Котлета рыбная (минтай) №388	100	13,6	9,1	15,9	199,8	388/2004	
Картофель отварной или картофельное пюре №125/128	200	4,2	9,9	28,6	219,8	125/128/ 2011	
Чай с сахаром № 376	200/15	0,1	0,0	14,8	59,3	376/2011	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК № 6	
Итого за прием пищи:	565	21,6	19,3	83,6	593,7		75-51

Зав. производством:

Экономист по ценам: *Л*

«Согласовано»

Директор МОУ № 1



«Утверждаю»

Директор ООО «Венера»

Погосова А.В.



МЕНЮ

на 21.04 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-4							
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 макаронными изделиями №103	200	2,3	2,2	16,1	94,0	103/2011	
Рагу из птицы №289	170	14,4	16,5	15,8	269,5	289/2011	
Компот из смеси сухофруктов №349	200	0,4	0,0	30,8	126,5	349/2011	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК № 6	
Хлеб пеклеванный	50	3,2	0,4	20,6	98,9	ТТК № 7	
Итого за прием пищи:	730	24,5	19,5	108,6	711,3		75-51
ОБЕД для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-4							
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 макаронными изделиями №103	250	2,8	2,9	19,9	117,6	103/2011	
Рагу из птицы №289	200	16,7	19,4	18,7	317,5	289/2011	
Компот из смеси сухофруктов №349	200	0,4	0,0	30,8	126,5	349/2011	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК № 6	
Хлеб пеклеванный	50	3,2	0,4	20,6	98,9	ТТК № 7	
Итого за прием пищи:	850	27,6	23,1	115,9	787,9		75-51

Зав. производством:

Экономист по ценам:

«Согласовано»
 Директор МОУ № 1



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

МЕНЮ

на 21.04 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-4							
Завтрак 1							
Котлета рыбная (минтай) № 388	90	12,2	8,2	14,3	179,8	388/2004	
Картофель отварной или картофельное пюре № 125/128	150	3,1	7,4	21,6	164,8	125/128/2011	
Чай с сахаром №376	200/15	0,1	0,0	14,8	59,3	376/2011	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК № 6	
Итого за прием пищи:	505	19,1	15,9	75,0	518,7		
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	2,3	20,5	112,2	524,4		
Всего за день:		21,4	39,8	175,5	1 043,1		103,00
ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-4							
Завтрак 1							
Котлета рыбная (минтай) № 388	90	12,2	8,2	14,3	179,8	388/2004	
Картофель отварной или картофельное пюре № 125/128	150	3,1	7,4	21,6	164,8	125/128/2011	
Чай с сахаром №376	200/15	0,1	0,0	14,8	59,3	376/2011	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК № 6	
Итого за прием пищи:	505	19,1	15,9	75,0	518,7		
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:		22,5	19,6	124,2	773,8		103,00

Зав. производством:

Экономист по ценам:

«Согласовано»
 Директор МОУ № 2



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

МЕНЮ

на 29.04. 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-4							
Обед							
Овощи свежие, соленые, отварные	60	0,5	0,1	1,0	7,6	ТТК № 1,2,3,4,5	
Суп картофельный с макаронными изделиями №103	200	2,3	2,2	16,1	94,0	103/2011	
Рагу из птицы №289	170	14,4	16,5	15,8	269,5	289/2011	
Компот из смеси сухофруктов	200	0,4	0,0	30,8	126,5	349/2011	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК № 6	
Хлеб пеклеванный	50	3,2	0,4	20,6	98,9	ТТК № 7	
Итого за прием пищи:	730	24,5	19,5	108,6	711,3		
Полдник							
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	20	1,6	2,0	14,4	80,8		
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,5	45,6		
Чай с сахаром №376	180	0,2	0,0	13,5	55,4	376/2011	
Итого за прием пищи:	300	2,2	2,4	37,4	181,8		
Всего за день:		26,7	21,9	146,0	893,1		103,00
ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-4							
Обед							
Овощи свежие, соленые, отварные	100	0,8	0,1	1,6	12,6	ТТК № 1,2,3,4,5	
Суп картофельный с макаронными изделиями №103	250	2,8	2,9	19,9	117,6	103/2011	
Рагу из птицы №289	200	16,7	19,4	18,7	317,5	289/2011	
Компот из смеси сухофруктов	200	0,4	0,0	30,8	126,5	349/2011	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК № 6	
Хлеб пеклеванный	50	3,2	0,4	20,6	98,9	ТТК № 7	
Итого за прием пищи:	850	27,6	23,1	115,9	787,9		
Полдник							
Чай с сахаром №376	200/15	0,1	0,0	14,8	59,3	376/2011	
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:	365	4,5	5,4	59,8	306,9		
Всего за день:		32,1	28,5	175,7	1 094,8		103,00

Зав. производством:

Экономист по ценам: