

«Согласовано»
Директор МОУ №



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

МЕНЮ

на 26.04. 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-7							
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 № 363	30	0,2	0,7	1,5	13,2	363/2016	
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	
Итого за прием пищи:	505	22,6	25,3	77,8	583,6		75-51
ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-7							
Котлета рубленая из птицы №294	100	14,6	18,7	13,6	235,8	294/2011	
Макаронные изделия отварные №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 №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	
Итого за прием пищи:	565	24,5	26,5	89,3	647,8		75-51

Зав. производством:

Экономист по ценам:

«Согласовано»

Директор МОУ «СОШ № 2»



«Утверждаю»

Директор ООО «Венера»

Погосова А.В.

МЕНЮ

на

26.04.

2022г.

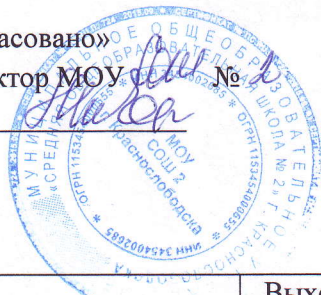
ОБЕД для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-7							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	60	0,5	0,1	1,0	7,6	ТТК № 1,2,3,4,5	
Суп 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	
Каша пшеничная вязкая № 303	150	4,0	4,2	24,6	152,4	303/2011	
Напиток из плодов шиповника №398	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	26,8	26,9	112,9	812,7		75-51
ОБЕД для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-7							
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	1,8	3,7	11,0	85,3	135/2004	
Котлета рубленая из курицы №294	100	16,2	20,8	15,1	312,8	294/2011	
Каша пшеничная вязкая №303	180	4,8	5,0	29,5	182,9	303/2011	
Напиток из плодов шиповника №398	200	0,7	0,3	28,8	132,5	398/2011	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,6	91,9	ТТК №6	
Хлеб пеклеванный	20	1,3	0,2	8,2	39,6	ТТК № 7	
Итого за прием пищи:	890	28,6	30,3	113,8	857,6		75-51

Зав. производством:

Экономист по ценам:

«Согласовано»

Директор МОУ _____ № _____



«Утверждаю»

Директор ООО «Венера»

Погосова А.В.



МЕНЮ

на 26.04 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-7							
Завтрак 1							
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 № 363	30	0,2	0,7	1,5	13,2	363/2016	
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	
Итого за прием пищи:	505	22,6	25,3	77,8	583,6		
Завтрак 2							
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		
Итого за прием пищи:	300	3,5	3,5	39,5	204,4		
Всего за день:		26,1	28,8	117,3	788,0		103,00
ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-7							
Завтрак 1							
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 № 363	30	0,2	0,7	1,5	13,2	363/2016	
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	
Итого за прием пищи:	505	22,6	25,3	77,8	583,6		
Завтрак 2							
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		
Итого за прием пищи:	310	4,3	4,5	46,7	244,8		
Всего за день:		26,7	29,8	124,5	828,4		103,00

Зав. производством:

Экономист по ценам: _____

«Согласовано»
 Директор МОУ № 2



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

МЕНЮ

на 26.04. 2022г.

ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки г	Жиры г	Углеводы г	Калорийность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-7							
Обед							
Овощи свежие, соленые, отварные	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	
Каша пшеничная вязкая №303	150	4,0	4,2	24,6	152,4	303/2011	
Напиток из плодов шиповника №398	200	0,7	0,3	28,8	132,5	398/2011	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК № 6	
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	ТТК № 7	
Итого за прием пищи:	700	26,8	26,9	112,9	813,5		
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:		30,3	30,4	152,4	1 017,9		103,00
ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-7							
Обед							
Овощи свежие, соленые, отварные	100	0,8	0,1	1,6	12,6	ТТК № 1,2,3,4,5	
Суп из овощей №135	250	1,8	3,7	11,0	85,3	135/2004	
Котлета рубленая из курицы №294	100	16,2	20,8	15,1	312,8	294/2011	
Каша пшеничная вязкая №303	180	4,8	5,0	29,5	182,9	303/2011	
Напиток из плодов шиповника №398	200	0,7	0,3	28,8	132,5	398/2011	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,6	98,1	398/2011	
Хлеб пеклеванный	20	1,3	0,2	8,2	39,6	ТТК № 7	
Итого за прием пищи:	890	28,6	30,3	113,8	857,6		
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:		34,7	37,0	176,1	1 191,9		103,00

Зав. производством:

Экономист по ценам: