



«Согласовано»
Директор МОУ  № 1



«Утверждаю»
Директор ООО «Венера»

Погосова А.В.

МЕНЮ

на 27.04.2022г.

ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-8							
Каша геркулесовая вязкая с маслом № 302	200/5	8,1	11,5	40,8	300,0	302/2004	
Яйцо вареное вкрутую №337	1 шт	5,5	5,0	0,3	68,6	337/2004	
Чай с сахаром № 337	200/15	0,1	0,0	14,8	59,3	337/2011	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК № 6	
Итого за прием пищи:	500	16,7	16,7	75,4	519,8		75-51
ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-8							
Каша геркулесовая вязкая с маслом № 302	250/5	10,1	14,4	51,0	375,0	302	2004
Яйцо вареное вкрутую №337	1шт	5,5	5,0	0,3	68,6	337	2004
Чай с сахаром № 337	200/15	0,1	0,0	14,8	59,3	337	2011
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК № 6	
Итого за прием пищи:	550	18,7	19,6	85,6	594,8		75-51

Зав. производством:

Экономист по ценам:



«Согласовано»
 Директор МОУ *СШ № 1*



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



МЕНЮ

на *27.04* 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-8							
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	
Птица, тушенная в соусе с овощами №488	170	14,4	19,2	12,2	279,8	488/2004	
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	22,2	105,0	721,6		75-51
ОБЕД для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-8							
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	
Птица, тушенная в соусе с овощами №488	200	16,8	22,6	14,4	329,6	488/2004	
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	27,7	26,3	111,6	800,0		75-51

Зав. производством:

Экономист по ценам: *Саша*

«Согласовано»
 Директор МОУ № 2



«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-8							
Завтрак 1							
Каша геркулесовая вязкая с маслом № 302	200/5	8,1	11,5	40,8	300,0	302/2004	
Яйцо вареное вкрутую №337	1 шт	5,5	5,0	0,3	68,6	337/2004	
Чай с сахаром № 337	200/15	0,1	0,0	14,8	59,3	337/2011	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК № 6	
Итого за прием пищи:	500	16,7	16,7	75,4	519,8		
Завтрак 2							
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	20	1,6	2,0	14,4	80,8		
Сок фруктовый №707	180	0,9	0,2	17,7	80,3	707/2004	
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,5	45,6		
Итого за прием пищи:	300	2,9	2,6	41,6	206,7		
Всего за день:		19,6	19,3	117,0	726,5		103,00
ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-8							
Завтрак 1							
Каша геркулесовая вязкая с маслом № 302	200/5	8,1	11,5	40,8	300,0	302/2004	
Яйцо вареное вкрутую №337	1 шт	5,5	5,0	0,3	68,6	337/2004	
Чай с сахаром № 337	200/15	0,1	0,0	14,8	59,3	337/2011	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК № 6	
Итого за прием пищи:	500	16,7	16,7	75,4	519,8		
Завтрак 2							
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	30	2,4	3,0	21,6	121,2		
Сок фруктовый № 707	180	0,9	0,2	17,7	80,3	707/2004	
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,5	45,6		
Итого за прием пищи:	310	3,7	3,6	48,8	247,1		
Всего за день:		20,4	20,3	124,2	766,9		103,00

Зав. производством:

Экономист по ценам:



«Согласовано»
Директор МОУ № 2

«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 сборни ку рецепту	Цена руб
ВАРИАНТ-8							
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	
Птица, тушенная в соусе с овощами №488	170	14,4	19,2	12,2	279,8	488/2004	
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	22,2	105,0	721,6		
Полдник							
Бутерброд с маслом №1/2011	20/5	1,4	4,7	9,2	84,4	1/2011	
Напиток из плодов шиповника	180	0,6	0,3	18,0	88,3	398/2011	
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,5	45,6		
Итого за прием пищи:	305	2,4	5,4	36,7	218,3		
Всего за день:		26,9	27,6	141,7	939,9		103,00
ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-8							
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	
Птица, тушенная в соусе с овощами №488	200	16,8	22,6	14,4	329,6	488/2004	
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	27,7	26,3	111,6	800,0		
Полдник							
Напиток из плодов шиповника	180	0,6	0,3	18,1	88,3	398/2011	
Бутерброд с маслом №1/2011	30/10	2,3	7,5	14,7	135,0	1/2011	
Фрукты свежие	150	0,6	0,6	14,3	68,4		
Итого за прием пищи:	370	3,5	8,4	47,1	291,7		
Всего за день:		31,2	34,7	158,7	1 091,7		103,00

Зав. производством:

Экономист по ценам: