



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



МЕНЮ

на 27.09 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-2							
Тефтели с соусом 2-вариант №462/593	90/30	9,4	18,8	14,3	223,2	462/593/ 2011	
Каша гречневая рассыпчатая № 302	150	6,1	4,8	27,8	178,2	302/2016	
Чай с сахаром и лимоном №377	200/15 /7	0,3	0,0	15,2	60,0	377/2004	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК № 6	
Итого за прием пищи:	532	18,8	23,8	76,8	553,5		100,19
ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-2							
Тефтели с соусом 2-вариант №462/593	100/30	17,8	14,2	9,0	212,0	462/593/ 2011	
Каша гречневая рассыпчатая № 302	180	7,4	5,8	30,9	214,0	302/2016	
Чай с сахаром и лимоном №377	2200/1 5/700	0,2	0,0	15,0	60,5	377/2004	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК № 6	
Итого за прием пищи:	582	21,7	28,1	89,0	669,9		100,19

Зав. производством:

Экономист по ценам:

9

«Согласовано»
 Директор МОУ *СОШ № 2*
Красносельская
Михайлова Е.А.

«Утверждено»
 Директор ООО «Венера»
 Погосова А.В.
 на *27.09* 2022г.

МЕНЮ

ОБЕД для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийн ость	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-2							
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 крупой (рис) №101	200	1,5	2,2	9,7	70,0	101/2011	
Котлета рубленая из птицы №294	90	14,6	18,7	13,6	223,0	294/2004	
Макаронные изделия отварные с маслом №203	150	5,5	5,7	33,3	206,4	203/2011	
Кисель из повидла №647	200	0,1	0,0	28,2	95,3	647/2004	
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:	780	27,7	27,2	121,8	773,4		100,19
ОБЕД для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-2							
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 крупой (рис) №101	250	1,9	2,8	12,1	87,5	101/2011	
Котлета рубленая из птицы №294	100	16,2	20,8	15,1	247,8	294/2004	
Макаронные изделия отварные с маслом №203	180	6,5	6,8	28,2	247,7	203/2011	
Кисель из повидла №647	200	0,1	0,0	28,2	95,3	647/2004	
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:	910	31,0	31,2	121,3	862,1		100,19

Зав. производством:

Экономист по ценам: *[подпись]*

«Согласовано»

Директор МОУ *№ 2*

Краснодарская область
Михеева Е. П.



«Утверждаю»

Директор ООО «Венера»

Погосова А.В.

МЕНЮ

на *27.09* 2022г.

ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийно сть	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-2							
Завтрак 1							
Тефтели с соусом 2-вариант №462/593	90/30	9,4	18,8	14,3	223,2	462/593 /2011	
Каша гречневая рассыпчатая № 302	150	6,1	4,8	27,8	178,2	302/201 6	
Чай с сахаром и лимоном №377	200/15 /7	0,3	0,0	15,2	60,0	377/200 4	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК № 6	
Итого за прием пищи:	532	18,8	23,8	76,8	553,5		
Завтрак 2							
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,5	45,6		
Сок фруктовый №707	180	0,9	0,2	17,7	80,3	707/200 4	
Итого за прием пищи:	280	1,3	0,6	27,2	125,9		
Всего за день:		20,1	24,4	104,0	679,2		136,99
ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-2							
Завтрак 1							
Тефтели с соусом 2-вариант №462/593	100/30	17,8	14,2	9,0	212,0	462/593 /2011	
Каша гречневая рассыпчатая № 302	180	7,4	5,8	30,9	214,0	302/201 6	
Чай с сахаром и лимоном №377	2200/1 5/700	0,2	0,0	15,0	60,5	377/200 4	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК № 6	
Итого за прием пищи:	582	21,7	28,1	89,0	669,9		
Завтрак 2							
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,5	45,6		
Сок фруктовый № 707	200	1,1	0,2	19,5	83,4	707/200 4	
Итого за прием пищи:	300	1,5	0,6	29,0	129,0		
Всего за день:		23,2	28,7	118,0	798,9		136,99

Зав. производством:

Экономист по ценам:

9

«Согласовано»

Директор МОУ *№ 2*
Краснооборье
Михайлова Е.И.

«Утверждаю»

Директор ООО «Венера»
Погосова А.В.

МЕНЮ

на *27.09* 2022г.

ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийно сть	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-2							
Обед							
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	
Щи из свежей капусты с картофелем №88	200	1,5	4,0	7,4	72,2	88/2011	
Фрикадельки куриные №297	90	13,9	11,2	8,0	187,3	294/2011	
Макаронные изделия отварные с маслом №203	150	5,5	5,7	33,3	206,4	203/2011	
Напиток из плодов шиповника	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	27,6	21,9	114,5	777,1		
Полдник							
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,5	45,6		
Сок фруктовый (яблочный)	180	0,9	0,2	17,7	80,3	707/2004	
Итого за прием пищи:	280	1,3	0,6	27,2	125,9		
Всего за день:		29,0	27,2	149,0	899,3		136,99
ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-2							
Обед							
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 крупой (рис) №101	250	1,9	2,8	12,1	87,5	101/2011	
Котлета рубленая из птицы №294	100	16,2	20,8	15,1	247,8	294/2004	
Макаронные изделия отварные с маслом №203	180	6,5	6,8	28,2	247,7	203/2011	
Кисель из повидла №647	200	0,1	0,0	28,2	95,3	647/2004	
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:	910	31,0	31,2	121,3	862,1		
Полдник							
Сок фруктовый (яблочный)	200	1,1	0,2	19,5	83,4		
Фрукты свежие	150	0,6	0,6	14,3	68,4	338/2011	
Итого за прием пищи:	350	1,7	0,8	33,8	151,8		
Всего за день:		32,7	32,0	155,1	1013,9		136,99

Зав. производством:

Экономист по ценам:

9