

«Согласовано»
 Директор МОУ СОШ № 2
 г. Краснослободск
 Шеста М. Мильева

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

МЕНЮ

на 28.09.2023

ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-4							
Свекла отварная	60	1,3	0,4	7,7	37,0	Т.24	1996
Котлета рыбная Любительская № 390	90	11,7	7,9	13,7	176	390/2004	
Картофель отварной или картофельное пюре № 125/128	150	3,0	6,2	24,3	167	125/128/ 2011	
Чай с сахаром №685	200/15	0,2	0,0	15,0	58	685/2004	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	92	ТТК № 6	
Итого за прием пищи:	555	19,2	14,7	80,2	530		95,25
ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-4							
Свекла отварная	100	2,2	0,7	12,8	62	Т.24	1996
Котлета рыбная Любительская № 390	100	13,0	8,8	15,2	196	390/2004	
Картофель отварной или картофельное пюре №125/128	180	3,6	7,4	29,2	200	125/128/ 2011	
Чай с сахаром №685	200/15	0,2	0,0	15,0	58	685/2004	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК № 6	
Итого за прием пищи:	645	22,7	17,2	96,6	631		95,25

Зав. производством:

Экономист по ценам:

«Согласовано»
 Директор МОУ *ОШ № 2*
А. В. Миславский
М. В. Миславский

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

МЕНЮ

на 28.09.2023

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							
Помидор свежий	60	0,5	0,1	1,0	7,6	ТТК № 2	
Суп картофельный с макаронными изделиями №103	200	2,3	2,2	16,1	94,0	103/2011	
Плов из птицы №492	200	20,4	25,3	36,5	389,0	492/2004	
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	40	2,5	0,4	16,5	79,2	ТТК № 7	
Итого за прием пищи:	750	29,8	28,3	125,2	811,1		95,25
ОБЕД для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-4							
Помидор свежий	100	0,8	0,2	1,7	12,7	ТТК № 2	
Суп картофельный с макаронными изделиями №103	250	2,9	2,8	20,1	117,5	103/2011	
Плов из птицы №492	230	23,5	29,1	42,0	437,2	492/2004	
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	40	2,5	0,4	16,5	79,2	ТТК № 7	
Итого за прием пищи:	870	33,8	32,8	135,4	887,9		95,25

Зав. производством:

Экономист по ценам:



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

МЕНЮ

на 28.09.2023

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-4							
Завтрак 1							
Свекла отварная	60	1,3	0,4	7,7	37,0	T.24	1996
Котлета рыбная Любительская № 390	90	11,7	7,9	13,7	176	390/2004	
Картофель отварной или картофельное пюре № 125/128	150	3,0	6,2	24,3	167	125/128/2011	
Чай с сахаром №685	200/15	0,2	0,0	15,0	58	685/2004	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	92	ТТК № 6	
Итого за прием пищи:	555	19,2	14,7	80,2	530		
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	20	1,6	2,0	14,4	81		
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,5	46		
Компот из сухофруктов	180	0,5	0,0	28,3	112,0	639/2004	
Итого за прием пищи:	300	2,5	2,4	52,2	239		
Всего за день:		21,7	17,1	132,4	769		110,25
ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-4							
Завтрак 1							
Свекла отварная	100	2,2	0,7	12,8	62	T.24	1996
Котлета рыбная Любительская № 390	100	13,0	8,8	15,2	196	390/2004	
Картофель отварной или картофельное пюре №125/128	180	3,6	7,4	29,2	200	125/128/2011	
Чай с сахаром №685	200/15	0,2	0,0	15,0	58	685/2004	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК № 6	
Итого за прием пищи:	645	22,7	17,2	96,6	631		
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	30	2,4	3,0	21,6	122		
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,5	46		
Компот из сухофруктов	180	0,5	0,0	28,3	112,0	639/2004	
Итого за прием пищи:	310	3,3	3,4	59,4	280		
Всего за день:		26,0	20,6	156,0	911		110,25

Зав. производством:

Экономист по ценам:

«Согласовано»

Директор МОУ *СШ № 2*
г. Красносельск
Мед. И. И. Милосев

«Утверждаю»

Директор ООО «Венера»
 Погосова А.В.

МЕНЮ

на

28.09.2023

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
ВАРИАНТ-4							
Обед							
Помидор свежий	60	0,5	0,1	1,0	7,6	ТТК № 2	
Суп картофельный с макаронными изделиями №103	200	2,3	2,2	16,1	94,0	103/2011	
Плов из птицы №492	200	20,4	25,3	36,5	389,0	492/2004	
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	40	2,5	0,4	16,5	79,2	ТТК № 7	
Итого за прием пищи:	750	29,8	28,3	125,2	811,1		
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:		32,0	30,7	162,6	992,9		110,25
ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-4							
Обед							
Помидор свежий	100	0,8	0,2	1,7	12,7	ТТК № 2	
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:		38,3	38,2	195,2	1194,8		110,25

Зав. производством:

Экономист по ценам: