«Согласовано» Директор МБОУ № Некодологованского сис

МЕНЮ

на 10.04.2024 г.

	Выход	Белки,	Жиры,	Углеводы,	32	2 9	Цена
ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Γ	Γ	Г	г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	руб
ВАРИАНТ-3							;
Тефтели с соусом 2-вариант № 462/593	90/30	9,4	18,8	14,3	223,2	462/593/ 2004	
Картофельное пюре №128	150	3,9	8,9	39,8	232,5	128/2011	
Компот из смеси сухофруктов №349	200	0,4	0,0	30,8	126,5	349/2011	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	510	16,7	27,9	104,4	674,1		
ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-3							
Тефтели с соусом 2-вариант №462/593	100/30	10,4	20,9	15,9	248,0	462/593 2004	9
Картофель отварной или картофельное пюре №125/128	180	9,0	6,1	55,7	285,6	125/128/ 2011	
Компот из смеси сухофруктов №349	200	0,4	0,0	30,8	126,5	349/2011	
Хлеб пшеничный	50	3,8	0,3	24,4	114,9	TTK №6	
Итого за прием пищи:	560	23,6	27,3	126,8	775,0		
	- PAY 13				1		96-1

Зав. производством:

«Cornacobaho»

Aupertop MEOX

Hoboferosserrence Cell

Reserved M. U.,

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

МЕНЮ

на 10.04.2024 г.

ОБЕД для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	р
ВАРИАНТ-3							,
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста кващеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	60	0,5	0,1	1,0	7,6	TTK № 1,2,3,4,5	;
Суп из овощей №135	200	1,5	3,0	8,9	68,3	135/2004	
Фрикадельки рыбные №240	90	12,0	12,8	9,8	126,0	240/2011	
Соус томатный №593	30	1,1	2,5	2,5	52,0	593/2004	
Картофель отварной или картофельное пюре №125	150	4,0	4,0	39,4	210,8	125/128/ 2011	
Компот из свежих плодов № 631	200	0,2	0,2	27,1	111,1	631/2004	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	TTK № 6	
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	TTK № 7	
Итого за прием пищи:	790	25,5	23,3	129,5	769,8		96
ОБЕД для обучающихся возрастной группы 12-18 лет						9	
ВАРИАНТ-3							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	100	2,2	0,7	12,8	62,0	TTK № 1,2,3,4,5	
помидор соленый, свекла отварнаху Суп из овощей №135	250	1,9	3,8	11,1	85,4	135/2004	
Фрикадельки рыбные №240	100	13,3	14,2	10,9	140,0	240/2011	
Соус томатный №593	30	1,1	2,5	2,5	52,0	593/2004	_
Картофель отварной или картофельное тюре №125	180	4,7	4,7	47,3	237,4	125/128/ 2011	
Компот из свежих плодов № 631	200	0,2	0,2	27,1	111,1	631/2004	-
Хлеб пшеничный	60	4,4	0,4		137,8	TTK № 6	-
Хлеб пеклеванный	50	3,2	0,4	20,6	98,9	TTK № 7	-
Итого за прием пищи:	970	31,0	26,9	161,5	924,6		96

Зав. производством:

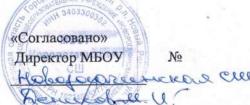


МЕНЮ

«Утверждаю» «Зеренера» Динектор ООО «Венера» Погосова А.В. «Венера»

/ на 10.04.2024 г.								
ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки , г	Жиры, г	Углеводы,	Калорий	№ по сборнику рецептур	Цена руб	
ВАРИАНТ-3				4				
Завтрак 1								
Тефтели с соусом 2-вариант №462/593	90/30	9,4	18,8	14,3	223,2	462/593/ 2004		
Картофель отварной или картофельное пюре №125/128	150	3,9	8,9	39,8	232,5	125/128/ 2011		
Компот из смеси сухофруктов №349	200	0,4	0,0	30,8	126,5	349/2011		
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,1	TTK №6	1	
Итого за прием пищи:	510	16,7	27,9	104,4	673,3	W. L. W.		
Полдник								
Фрукты свежие (яблоко) №338	120	0,5	0,5	11,4	54,7	338/2011		
Сок фруктовый №707	180	0,9	0,2	17,7	80,3	707/2004	Marie Land	
Итого за прием пищи:	300	1,4	0,7	29,1	135,0			
Всего за день:		18,1	28,6	133,5	808,3			
ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет								
ВАРИАНТ-3								
Завтрак 1								
Тефтели с соусом 2-вариант №462/593	100/30	10,4	20,9	15,9	248,0	462/593/ 2004	8	
Картофель отварной или картофельное пюре №125/128	180	4,7	10,7	47,8	279,0	125/128/ 2011		
Компот из смеси сухофруктов №349	200	0,4	0,0	30,8	126,5	349/2011		
Хлеб пшеничный	50	3,8	0,3	24,4	114,9	TTK №6		
Итого за прием пищи:	560	19,3	31,9	118,9	768,4		S. Carlotte	
Полдник					E			
Фрукты свежие (яблоко) №338	120	0,5	11,4	54,7	45,6	338/2011		
Сок фруктовый №707	200	1,1	0,2	19,5	83,4	707/2004		
Итого за прием пищи:	320	1,6	11,6	74,2	129,0			
Всего за день:		20,9	43,5	193,1	897,4	- 8	132-10	

Зав. производством:



«Утверждаю» Директор ООО «Венера»

Погосова А.В.

МЕНЮ на 10.04.2024 г.

Charles of the contract of the	MEE	ио на	10.04.20	18 * a 40 CQ 1 = "			
ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы,	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-3							
Обед							<u> </u>
Эвощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, эгурец соленый, помидор соленый, свекла этварная)	60	0,5	0,1	1,0	7,6	TTK № 1,2,3,4,5	
Суп из овощей №135	200	1,5	3,0	8,9	68,3	135/2004	
Ррикадельки рыбные №240	90	12,0	12,8	9,8	126,0	240/2011	
Соус томатный №593	30	1,1	2,5	2,5	52,0	593/2004	
Сартофель отварной или картофельное поре №125/128	150	4,0	4,0	39,4	210,8	125/128/ 2011	
Компот из свежих плодов № 631	200	0,2	0,2	27,1	111,1	631/2004	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	TTK № 6	1
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	TTK № 7	
Итого за прием пищи:	790	25,5	23,3	129,5	769,8		
Полдник							
Фрукты свежие (яблоко) №338	120	0,5	0,5	11,4	54,7	338/2011	
Сок фруктовый №707	180	0,9	0,2	17,7	80,3	707/2004	
Итого за прием пищи:	300	1,4	0,7	29,1	135,0		
Всего за день:		26,9	24,0	158,6	904,8		
ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-3							
Эбед	7						
Эвощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, эгурец соленый, помидор соленый, свекла этварная)	100	2,2	0,7	12,8	62,0	TTK № 1,2,3,4,5	9
Суп из овощей №135	250	1,9	3,8	11,1	85,4	135/2004	
Р рикадельки рыбные №240	100	13,3	14,2	10,9	140,0	240/2011	
Соус томатный №593	30	1,1	2,5	2,5	52,0	593/2004	
Сартофель отварной или картофельное поре №125/128	180	4,7	4,7	47,3	237,4	125/128/ 2011	
Сомпот из свежих плодов № 631	200	0,2	0,2	27,1	111,1	631/2004	
Клеб пшеничный	60	4,4	0,4	29,2	137,8	TTK № 6	
Клеб пеклеванный	50	3,2	0,4	20,6	98,9		
Атого за прием пищи:	970	31,0	26,9	161,5	924,6		
Полдник						-	
Ърукты свежие (яблоко) №338	150	0,6	0,6	14,3	68,4	338/2011	
Сок фруктовый № 707	200	1,1	0,2	19,5	83,4	707/2004	
Итого за прием пищи:	350	1,7	0,8	33,8	151,8		
Всего за день:		32,7	27,7	195,3	1 076,4	3	132-10

Зав. производством:



«Утверждаю» смиская Федоромиченной солом Венера» Погосова А.В.

Венера» дала документов документов Ворошиповский венера вороши венера венера вороши венера вороши венера вороши венера вороши венера венера вороши венера вороши венера вороши венера венера венера венера вороши венера венера

МЕНЮ

на 10.04.2024г.

ОБЕД для обеспечения горячим питанием обучающихся в МОУ за счет средств родителей (законных представителей)	Выход г	Калорийно	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-3			No. of the last of	;
Суп из овощей №135	200	68,3	135/2004	
Рагу из птицы №289	150	237,8	289/2011	
Чай с сахаром №376	200/15	59,3	376/2011	
Хлеб пшеничный	40	91,9	TTK № 6	
Итого за прием пищи:	590	550,0		
				80-00

Зав. производством:

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 203213900564843355954824568531281433305066908418

Владелец Денисов Михаил Иванович

Действителен С 10.10.2024 по 10.10.2025