«Согласовано» Директор МБОУ N⁰ 1223 erange Hobeleaner mallers dester. OBO

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

## МЕНЮ

### на 16.04.2024 г.

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							•
Фрикадельки из птицы с соусом 297/593	90/30	16,0	12,8	8,0	191,4	297/593 2011/2004	,
Каша вязкая гречневая №302	150	6,1	4,8	27,8	178,2	302/2004	
Чай с сахаром и лимоном №377	200/15/7	0,3	0,0	15,2	60,0	377/2011	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	TTK№6	
Итого за прием пищи:	532	25,4	17,8	70,5	521,5		96-10
ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-8						205/502	
Фрикадельки из птицы с соусом 297/593	100/30	17,8	14,2	8,9	212,7	297/593 2011/2004	9
Каша вязкая гречневая №302	180	7,3	5,8	33,4	213,8	302/2004	
Чай с сахаром и лимоном №377	200/15/7	0,3	0,0	15,2	60,0	377/2011	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	TTK№6	
Итого за прием пищи:	582	29,1	20,3	81,8	601,3		96-10

Зав. производством:

«Согласовано» Директор МБОУ No Hobermons the cer References le ce.



## МЕНЮ

## на 16.04.2024 г.

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	TTK № 1,2,3,4,5	
Суп картофельный с макаронными изделиями №103	200	2,3	2,2	16,1	94,0	103/2011	
Плов из птицы №291	200	20,4	25,3	36,5	389,0	291/2004	
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	
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	TTK № 7	
Итого за прием пищи:	740	29,1	28,2	120,4	787,4		96-10
ОБЕД для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							0
ВАРИАНТ-8						3	
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	100	0,8	0,2	1,7	12,7	TTK № 1,2,3,4,5	
Суп картофельный с макаронными изделиями №103	250	2,9	2,8	20,1	117,5	103/2011	
Плов из птицы №291	230	23,5	29,1	42,0	437,2	291/2004	
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	TTK № 6	
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	TTK № 7	
Итого за прием пищи:	870	33,8	32,8	135,4	887,9	*	96-10

Зав. производством:

«Cornacobano» Директор MBOY No Hobofor Orecence Ceer

«Утверждаю» ?? краничени Директор ООО «Венера» Погосова А.В. енерах

# на 16.04.2024 г.

МЕНЮ

-	Выход	Белки,	Жиры,	Углеводы,	Z	àd	Цена
ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет	г	Г	Г	r	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	руб
ВАРИАНТ-8							
Завтрак 1							
Фрикадельки из птицы с соусом 297/593	90/30	16,0	12,8	8,0	191,4	297/593 2011/2004	
Каша гречневая вязкая №302	150	6,1	4,8	27,8	178,2	302/2004	
Чай с сахаром и лимоном №377	200/15/7	0,3	0,0	15,2	60,0	377/2011	:
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	TTK№6	1
Итого за прием пищи:	532	25,4	17,8	70,5	521,5		
Полдник					Sec. Sec. 19		
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 (яблоко) №338	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338	
Итого за прием пищи:	300	2,9	2,6	41,6	206,7		
Всего за день:		28,3	20,4	112,1	728,2		132-10
ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет			a				0
ВАРИАНТ-8			4	N. S. S.		12	
Завтрак 1							
Фрикадельки из птицы с соусом 297/593	100/30	17,8	14,2	8,9	212,7	297/593 2011/2004	
Каша вязкая гречневая №302	180	7,3	5,8	33,4	213,8	302/2004	
Чай с сахаром и лимоном №377	200/15/7	0,3	0,0	15,2	60,0	377/2011	1.1.1
Хлеб пшеничный	50	3,8	0,3	24,4	114,9	TTK№6	1. 1.
Итого за прием пищи:	572	29,2	20,3	81,9	601,4		
Полдник					.*		
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	30	2,4	3,0	21,6	121,2		
Фрукты свежие (яблоко) №338	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338/2011	
Сок фруктовый №707	180	0,9	0,2	17,7	80,3	707/2004	
Итого за прием пищи:	310	3,7	3,6	48,8	247,1		
Всего за день:		32,9	23,9	130,7	848,5		132-10

Зав. производством:

«Утверждаю» «Согласовано» Директор ООО «Венера» Директор МБОУ No Погосова А.В. Peoboparaverena cel «Венера» Новорогочинская МЕНЮ на 16.04.2024 г. Цена Жиры, Углеводы, Выход Белки, Калорий № по сборник у рецептур HOCTB руб ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся Г Г Г Г с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет ВАРИАНТ-8 Обед TTK № Овощи по сезону (огурец свежий, помидор 0.5 1.0 7,6 0,1 1,2,3,4,5 свежий, капуста квашеная, огурец соленый, 60 помидор соленый, свекла отварная) 103/2011 Суп картофельный с макаронными 2.2 16,1 94.0 200 2,3 изделиями №103 291/2011 25.3 36.5 389.0 20,4 200 Плов из птицы №291 349/2011 0.0 30.8 126,5 200 0,4 Компот из смеси сухофруктов №349 91.1 TTK № 6 0,2 19,5 40 3,0 Хлеб пшеничный TTK № 7 2,5 0,4 16,5 79,2 40 Хлеб пеклеванный 120,4 787,4 740 29,1 28,2 Итого за прием пищи: Полдник 20 1.6 2.0 14.4 80.8 Кондитерские изделия (печенье, вафли) 707/2004 80,3 180 0,9 0,2 17,7 Сок фруктовый №707 338/2011 9,5 45,6 Фрукты свежие (яблоко) №338 100 0,4 0,4 41,6 206,7 300 2.9 2,6 Итого за прием пищи: 132-10 994.1 162,0 30.8 32,0 Всего за день: ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет ВАРИАНТ-8 Обед TTK № Овощи по сезону (огурец свежий, помидор 12,7 100 0,8 0.2 1.7 1,2,3,4,5 свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная) 103/2011 Суп картофельный с макаронными 117,5 2,9 2.8 20,1 250 изделиями №103 291/2011 42.0 437.2 230 23,5 29,1 Плов из птицы №291 349/2011 30,8 126,5 0,0 200 0,4 Компот из смеси сухофруктов №349 **TTK № 6** 114,8 0,3 24,3 50 3,7 Хлеб пшеничный TTK № 7 0,4 16,5 79,2 40 2,5 Хлеб пеклеванный 887,9 870 33.8 32,8 135,4 Итого за прием пищи: Полдник 202,0 50 4,0 5,0 36,0 Кондитерские изделия (печенье, вафли) 338/2011 54.7 0,5 11,4 120 0.5 Фрукты свежие (яблоко) №338 707/2004 17,7 80,3 0,9 0,2 180 Сок фруктовый № 707 65,1 337,0 350 5,4 5,7 Итого за прием пищи: 132-10 1 224,9 200.5 39,2 38,5 Всего за день:

Зав. производством:

«Согласовано» Директор МБОУ № Hobopoios eneras cen Resperseduarde 300.



9

## МЕНЮ

## на 16.04.2024 г.

ОБЕД для обеспечения горячим питанием обучающихся в МОУ за счет средств родителей (законных представителей)	Выход г	Калорийно сть	Ме по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-7	25			
Суп из овощей №135	200	68,3	135/2004	;
Котлеты рубленные из птицы № 294	50	167,5	294/2011	
Макаронные изделия отварные с маслом №203	100	137,6	203/2011	
Чай с сахаром каркаде №685	200	60,5	685/2004	
Хлеб пшеничный	40	91,9	TTK № 6	
Итого за прием пищи:	590	525,8		
				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