

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

«Венера»

МЕНЮ

на 17.05.2024 г.

ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры,	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-11							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, помидор соленый, огурец соленый, свекла отварная)	60	0,5	0,1	0,1	7,6	TTK № 1,2,3,4,5,6	;
Фрикадельки рыбные №240	90	12,3	12,8	9,8	126,0	240/2011	in a f
Соус томатный №593	30	1,1	2,5	2,5	52,0	593/2004	
Картофель отварной или картофельное пюре №125/128	150	3,9	8,9	39,8	232,5	125/128/ 2011	
Чай с сахаром и лимоном № 377	200/15/7	0,3	0,0	14,8	60,0	377/2011	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	TTK №6	
Итого за прием пищи:	592	21,1	24,5	86,5	570,0		96-10
ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет) -		9
ВАРИАНТ-11							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, помидор соленый, огурец соленый, свекла отварная)	100	2,2	0,7	12,8	61,7	TTK № 1,2,3,4,5	
Фрикадельки рыбные №240	100	13,7	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 пюре №125/128	180	4,7	10,7	47,8	279,0	125/128/ 2011	F-1-(
Чай с сахаром и лимоном № 377	200/15/7	0,3	0,0	14,8	60,0	377/2011	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	TTK №6	96-10
	672	25,0	28,3	108,3	684,6		

Зав. производством:





МЕНЮ

на 17.05.2024 г.

							A
ОБЕД для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход	Белки,	Жиры, г	Углеводы,	Калорий	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-11							
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 крупой (рис) № 101	200	1,5	2,2	9,7	70,0		
Фрикадельки из птицы с соусом № 297/593	90/30	16,0	12,8	8,0	191,4	2011/2004	
Макаронные изделия отварные №203	150	5,5	5,7	33,3	206,4		
Компот из смеси сухофруктов №349	200	0,4	0,0	30,8	126,5		
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9		
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	TTK № 7	
Итого за прием пищи:	810	29,4	21,4	118,8	773,0		96-10
ОБЕД для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-11							9
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 крупой (рис) № 101	250	1,9	2,8	12,1	87,5		
Фрикадельки из птицы с соусом № 297/593	100/30	17,8	14,2	8,9	212,7	2011/2004	
Макаронные изделия отварные №203	180	6,5	6,8	28,2	247,7		
Компот из смеси сухофруктов №349	200	0,4	0,0	30,8	126,5		
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8		
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	TTK № 7	
Итого за прием пищи:	950	33,6	24,7	122,5	881,1		96-10

Зав. производством:



Зав. производством:

«Утверждаю» Российская до Дирентор ООО «Венера» Погосова А.В.

МЕНЮ

на 17.05.2024 г.

John 2 , 888	2000 MW JUBER							
ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белк и, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий	№ по сборник у рецептур	Цена руб	
ВАРИАНТ-11								
Завтрак 1								
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, помидор соленый, огурец соленый, свекла отварная)	60	1,3	0,4	7,7	37,0	TTK №1,2,3,4,5		
Фрикадельки рыбные №240	90	12,3	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 №125/128	150	3,9	8,9	39,8	232,5	125/128/ 2011		
Чай с сахаром и лимоном № 377	200/15/7	0,3	0,0	14,8	60,0	377/2011	ì	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	TTK №6		
Итого за прием пищи:	592	21,9	24,8	94,1	599,4			
Полдник								
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	20	1,6	2,0	14,4	80,8		2	
Чай с молоком №378	180	1,5	1,1	15,6	78,0	378/2011		
Фрукты свежие (яблоко) №338	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338/2011		
Итого за прием пищи:	300	3,5	3,5	39,5	204,4			
Всего за день:		25,4	28,3	133,6	803,8			
ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет								
ВАРИАНТ-11						Land Control		
Завтрак 1				F A TELL SY				
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, свекла отварная)	100	2,2	0,7	12,8	61,7	TTK №1,2,3,4,5		
Фрикадельки рыбные №240	100	13,7	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 пюре №125/128	180	4,7	10,7	47,8	279,0	125/128/ 2011		
Чай с сахаром и лимоном № 377	200/15/7	0,3	0,0	14,8	60,0	377/2011		
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	TTK №6		
Итого за прием пищи:	672	25,0	28,3	108,3	684,6	*	-	
Полдник				70				
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		
Чай с молоком №378	180	1,5	1,1	15,6	78,0	378/2011		
Итого за прием пищи:	310	4,3	4,5	46,7	244,8		122 10	
Всего за день:		28,2	26,4	152,5	877,4		132-10	

ceu

«Утверждаю» «Директор ООО «Венера»

Погосова А.В.

МЕНЮ

на 17.05.2024 г.

1000 1000 000 000 000 000 000 000 000 0							
ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белк и, г	Жиры,	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборник у рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-11							
Завтрак 1							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, помидор соленый, огурец соленый, свекла отварная)	60	1,3	0,4	7,7	37,0	TTK №1,2,3,4,5	
Фрикадельки рыбные №240	90	12,3	12,8	9,8	126,0	240/2011	XX
Соус томатный №593	30	1,1	2,5	2,5	52,0	593/2004	3-36
Картофель отварной или картофельное пюре №125/128	150	3,9	8,9	39,8	232,5	125/128/ 2011	
Чай с сахаром и лимоном № 377	200/15/7	0,3	0,0	14,8	60,0	377/2011	;
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	TTK №6	
Итого за прием пищи:	592	21,9	24,8	94,1	599,4		
Полдник							
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	20	1,6	2,0	14,4	80,8		
Чай с молоком №378	180	1,5	1,1	15,6	78,0	378/2011	
Фрукты свежие (яблоко) №338	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338/2011	W
Итого за прием пищи:	300	3,5	3,5	39,5	204,4	The state of the s	
Всего за день:		25,4	28,3	133,6	803,8		
ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-11	E CONTRACTOR OF THE SECOND		4				
Завтрак 1							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, свекла отварная)	100	2,2	0,7	12,8	61,7	TTK №1,2,3,4,5	
Фрикадельки рыбные №240	100	13,7	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 пюре №125/128	180	4,7	10,7	47,8	279,0	125/128/ 2011	
Чай с сахаром и лимоном № 377	200/15/7	0,3	0,0	14,8	60,0	377/2011	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	TTK №6	
Итого за прием пищи:	672	25,0	28,3	108,3	684,6	\$	
Полдник							3
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	
Чай с молоком №378	180	1,5	1,1	15,6	78,0	378/2011	
Итого за прием пищи:	310	4,3	4,5	46,7	244,8		
Всего за день:		28,2	26,4	152,5	877,4	Alterial	132-1

Зав. производством:



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

МЕНЮ

на 17.05.2024 г.

ОБЕД для обеспечения горячим питанием обучающихся в МОУ за счет средств родителей (законных представителей)	Выход г	Каторийно сть	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-10				;
Суп картофельный с горохом №102	200	117,8	102/2011	
Птица, тушенная в соусе с овощами № 488	150	246,9	488/2004	
Чай с сахаром и лимоном № 377	200/15/7	61,6	377/2011	
Хлеб пшеничный	40	91,9	TTK № 6	
Итого за прием пищи:	612	518,2		
				20.00
				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