



МЕНЮ

на 21.05.2024 г.

		Жиры,	Углеводы,	Z	S E	Цена
Г	Г	г	Г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	руб
90	14,6	18,7	13,6	223,0		
150	5,5	5,7	33,2	206,4	203/2011	;
200/15/7	0,3	0,0	15,2	60,0	377/2011	
40	3,0	0,2	19,5	91,9	TTK №6	-
502	23,4	24,6	81,5	581,3		
100	16,2	20,8	15,1	247,8		
180	6,6	6,8	39,8	247,7		
200/15/7	0,3	0,0	15,2	60,0		
50	3,8	0,3	24,4	114,9	TTK №6	.8
552	26,9	27,9	94,5	670,4		
						96-10
	150 200/15/7 40 502 100 180 200/15/7 50	150 5,5 200/15/7 0,3 40 3,0 502 23,4 100 16,2 180 6,6 200/15/7 0,3 50 3,8	$\begin{array}{c ccccccccccccccccccccccccccccccccccc$	$\begin{array}{c ccccccccccccccccccccccccccccccccccc$	90 14,6 18,7 13,6 223,0 150 5,5 5,7 33,2 206,4 200/15/7 0,3 0,0 15,2 60,0 40 3,0 0,2 19,5 91,9 502 23,4 24,6 81,5 581,3 100 16,2 20,8 15,1 247,8 180 6,6 6,8 39,8 247,7 200/15/7 0,3 0,0 15,2 60,0 50 3,8 0,3 24,4 114,9	9014,618,713,6223,0294/20111505,55,733,2206,4203/2011200/15/70,30,015,260,0 $377/2011$ 403,00,219,591,9TTK Ne650223,424,681,5581,310016,220,815,1247,8294/20111806,66,839,8247,7203/2011200/15/70,30,015,260,0 $377/2011$ 503,80,324,4114,9TTK Ne6

Зав. производством:

Экономист по ценах



«Утверждаю» Селода Директор ООО «Венера» Погосова А.В. * («Венера» dan 0634500 Ворошило

на 21.05.2024 г.

МЕНЮ

ОБЕД для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углево ды, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цe p:
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	TTK № 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 №203	150	5,5	5,7	33,3	206,4	203/2011	-
Напиток из плодов шиповника №388	200	0,1	0,0	28,2	95,3	388/2011	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	TTK № 6	
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	TTK № 7	
Итого за прием пищи:	780	27,7	27,2	121,8	773,4		96-
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	0,2	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	101/2011	
Котлета рубленая из птицы № 294	100	16,2	20,8	15,1	247,8	294/2004	
Макаронные изделия отварные №203	180	6,5	6,8	28,2	247,7	203/2011	1
Напиток из плодов шиповника №388	200	0,1	0,0	28,2	95,3	388/2011	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	TTK № 6	
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	TTK № 7	-
Итого за прием нищи:	910	31,0	31,2	121,3	862,1		96

Зав. производством:

Экономист по ценам





МЕНЮ

на 21.05.2024 г.

	Выход	Белки,	Жиры,	Углеводы,	20	24	Цена
ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет	Г	Г	Г	г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	руб
ВАРИАНТ-2							
Завтрак 1							
Котлета рубленая из птицы № 294	90	14,6	18,7	13,6	223,0	294/2011	
Макаронные изделия отварные №203	150	5,5	5,7	33,2	206,4	203/2011	,
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	TTK №6	:
Итого за прием пищи:	502	23,4	24,6	81,9	581,3		*
Полдник		1					
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	20	1,6	2,0	14,4	80,8		
Фрукты свежие (яблоко) №338	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338/2011	
Чай с сахаром каркаде №685	180	0,2	0,0	13,5	54,4	685/2004	
Итого за прием пищи:	300	2,2	2,4	37,4	180,8		
Всего за день:		25,6	27,0	119,3	762,1		
ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет	Marie						
ВАРИАНТ-2							Q
Завтрак 1			· ·				
Котлета рубленая из птицы № 294	100	16,2	20,8	15,1	247,8	294/2011	
Макаронные изделия отварные №203	180	6,6	6,8	39,8	247,7	203/2011	
Чай с сахаром и лимоном № 377	200/15/7	0,3	0,0	15,2	60,0	377/2004	
Хлеб пшеничный	50	3,8	0,3	24,4	114,9	TTK №6	
Итого за прием пищи:	552	26,9	27,9	94,5	670,4		
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	
Чай с сахаром каркаде №685	180	0,2	0,0	13,5	54,5	685/2004	
	310	3,0	3,4	44,6	221,3	2.00	
Итого за прием пищи:				139,1	891,7		132-10

Зав. производством:

Экономист по ценам:

«Утверждаю» Директор ООО «Венера»

Погосова А.В.

документ

Qu

«Cornacobano» Директор MEOY Nº <u>Heboperoren</u>erose Cere Servicob de. C.

0

5

МЕНЮ на 21.05.2024 г.

IV.	11110	11.4 -1	LY &	Odecopperilt of	IIama		
ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жир ы, г	Углевод ы, - г	Калорийн ость	Ne по борнику сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-2							
)бед							
вощи по сезону (огурец свежий, помидор вежий, капуста квашеная, огурец соленый, омидор соленый, свекла отварная)	60	0,5	0,1	. 1,0	7,6	TTK № 1,2,3,4,5	
уп картофельный с крупой (рис) № 101	200	1,5	2,2	9,7	70,0	101/2011	1
отлета рубленая из птицы № 294	90	14,6	18,7	13,6	223,0	294/2004	
Акаронные изделия отварные №203	150	5,5	5,7	33,3	206,4	203/2011	
Тапиток из плодов шиповника №388	200	0,1	. 0,0	28,2	95,3	388/2011	,
Глеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	TTK № 6	
Слеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	TTK № 7	:
	780	27,7	27,2	121,8	773,4		+
Ітого за прием пищи:	100						
Іолдник Сондитерские изделия (печенье, вафли)	20	1,6	2,0	14,4	80,8		
рукты свежие (яблоко) №338	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338/2011	
	180	0,2	0,0	13,5	54,4	685/2004	
Най с сахаром каркаде №685	300	2,2	2,4	37,4	180,9		1
Атого за прием пищи: Зсего за день:	000	29,9	29,6	159,2	954,3		
)БЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-2						1	
Обед Эвощи по сезону (огурец свежий, помидор звежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	100	0,8	0,2	1,7	12,7	TTK № 1,2,3,4,5	8
Зуп 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	
Иакаронные изделия отварные №203	180	6,5	6,8	28,2	247,7	203/2011	
Тапиток из плодов шиповника №388	200	0,1	0,0	28,2	95,3	388/2011	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	TTK № 6	
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	the second secon	79,2	TTK № 7	
	910	31,0			and the same of th	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
Итого за прием пищи:	10	- 1,0			1		
Полдник Кондитерские изделия (печенье, вафли)	50	4,0	5,0	36,0	202,0	1	
Фрукты свежие (яблоко) №338	100	0,4	-		45,6	338/2011	
Чай с сахаром каркаде №685	200/15				60,5	685/2004	
Чай с сахаром каркаде леово	365	4,6			308,1		
		35,6		0			132-10
Всего за день:	Dreen	OMHOT HO	-	Hist			

Зав. производством:

Экономист по ценам:

«Согласовано» Директор МБОУ № Robopennience cel filled all. A



МЕНЮ

на 21.05.2024 г.

ОБЕД для обеспечения горячим питанием обучающихся в МОУ за счет средств родителей (законных представителей)	Выход г	Калорийно сть	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-2				
Суп картофельный с крупой (рис) № 101	200	70,0	101/2011	;
Котлеты рубленные из птицы № 294	50	167,5	294/2011	
Соус томатный № 593	30	13,2	593/2004	
Макаронные изделия отварные с маслом №203	100	137,6	203/2011	
Чай с сахаром и лимоном №377	200/15/7	60,0	377/2011	
Хлеб пшеничный	40	91,9	TTK № 6	
Итого за прием пищи:	652	482,3		
				80-00

Зав. производством:

Экономист по ценам:

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 203213900564843355954824568531281433305066908418

Владелец Денисов Михаил Иванович

Действителен С 10.10.2024 по 10.10.2025