



МЕНЮ

на 16 сентября 2024г.

ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
					Ka	c cé	
ВАРИАНТ-1							
Каша вязкая молочная рисовая №174	200	5,6	10,6	40,7	274,0	174/2011	;
Фрукты свежие (яблоко) №338	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338/2011	
Батон	40	4,8	1,2	20,5	104,8		
Чай с сахаром №376	200/15	0,1	0,0	17,3	59,3	376/2011	
Итого за прием пищи:	555	10,9	12,2	88,0	483,7		96,10
ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет	ē s						
ВАРИАНТ-1	1						
Каша вязкая молочная рисовая №174	250	7,0	13,3	50,9	341,9	174/2011	
Фрукты свежие (яблоко) №338	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338/2011	
Батон	50	6,0	1,5	25,6	131,0		
Чай с сахаром №376	200/15	0,1	0,0	17,3	59,3	376/2011	
Итого за прием пищи:	615	13,5	15,2	103,3	577,8		96,10

Зав. производетвом:

Экономист по ценам

		•			1		
«Согласовано»				" "Утвер	WHATTON .		
Директор МОУ	,			Лирека	CANCERS DE	Венера»	
Holojowineepe						Іогосова А.І	3.
Denorob M. U.				*		10 11	
CU CU		MF	ЕНЮ		«Венер		
A A MARKEN AND A MARKEN				Ba *	Для документов	* a	
A	На	а 16 сент	яоря 20	J24r.	Для документов ПРН 10634600 ад. Ворошил	24024 NO	
					Ворошил	080	
1	Выход	Белки,	Жиры,	Углеводы,	OF	20	Цена
ЗАВТРАКИ для обучающихся	Г	Г	Г	Г	Калорийно сть	№ по сборнику рецептур	руб
с ОВЗ возрастной группы 7-11					пори	№ по 5орник ецепту	
лет					Ka	b c	
ВАРИАНТ-1							
Завтрак 1							
Каша вязкая молочная рисовая №174	200	5,6	10,6	40,7	274,0	174/2011	
Фрукты свежие (яблоко) №338	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338/2011	
Батон	40	4,8	1,2	20,5	104,8		
Чай с сахаром №376	200/15	0,1	0,0	17,3	59,3	376/2011	
Итого за прием пищи:	555	10,9	12,2	88,0	483,7		•
Полдник							
Сок фруктовый №707	200	1,1	0,2	19,5	83,4	707/2004	
Яблоки печеные №372	100	0,4	0,4	24,9	107,6	372/2011	
Итого за прием пищи:	300	1,5	0,6	44,4	191,0		122.10
Всего за день:		12,4	12,8	132,4	674,7		132,10
ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12- 18 лет					1 5.		
ВАРИАНТ-1							
Завтрак 1							-
Каша вязкая молочная рисовая №174	250	7,0	13,3	50,9	341,9	174/2011	
Фрукты свежие (яблоко) №338	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338/2011	
Батон	50	6,0	1,5	25,6	131,0		
Чай с сахаром №376	200/15	0,1	0,0	17,3	59,3	376/2011	
Итого за прием пищи:	615	13,5	15,2	103,3	577,8		
Полдник	_						
Сок фруктовый №707	200	1,1	0,2	19,5	83,4	707/2004	-
Яблоки печеные №372	150	0,6	0,6	37,4	161,4	372/2011	
Итого за прием пищи:	350	1,7	0,8	56,9	244,8		
Всего за день:	100	15,2	16,0	160,4	822,6		132,10
Зав. производством:	Al	Эконо	мист по це	енам:			

«Согласовано» Директор МОУ №

Hobopororrupicicase Cell

Deracot M.U.

рогачинска

«Утверждано» меская Федерация Директор ООО «Венера» Опогосова 4. В. «Венера» Для для для окументов Осудерски облосова Для документов Осудерски облосова Для окументов Осудерски облосова Сообрания Сообранния Сообрания Сообрания Сообрания Сообранния Сообранния Сообра

Ворошил

МЕНЮ

на 16 сентября 2024г.

ОБЕД для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийн ость	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-1							
Овощи по сезону (помидор свежий)	60	1,3	0,4	7,7	37,0	TTK № 1,2,3,4,5	
Щи из свежей капусты с картофелем №88	200	1,5	4,0	7,4	72,2	88/2011	
Фрикадельки из птицы с соусом № 297/593	90/30	16,0	12,8	8,0	191,4	297/593 2011/2004	
Рис припущенный с томатом №513	150	4,0	4,0	39,4	210,8	513/2004	
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	91,9	TTK № 6	
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	TTK № 7	
Итого за прием пищи:	810	28,7	21,8	129,3	809,0		96,10
ОБЕД для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-1							
Овощи по сезону (помидор свежий)	100	2,2	0,7	12,8	62,0	TTK № 1,2,3,4,5	
Щи из свежей капусты с картофелем №88	250	1,9	5,0	9,3	90,3	88/2011	
Фрикадельки из птицы с соусом № 297/593	100/30	17,8	14,2	8,9	212,7	297/593 2011/2004	
Рис припущенный с томатом №513	180	4,8	4,8	47,3	253,0	513/2004	
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:	950	33,3	25,4	149,9	938,5		96,10

Зав. производством:

Экономист по ценам:

«Согласовано» Директор МОУ № <u>Hebjoiorun</u>ekaie Cui Deuxoob II. U.



МЕНЮ

на 16 сентября 2024г.

		1		**			
ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки , г	Жиры, г	Углево ды, г	Калор ийнос ть	№ по сборн ику рецепт ур	Цена руб
ВАРИАНТ-1							
Обед							
Овощи по сезону (помидор свежий)	60	1,3	0,4	7,7	37,0	TTK № 1,2,3,4,5	
Щи из свежей капусты с картофелем №88	200	1,5	4,0	7,4	72,2	88/2011	
Фрикадельки из птицы с соусом № 297/593	90/30	16,0	12,8	8,0	191,4	297/593 2011/2004	
Рис припущенный с томатом №513	150	4,0	4,0	39,4	210,8	513/2004	
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	91,9	TTK № 6	
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	TTK № 7	3
Итого за прием пищи:	810	28,7	21,8	129,3	809,0		
Полдник							
Сок фруктовый №707	200	1,1	0,2	19,5	83,4	707/2004	
Яблоки печеные №372	100	0,4	0,4	24,9	107,6	372/2011	
Итого за прием пищи:	300	1,5	0,6	44,4	191,0		
Всего за день:		30,2	22,4	173,7	1000,0		132,10
ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-1							
Обед							
Овощи по сезону (помидор свежий)	100	2,2	0,7	12,8	62,0	TTK № 1,2,3,4,5	
Щи из свежей капусты с картофелем №88	250	1,9	5,0	9,3	90,3	88/2011	
Фрикадельки из птицы с соусом № 297/593	100/30	17,8	14,2	8,9	212,7	297/593 2011/2004	
Рис припущенный с томатом №513	180	4,8	4,8	47,3	253,0	513/2004	1
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	TTK № 7	
Итого за прием пищи:	950	33,3	25,4	149,9	938,5		
Полдник							
Сок фруктовый № 707	200	1,1	0,2	19,5	83,4	707/2004	
Яблоки печеные №372	150	0,6	0,6	37,4	161,4	372/2011	
Итого за прием пищи:	350	1,7	0,8	56,9	244,8		132,10
Всего за день:		35,0	26,2	206,8	1183,3		

Зав. производством: /

Экономист по ценам:





МЕНЮ

на 16.09.2024г.

ОБЕД для обеспечения горячим питанием обучающихся в МОУ за счет средств родителей (законных представителей)	Выход г	Калорийно сть	№ по сборнику рецептур	Цена руб	
ВАРИАНТ-1					
Суп картофельный с макаронными изделиями №103	200	94,0	103/2011		
Котлеты рубленные из птицы № 294	50	167,5	294/2011		
Картофель отварной №128	100	140,0	128/2011		
Чай с сахаром и лимоном №377	200/15/7	60,0	377/2011		
Хлеб пшеничный	40	91,9	TTK № 6		
Итого за прием пищи:	612	553,4			
				85-00	

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