

«Утверждано мская Федео Директор ООО «Венера»

Погосова А.В.

МЕНЮ

на 30 сентября 2024г.

ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий	№ по сборнику рецептур	Цена руб
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				-			
ВАРИАНТ-1	K						
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. производством:





МЕНЮ

на 30 сентября 2024г.

	Выход	Белки,	Жиры,	Углеводы,	.Ħ	2.0	Цена
ОБЕД для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	г	r	Γ	г	Калорийн ость	№ по сборнику рецептур	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	A	2					
ВАРИАНТ-1					-21		
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	2
Рис припущенный с томатом №513	180	4,8	4,8	47,3	253,0	513/2004	1 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	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:

«Согласовано» Директор МОУ № Hologoromeras Сега



МЕНЮ на 30 сентября 2024г.

	Выход	Белки,	Жиры,	Углеводы,	0	T .	Цена
ЗАВТРАКИ для обучающихся	г	r	г	r	Калорийно сть	№ по сборнику рецептур	руб
с ОВЗ возрастной группы 7-11					ори	№ по сборнику рецептур	
лет				1	(ar	coco	
D I DIX I YEAR I							
ВАРИАНТ-1	-						
Завтрак 1						174/0011	
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		
Всего за день:		12,4	12,8	132,4	674,7		132,10
ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12- 18 лет							
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	AL -20 IV
Итого за прием пищи:	615	13,5	15,2	103,3	577,8		
Полдник		A.V.					
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	4
Итого за прием пищи:	350	1,7	0,8	56,9	244,8		
Всего за день:	1	15,2	16,0	160,4	822,6		132,10

Зав. производством:



МЕНЮ

на 30 сентября 2024г.



							TY
ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки , г	Жиры, г	Углево ды, г	Калор ийнос ть	Ме по сборн ику рецепт ур	Цена руб
ВАРИАНТ-1							
Обед						TOTAL DE	
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	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		Service.
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2		;
Итого за прием пищи:	810	28,7	21,8	129,3	809,0		
Полдник				15.5		===10004	
Сок фруктовый №707	200	1,1	0,2	19,5	83,4		-
Яблоки печеные №372	100	0,4					-
Итого за прием пищи:	300	1,5	0,6	44,4			122.10
Всего за день:		30,2	22,4	173,7	1000,0		132,10
ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ		1	1				
возрастной группы 12-18 лет			 '				-
ВАРИАНТ-1							
Обед						TTK №	
Овощи по сезону (помидор свежий)	100	2,2	0,7	12,8	62,0	1,2,3,4,5	
	250	1,9		9,3	90,3		100
Щи из свежей капусты с картофелем №88						297/593	
Фрикадельки из птицы с соусом №	100/30	17,8	14,2	8,9	212,7	2011/2004	
297/593	180	4,8	4,8	47,3	253,0		
Рис припущенный с томатом №513	200	0,4					
Компот из смеси сухофруктов №349	50	3,7					
Хлеб пшеничный	40	2,5					
Хлеб пеклеванный	950	33,3		_			
Итого за прием пищи:	700	55,5	,			4	
Полдник	200	1,1	0,2	19,5	83,4	707/2004	
Сок фруктовый № 707	150	0,6					A
Яблоки печеные №372	350	1,7					132,10
Итого за прием пищи:	300	35,0					

Зав. производством:

«Согласовано»
Директор МБОУ

M БО У Новорогоченского СШ

Деников М. И.

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

МЕНЮ

на 30.09.2024г.

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	1000
Котлеты рубленные из птицы № 294	50	167,5	294/2011	the college
Картофель отварной №128	100	140,0	128/2011	1000
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:

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 203213900564843355954824568531281433305066908418

Владелец Денисов Михаил Иванович

Действителен С 10.10.2024 по 10.10.2025