



МЕНЮ

на 16.11.2023г.

Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, Г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
150	4,1	5,4	25,2	182,0	311/2004	
200/15	0,1	0,0	17,3	59,3	376/2004	1
150	0,6	0,6	14,3	68,4	338/2011	
40	4,8	1,2	20,5	104,8		1
555	9,6	7,2	77,3	414,5		94-58
200	5,5	6,8	33,6	242,1	311/2004	Personal Providence
200/15	0,1	0,0	17,3	59,3	376/2004	
150	0,6	0,6	14,3	68,4	338/2011	
40	4,8	1,2	20,5	104,8		2
605	11,0	8,6	85,7	474,6		94-58
					1.1.1.1	
	Г 150 200/15 150 40 555 200 200/15 150 40	Г Г 150 4,1 200/15 0,1 150 0,6 40 4,8 555 9,6 200 5,5 200/15 0,1 150 0,6 40 4,8 555 9,6 200 5,5 200/15 0,1 150 0,6 40 4,8	$\begin{array}{c c c c c c c c c c c c c c c c c c c $	Γ Γ Γ Γ 150 4,1 5,4 25,2 200/15 0,1 0,0 17,3 150 0,6 0,6 14,3 40 4,8 1,2 20,5 555 9,6 7,2 77,3 200 5,5 6,8 33,6 200/15 0,1 0,0 17,3 150 0,6 0,6 14,3 40 4,8 1,2 20,5 3150 0,1 0,0 17,3 150 0,6 0,6 14,3 40 4,8 1,2 20,5	$\begin{array}{c c c c c c c c c c c c c c c c c c c $	$\begin{array}{c c c c c c c c c c c c c c c c c c c $

Зав. производством:

Экономист по ценам:



«Уте	ерждаю	*	
Ди	ректор С	00 «B	енера»
A		_Пого	енера» сова А.Н
Hech			i i
190 ×	«Bene	pa»	
On C	Для документ окумент 9. Ворошия	00 Jan	2
100	9. B063460	124022 0th	
	орошия	OBCN	

на 16.11.2023г.

МЕНЮ

ОБЕД для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-10							
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 горохом №102	200	4,6	4,4	15,2	117,8	102/2011	
Фрикадельки рыбные №240	90	12,0	12,8	9,8	126,0	240/2011	
Соус томатный №593	30	1,1	2,5	2,5	52,0	293/2004	
Картофель отварной или картофельное пюре №125	150	4,0	4,0	39,4	210,8	125/128/ 2011	
Компот из свежих плодов № 631	200	0,2	0,2	19,5	91,9	631/2004	
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	27,9	24,6	123,4	777,2		94-58
ОБЕД для обучающихся возрастной группы 12-18 лет		-					9
ВАРИАНТ-10						a set to set	
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 горохом №102	250	5,8	5,5	15,2	147,3	102/2011	
Фрикадельки рыбные №240	100	13,3	14,2	10,9	140,0	240/2011	1.1
Соус томатный №593	30	1,1	2,5	2,5	52,0	293/2004	
Картофель отварной или картофельное пюре №125	180	4,7		47,3	237,4	125/128/ 2011	
Компот из свежих плодов № 631	200	0,2		195,0	91,9	631/2004	-
Хлеб пшеничный	50	3,7		24,3	114,8	TTK № 6	
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	TTK № 7	
Итого за прием пищи:	950	32,1	28,0	313,4	875,3		94-58

Зав. производством:/

Экономист по ценам:





МЕНЮ

на 16.11.2023г.

	Выход	Белк	Жиры,	Углеводы,		Nd	
ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет	г	И, Г	r	Г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
BAPI AHT-10							
Завтрак 1							
Каша молочная манная жидкая №311	150	4,1	5,4	25,2	182,0	311/2004	
Фрукты свежие (яблоко) №338	150	0,6	0,6	14,3	68,4	338/2011	
Чай с сахаром № 376	200/15	0,1	0,0	17,3	59,3	376/2004	
Батон	40	4,8	1,2	20,5	104,8		1
Итого за прием пини:	555	9,6	7,2	77,3	414,5		
Завтрак 2							
Яблоки печеные №372	100	0,4	0,4	24,9	107,6	372/2011	12
Чай с сахаром и лимоном №377	200/15/7	0,3	0,0	15,2	60,0	377/2011	
Итого за прием пищи:	322	0,7	0,4	40,1	167,6		
Всего за день:	1	10,3	7,6	117,4	582,1		127,38
ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-10							
Завтрак 1							
Каша молочная манная жидкая №311	200	5,5	6,8	33,6	242,1	311/2004	. 9
Фрукты свежие (яблоко) №338	150	0,6	0,6	14,3	68,4	338/2011	
Чай с сахаром № 376	200/15	0,1	0,0	17,3	59,3	376/2004	
Батон	40	4,8	1,2	20,5	104,8		
Итого за прием пищи:	605	11,0	8,6	85,7	474,6		
Завтрак 2		Section 1					
Яблоки печеные №372	100	0,4	0,4	24,9	107,6	372/2011	1.1.2
Чай с сахаром и лимэном №377	200/15/7	0,3	0,0	15,2	60,0	377/2011	
Итого за прием пизди:	322	0,7	0,4	40,1	167,6		
Всего за день:		9,9	8,0	124,8	629,3		

Зав. производством:

Экономист по ценам:

«Согласовано» Директор МОУ	«Утверждаю» Федео Директор ООО «Всиера»								
Mobojororentegras cere				1.18		огосова А.В.			
Respectoral 29-U.		ЛЕНК)	210emg	«Венера	7.1 OHHO			
	на 1	на 16.11.2023г.			Для 8 3				
ОБЕД(ПОЛДНИК) яля обучающихся с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеволо ы г	Калор Калор Иност	Ме пос сборн ику рецепт ур	Цена руб		
ВАРИАНТ-10									
Обед									
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 горохом №102	200	4,6	4,4	15,2	117,8	102/2011			
Фрикадельки рыбные №240	90	12,0	12,8	9,8	126,0	240/2011			
Соус томатный №593	30	1,1	2,5	2,5	52,0	293/2004	-		
Картофель отварной или картофельное пюре №125	150	4,0	4,0	39,4	210,8	125/128/ 2011			
Компот из свежих плодов № 631	200	0,2	0,2	19,5	91,9	631/2004			
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	- waste		
Итого за прием пищи:	780	27,9	24,6	123,4	777,2				
Полдник		-							
Яблоки печеные №372	100	0,4	0,4	24,9	107,6	372/2011			
Чай с сахаром и лимоном №377	200/15 /7	0,3	0,0	15,2	60,0	377/2011			
Итого за прием пищи:	322	0,7	0,4	40,1	167,6	1000			
Всего за день:		28,6	25,0	163,5	944,8		127,38		
ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ группы 12-18 лет									
ВАРИАНТ-10					-				
Обед							- 8		
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 горохом №102	250	5,8	5,5	15,2	147,3	102/2011			
Фрикадельки рыбные №240	100	13,3	14,2	10,9	140,0	240/2011			
Соус томатный №593	30	1,1	2,5	2,5	52,0	293/2004			
Картофель отварной или картофельное пюре №125	180	4,7	4,7	47,3	237,4	125/128/ 2011	1.021		
Компот из свежих плодов № 631	200	0,2	0,2	195,0	91,9	631/2004	1.19		
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	32,1	28,0	313,4	875,3	7			
Полдник	100.000	1		3		070/0011			
Яблоки печеные №372	150	0,6	0,6	37,4	161,4	372/2011			
Чай с сахаром и лимоном №377	200/15 /7	0,3	0,0	15,2	60,0	377/2011			
Итого за прием пищи:	372	0,9	0,6	52,6	221,4				
Всего за день:		33,0	28,6	366,0	1 096,7				
Зав.производством:				Экономі	аст по цен	нам: р\			

«Согласовано» Директор МБОУ № Mabaparareneros Cell le. U. Deterer P. MSOY Вогачинская UNB CO

«Утверждаю» Директор ООО «Венера» Погосова А.В. «Венера» HOCT BR Для документо 4. Ворошилог

МЕНЮ

на 16.11.2023г.

ОБЕД для обеспечения горячим питанием обучающихся в МОУ за счет средств родителей (законных представителей)	Выход г	Калорийно сть	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-9				
Щи из свежей капусты с картофелем №88	200	72,2	88/2011	
Фрикадельки куриные № 297	60	124,9	297/2011	
Каша гречневая вязкая № 302	100	118,8	302/2016	
Чай с сахаром №376	200/15	59,3	376/2011	
Хлеб пшеничный	40	91,9	TTK №6	
Итого за прием пищи:	642	467,1		
				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