«Сс асовано»

Ди стор МБОУ

MBOY Hobefororeeneral Cely

Herecot M. U.

«Утверждаю» Директор ООО «Венера» Погосова А.В. PH 106346

МЕНЮ

на 21.11.2023г.

	т обучающихся уппы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры,	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
BAP	AHT-2							
Котлета рублена	из птицы № 294	90	14,6	18,7	13,6	223,0	294/2011	
Макаронные изд №203	лия отварные	150	5,5	5,7	33,2	206,4	203/2011	;
Чай с сахаром и	моном № 377	200/15/7	0,3	0,0	15,2	60,0	377/2011	
Хлеб пшеничны		40	3,0	0,2	19,5	91,9	TTK №6	
Итого за прием	ищи:	502	23,4	24,6	81,5	581,3		
	обучающихся уппы 12-18 лет							
BAI	AHT-2			11 11 24 2				
Котлета рублен	из птицы № 294	100	16,2	20,8	15,1	247,8	294/2011	
Макаронные изд №203	лия отварные	180	6,6	6,8	39,8	247,7	203/2011	
Чай с сахаром и	тмоном № 377	200/15/7	0,3	0,0	15,2	60,0	377/2011	
Хлеб пшеничны		50	3,8	0,3	24,4	114,9	TTK №6	9
Итого за прием	лищи:	552	26,9	27,9	94,5	670,4		
		1				THE STATE OF THE S	The state of the s	94-5

Зав. производством:

«Согласовано» Директор МОУ № Новорогоголова Сец

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

«Венера»

МЕНЮ

на 21.11.2023г.

ОБЕД для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход	Белки, г	Жиры, г	Углево ды, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
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	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	The same of
Итого за прием пищи:	780	27,7	27,2	121,8	773,4		94-58
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	9
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	
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:	910	31,0	31,2	121,3	862,1		94-58

Зав. производством:







на 21.11.2023г.

	Выход	Белки,	Жиры,	Углеводы,	'nZ	\$ €	Цена
ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет	ŗ	Г	Γ	Г	Калорий ность	№ по сборняку рецептур	руб
ВАРИАНТ-2							
Вавтрак 1							
Сотлета 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	
Най с сахаром и лимоном № 377	200/15/7	0,3	0,0	15,2	60,0	377/2004	
Слеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	TTK №6	,
Атого за прием пищи:	502	23,4	24,6	81,9	581,3		*
вавтрак 2							
Сондитерские изделия (печенье, вафли)	20	1,6	2,0	14,4	80,8		
Dрукты свежие (яблоко) №338	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338/2011	
Най с сахаром каркаде №685	180	0,2	0,0	13,5	54,4	685/2004	
Атого за прием пищи:	300	2,2	2,4	37,4	180,8		
Зсего за день:		25,6	27,0	119,3	762,1		127,38
ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-2					line .		
Завтрак 1		3	KIT STANKEY				
Сотлета 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	
Най 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		
Завтрак 2				W 4			
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	30	2,4	3,0	21,6	121,2		
ррукты свежие (яблоко) №338	100	0,4	0,4	9,5	45,6		
Тай с сахаром каркаде №685	180	0,2	0,0	13,5	54,5	685/2004	
Итого за прием пищи:	310	3,0	3,4	44,6	221,3	4	
Всего за день:		29,9	31,3	139,1	891,7		

Зав. производством:



«Утверждаю» Директор ООО «Венера»

Погосова А.В.

«Венера»

МЕНЮ	на	21.11.2023г.

the state of	MEHIC) на 21	1.11.2	2023г.	Joe J	Дпя	5
ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет	Выход	Белки, г	Жир ы, г	Углевод ы, г	Калорийн ость	Ne no cooperato	Цена руб
ВАРИАНТ-2							-
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 крупой (рис) № 101	200	1,5	2,2	9,7	70,0	101/2011	
Котлета рубленая из птицы № 294	90	14,6	18,7		223,0	294/2004	
Макаронные изделия отварные №203	150	5,5	5,7		206,4	203/2011	
Напиток из плодов шиповника №388	200	0,1	0,0		95,3	388/2011	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2		91,9	TTK № 6	
Клеб пеклеванный	40	2,5	0,4		79,2	TTK № 7	
Итого за прием пищи:	780	27,7	27,2		773,4	1110127	1
Толдник				122,0	775,4		
Сондитерские изделия (печенье, вафли)	20	1,6	2,0	14,4	80,8		
Ърукты свежие (яблоко) №338	100	0,4	0,4		45,6	338/2011	-
Най с сахаром каркаде №685	180	0,2	0,0	13,5	54,4	685/2004	
Ітого за прием пищи:	300	2,2	2,4	37,4	180,9	083/2004	-
Зсего за день:		29,9	29,6	159,2	954,3		127,38
)БЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет				107,2	7040		127,58
ВАРИАНТ-2							
Эбед			1				-
)вощи по сезону (огурец свежий, помидор вежий, капуста квашеная, огурец соленый, омидор соленый, свекла отварная)	100	0,8	0,2	1,7	12,7	TTK № 1,2,3,4,5	-
уп картофельный с крупой (рис) № 101	250	1,9	2,8	12,1	87,5	101/2011	
отлета рубленая из птицы № 294	100	16,2	20,8	15,1	247,8	294/2004	
1акаронные изделия отварные №203	180	6,5	6,8	28,2	247,7	203/2011	
[апиток из плодов шиповника №388	200	0,1	0,0	28,2	95,3	388/2011	
леб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	TTK № 6	-
леб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	TTK № 7	
Ітого за прием пищи:	910	31,0	31,2	121,3	862,1	TIK No /	
[олдник	710	01,0	21,2	121,5	002,1		
ондитерские изделия (печенье, вафли)	50	4,0	5,0	36,0	202,0	3/11/10	+
рукты свежие (яблоко) №338	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338/2011	
ай с сахаром каркаде №685	200/15	0,2	0,0	15,0	60,5	685/2004	
того за прием пищи:	365	4,6	5,4	60,5	308,1	083/2004	
сего за день:		35,6	36,6	181,8	1 170,2		
Зав. производством:	Эконом	ист по п		101,0	11/0,2	_	

«Согласовано»
Директор МБОУ
Новоросительного Сер

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

МЕНЮ

на 21.11.2023г.

ОБЕД для обеспечения горячим питанием обучающихся в МОУ за счет средств родителей (законных представителей)	Выход г	Калорийно сть	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-2				
Суп картофельный с крупой (рис) № 101	200	70,0	101/2011	,
Котлеты рубленные из птицы № 294	50	167,5	294/2011	Sa.
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:

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 203213900564843355954824568531281433305066908418

Владелец Денисов Михаил Иванович

Действителен С 10.10.2024 по 10.10.2025