

MeHobofecorencede Cell. Achercob M. U. «Утверждаю» Директор ООО «Венера» Погосова А.В. * Венера»

рошило

МЕНЮ

на 22.01.2024г.

ОБЕД для обеспечения горячим питанием обучающихся в МОУ за счет средств родителей (законных представителей)	Выход г	Калорийно сть	Ме по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-6			+	
Суп картофельный с горохом №102	200	117,8	102/2011	
Птица, тушенная в соусе с овощами № 488	150	246,9		
Чай с сахаром №376	200/15	59,3	488/2004	
Хлеб пшеничный			376/2011	
	40	91,9	<u>TTK № 6</u>	- U
Итого за прием пищи:	596	525.0		
		525,9		
				80-00

Зав. производством:

Экономист по ценам:

					1.2		
UDI/CX47							
AD AT TENHOL VIEW OF T				10.00	\bigwedge		
«Согласовано»	0				ождаю»		
Директор МБОУ № На	obojoior	Sections	a cell	Дире	1 - //	«Венера»	
S E NORODOLANNEKSA S	Dereece	still. U	۲.	Погосова А.В.			
	МЕНЮ			The second secon			
102340555 00 minute 2004 = 17 188150	н	a 22.01		"Behepa»			
	Выход	Белки,	Жиры,	Углеводы	139	CONVICINITION S	К Цена
ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет	Г	Г	Г	Г	Калори йность	Ме по сборни ку рецелту	руб
ВАРИАНТ-7					19		
Обед				A State of the second			
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый,	60	0,5	0,1	1,0	7,6	TTK № 1,2,3,4,5	
помидор соленый, свекла отварная)	200	15	2.0	80	68.2	135/2004	
Суп из овощей №135	200	1,5	3,0	8,9	68,3	294/2011	
Котлета рубленая из птицы №294	90	14,6	18,7	13,6	223,0		
Макаронные изделия отварные №203	150	5,5	5,7	33,3	206,4	203/2011 631/2011	
Компот из свежих плодов № 631	200	0,2	0,2	27,1	111,1		
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,1	TTK № 6	
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	TTK № 7	
Итого за прием пищи:	700	27,8	28,3	119,9	786,7		,
Полдник			2.0		00.0		
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	20	1,6	2,0	14,4	80,8	070/0011	
Чай с молоком №378	180	1,5	1,1	15,6	78,0	378/2011	
Фрукты свежие (яблоко) №338	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338/2011	
Итого за прием пищи:	300	3,5	3,5	39,5	204,4		
Всего за день:		31,3	31,8	159,4	991,1		
ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-7							
Обед							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор	100	0,8	0,2	1,7	12,7	TTK № 1,2,3,4,5	9
свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	100	0,0	0,2	1,7	12,1	1,2,3,4,5	
помидор соленый, свекла отварная) Суп из овощей №135	250	1,9	3,8	11,1	85,4	135/2004	
Суп из овощеи №155 Котлета рубленая из птицы №294	100	16,2	20,8	15,1	247,8	294/2011	
Макаронные изделия отварные №203	180	6,5	6,8	28,2	247,7	203/2011	
Компот из свежих плодов № 631	200	0,3	0,0	20,2	111,1	631/2011	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	TTK № 6	1
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	TTK № 7	
	920	31,8	32,5	124,0	898,7		
Итого за прием пищи:	740	01,0	02,0		uru,		-
Полдник Кондитерские изделия (печенье, вафли)	50	4,0	5,0	36,0	202,0	4	
Фрукты свежие (яблоко) №338	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338/2011	
Чай с молоком №378	200	1,6	1,2	17,3	86,6	378/2011	
	350	6,0	6,6	62,8	334,2	0101212	
Итого за прием пищи:		37,8	39,1	186,8	1 232,9		132-10
Всего за день: Зав. производством:	LI		ст по цена	#	1 404,5	1	100 10
зав. производством.		JRUHUMA	ст по цена	and a second			

Зав. производством:

*

Экономист по ценам;

«Согласовано» Директор МОУ

No Hobojarareetechare Ceej

«Утверждаю» Динектор ООО «Венера»^{иская} белера Гогосова А.В. В Венера Гогосова А.В. В Венера В В Венера В Вен

МЕНЮ

на 22.01.2024г.

ОБЕД для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход Г	Белки, г	Жиры, г	Углево ды, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-7							
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 из овощей №135	200	1,5	3,0	8,9	68,3	135/2004	
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	33,3	206,4	203/2011	
Компот из свежих плодов № 631	200	0,2	0,2	27,1	111,1	631/2011	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,1	ТТК № 6	
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	TTK № 7	
Итого за прием пищи:	700	27,8	28,3	119,9	786,7		96-10
ОБЕД для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-7							
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	2
Суп из овощей №135	250	1,9	3,8	11,1	85,4	135/2004	
Котлета рубленая из птицы №294	100	16,2	20,8	15,1	247,8	294/2011	
Макаронные изделия отварные №203	180	6,5	6,8	28,2	247,7	203/2011	
Компот из свежих плодов № 631	200	0,2	0,2	27,1	111,1	631/2011	
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:	920	31,8	32,5	124,0	898,7		96-10

Зав. производством:

Экономист по ценам:



No Hobogenarcemente cell Deservob M. U.

МЕНЮ



на 22.01.2024г.

ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, Г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-7							
Завтрак 1							
Каша вязкая молочная из риса и пшена Дружба №175	200	5,0	10,1	30,5	260,8	175/2011	
Бутерброд с повидлом № 2	50/10/30	4,1	7,4	35,9	283,2	2/2004	
Чай с сахаром №376	200/15	0,1	0,0	17,3	59,3	376/2004	2
Итого за прием пищи:	500	9,2	17,5	73,7	603,3		•
Полдник	2						
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	20	1,6	2,0	14,4	80,8		
Чай с молоком №378	180	1,5	1,1	15,6	78,0	378/2011	
Фрукты свежие (яблоко) №338	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338/2011	
Итого за прием пищи:	300	3,5	3,5	39,5	204,4		
Всего за день:		12,7	21,0	113,2	807,7		
ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет	N.	-					
ВАРИАНТ-7							
Завтрак 1			0				9
Каша вязкая молочная из риса и пшена Дружба №175	250	6,3	12,6	38,1	326,0	175/2011	
Бутерброд с повидлом № 2	50/10/30	4,1	7,4	35,9	283,2	2/2004	
Чай с сахаром №376 -	200/15	0,1	0,0	17,3	59,3	376/2004	
Итого за прием пищи:	555	10,5	20,0	91,3	668,5		
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 молоком №378	180	1,5 .	1,1	15,6	78,0	378/2011	
Итого за прием пищи:	310	4,3	4,5	46,7	244,8		
Всего за день:		14,8	24,5	138,0	913,3	+	132-10

Зав. производством:

Экономист по ценам:



No Hobapararcencease ceep Denercob le-U.



МЕНЮ

на 22.01.2024г.

Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
		-				
200	5,0	10,1	30,5	260,8	175/2011	
50/10/30	4,1	7,4	35,9	283,2	2/2004	+
200/15	0,1	0,0	17,3	59,3	376/2004	
505	9,2	17,5	83,7	603,3		96-10
5.000						
250	6,3	12,6	38,1	326,0	175/2011.	1
50/10/30	4,1	7,4	35,9	283,2	2/2004	
200/15	0,1	0,0	17,3	59,3	376/2004	
		20,0	91,3	668,5		96-10
	г 200 50/10/30 200/15 505 250 250 50/10/30	Г Г 200 5,0 200/15 0,1 200/15 0,1 505 9,2 250 6,3 50/10/30 4,1	Г Г Г 200 5,0 10,1 200/15 0,1 7,4 200/15 0,1 0,0 505 9,2 17,5 250 6,3 12,6 50/10/30 4,1 7,4	Γ Γ Γ Γ 200 5,0 10,1 30,5 200/15 0,1 7,4 35,9 200/15 0,1 0,0 17,3 505 9,2 17,5 83,7 250 6,3 12,6 38,1 50/10/30 4,1 7,4 35,9	Γ Γ Γ Γ Γ $\prod_{n=1}^{n} f_{n}$ f_{n} 2005,010,130,5260,850/10/304,17,435,9283,2200/150,10,017,359,35059,217,583,7603,3 I I I I I 2506,312,638,1326,050/10/304,17,435,9283,2	Γ Γ Γ Γ H_{0} <

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