Директор МОУ

Hoppieres es ce

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

МЕНЮ

на 08.02.2024г.

итого за присм пищи.	003	11,0	0,0	05,7	4/4,0		70-10
Итого за прием пищи:	605	11,0	8,6	85,7	474,6	T. V	96-10
Батон	40	4,8	1,2	20,5	104,8	200,2011	
Фрукты свежие (яблоко) №338	150	0,6	0,6	14,3	68,4	338/2011	11111
Чай с сахаром № 376	200/15	0,1	0,0	17,3	59,3	376/2004	
Каша молочная манная жидкая № 311	200	5,5	6,8	33,6	242,1	311/2004	. ,
ВАРИАНТ-10	H E E H						
ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
Итого за прием пищи:	555	9,6	7,2	77,3	414,5		96-10
Батон	40	4,8	1,2	20,5	104,8		
Фрукты свежие (яблоко) №338	150	0,6	0,6	14,3	68,4	338/2011	
Чай сахаром №376	200/15	0,1	0,0	17,3	59,3	376/2004	
Каша молочная манная жидкая №311	150	4,1	5,4	25,2	182,0	311/2004	
ВАРИАНТ-10							0.1.16.5
ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы,	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб

Зав. производством:

Директор МБОУ

Hobofacaracqueacas Cell

December & le. U.

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

«Утверждаю»

МЕНЮ

на 08.02.2024г.

				4			1
ОБЕД для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход	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 №125/128	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		96-10
ОБЕД для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							q
ВАРИАНТ-10	THE ST						
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	6
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 №125/128	180	4,7	4,7	47,3	237,4	125/128/ 2011	
Компот из свежих плодов № 631	200	0,2	0,2	195,0	91,9	631/2004	٠ .
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	32,1	28,0	313,4	875,3		96-10

Зав. производством:

Директор МОУ

No

Hoboforaraireras Cly

Denois de u.

МЕНЮ

на 08.02.2024г.

на 08.02.2024г.							
ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углевод ы г	Калор ийност ь	№ по сборн ику рецепт	Цена руб
ВАРИАНТ-10							
Обед							111
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 №125/128	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	1411
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		
Полдник							9
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		
Всего за день:		28,6	25,0	163,5	944,8		132-10
ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-10					777		
Обед		-		1 4 1 1 1 1			
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 №125/128	180	4,7	4,7	47,3	237,4	125/128/ 2011	
Компот из свежих плодов № 631	200	0,2	0,2	195,0	91,9	631/2004	
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	32,1	28,0	313,4	875,3		4.
Полдник				13		A DOTAL S	
Яблоки печеные №372	150	0,6	0,6	37,4	161,4	372/2011	
Чай с сахаром и лимоном №377	200/15	0,3	0,0	15,2	60,0	377/2011	
Итого за прием пищи:	372	0,9	0,6	52,6	221,4	11	
Всего за день:		33,0	28,6	366,0	1 096,7	111	132-1

Зав.производством:

Директор МБОУ

Hoboforerreneward

Deservable. U.

cue

«Утверждаю» Директор ООО «Венера»

Погосова А.В.

ран 106346004 Ворошил

МЕНЮ

на 08.02.2024г.

ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ	Выход	Белк и,	Жиры, г	Углеводы, г	рий ть	тур тур	Цена
возрастной группы 7-11 лет		Г			Калорий	№ по сборнику рецептур	руб
ВАРИАНТ-10	tip, two						i p
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		
Итого за прием пищи:	555	9,6	7,2	77,3	414,5		-
Полдник						(0.011	
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		1111
Всего за день:		10,3	7,6	117,4	582,1	IK.	10 0
ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-10							
Завтрак 1						1	7
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		
Полдник	i i i i i i i i i i i i i i i i i i i						
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		
Всего за день:	y ten	9,9	8,0	124,8	629,3		132-10

Зав. производством:

Директор МБОУ

Hoogawreence Cll

secol de ll.

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

МЕНЮ

на 08.02.2024г.

ОБЕД для обеспечения горячим питанием обучающихся в МОУ за счет средств родителей (законных представителей)	Выход	Калорийно	№ 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	1.
Итого за прием пищи:	642	467,1		•
				,
				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