«Согласовано» Директор МБОУ № Cey Hoboford And Charles ab le le. The



МЕНЮ

на 09.02.2024г.

ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-11		A. B. L. S.					
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, помидор соленый, огурец соленый, свекла отварная)	60	0,5	0,1	0,1	7,6	TTK № 1,2,3,4,5,6	;
Фрикадельки рыбные №240	90	12,3	12,8	9,8	126,0	240/2011	
Соус томатный №593	30	1,1	2,5	2,5	52,0	593/2004	
Картофель отварной или картофельное пюре №125/128	150	3,9	8,9	39,8	232,5	125/128/ 2011	
Чай с сахаром и лимоном № 377	200/15/7	0,3	0,0	14,8	60,0	377/2011	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	TTK №6	
Итого за прием пищи:	592	21,1	24,5	86,5	570,0		96-10
ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет			8				9
ВАРИАНТ-11							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, помидор соленый, огурец соленый, свекла отварная)	100	2,2	0,7	12,8	61,7	TTK № 1,2,3,4,5	
Фрикадельки рыбные №240	100	13,7	14,2	10,9	140,0	240/2011	1.1.1
Соус томатный №593	30	1,1	2,5	2,5	52,0	593/2004	
Картофель отварной или картофельное пюре №125/128	180	4,7	10,7	47,8	279,0	125/128/ 2011	
Чай с сахаром и лимоном № 377	200/15/7	0,3	0,0	14,8	60,0	377/2011	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	TTK №6	96-10
Итого за прием пищи:	672	25,0	28,3	108,3	684,6		
	0			A1			

Зав. производством:

«Согласовано» Директор МБОУ No cell Hoppionecucare love le T

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

МЕНЮ

на 09.02.2024г.

ОБЕД для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена - руб
ВАРИАНТ-11							
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	• •
Фрикадельки из птицы с соусом № 297/593	90/30	16,0	12,8	8,0	191,4	297/593/ 2011/2004	. v
Макаронные изделия отварные №203	150	5,5	5,7	33,3	206,4	203/2011	4
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	29,4	21,4	118,8	773,0		96-10
ОБЕД для обучающихся возрастной группы 12-18 лет	. 1			-			
ВАРИАНТ-11							. 9
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 крупой (рис) № 101	250	1,9	2,8	12,1	87,5	101/2011	
Фрикадельки из птицы с соусом № 297/593	100/30	17,8	14,2	8,9	212,7	297/593/ 2011/2004	9
Макаронные изделия отварные №203	180	6,5	6,8	28,2	247,7	203/2011	
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	33,6	24,7	122,5	881,1		96-10

Зав. производством:

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

Директор MEOY № Hobojourinerane Cell

Zob le. le.

MEHЮ

на	09.	02.2	024г.

1000 × S. Reingago	Выход	Белк	Жиры,	Углеводы,	Z	k d	Цена
ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет	Γ	И, Г	Г	Г	Калорий ность	№ по сборник у рецептур	руб
ВАРИАНТ-11					/		
Завтрак 1					['		111
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор						ТТК	11
свежий, капуста квашеная, помидор	60	1,3	0,4	7,7	37,0	№1,2,3,4,5	
соленый, огурец соленый, свекла отварная)		1	12.0		1000		
Фрикадельки рыбные №240	90	12,3	12,8	9,8	126,0	240/2011	
Соус томатный №593	30	1,1	.2,5	2,5	52,0	593/2004	· · ·
Картофель отварной или картофельное пюре №125/128	150	3,9	8,9	39,8	232,5	125/128/ 2011	
Чай с сахаром и лимоном № 377	200/15/7	0,3	0,0	14,8	60,0	377/2011	1
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	TTK №6	
Итого за прием пищи:	592	21,9	24,8	94,1	599,4		111-1
Полдник							<u>a ()</u>
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	20	1,6	2,0	14,4	80,8	1	
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	1	
Всего за день:		25,4	28,3	133,6	803,8		
ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет ВАРИАНТ-11							-
						1	
Завтрак 1 Овощи по сезону (огурец свежий, помидор						1	
Овощи по сезону (огурец свежии, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, свекла отварная)	100	2,2	0,7	12,8	61,7	TTK №1,2,3,4,5	v
Фрикадельки рыбные №240	100	13,7	14,2	10,9	140,0	240/2011	
Соус томатный №593	30	1,1	2,5	2,5	52,0	593/2004	
Картофель отварной или картофельное пюре №125/128	180	4,7	10,7	47,8	279,0	125/128/ 2011	
Чай с сахаром и лимоном № 377	200/15/7	0,3	0,0	14,8	60,0	377/2011	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	TTK №6	
Итого за прием пищи:	672	25,0	28,3	108,3	684,6	7	
Полдник		1.18		9			
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	30	2,4	3,0	21,6	121,2		
		0,4	0,4	9,5	45,6	338/2011	
Фрукты свежие (яблоко) №338	100		A CONTRACT OF A CONTRACT OF			270/2011	Contraction of the
Фрукты свежие (яблоко) №338 Чай с молоком №378	180	1,5	1,1	15,6	78,0	378/2011	
			1,1 4,5 ()	15,6 46,7	78,0 244,8	378/2011	132-10

Зав. производством:

«Согласовано» Директор МОУ № <u>Новоралогистская</u> Детеров Ле. И.	Cler			«Утверж	οp OOO «I	Зенера» огосова А.В.	
M50y Hosoporayunt A		1ЕНЮ 9.02.20		10, 244 106346002 MUL 48 9			
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 ур	Цена руб
ВАРИАНТ-11							
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	
Фрикадельки из птицы с соусом № 297/593	90/30	16,0	12,8	8,0	191,4	297/593/ 2011/2004	
Макаронные изделия отварные №203	150	5,5	5,7	33,3	206,4	203/2011	
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	2
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	TTK № 7	;
Итого за прием пищи:	810	29,4	21,4	118,8	773,0		
Полдник							
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	1
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:		32,9	24,9	158,3	977,4		
ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-11							
Обед					Source al		
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	
Фрикадельки из птицы с соусом № 297/593	100/30	17,8	14,2	8,9	212,7	297/593/ 2011/2004	•
Макаронные изделия отварные №203	180	6,5	6,8	28,2	247,7	203/2011	1
Компот из смеси сухофруктов №349	200	0,4		30,8	126,5	349/2011	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	TTK № 6	
Хлеб пеклеванный	40	2,5			79,2	TTK № 7	
Итого за прием пищи:	950	33,6	24,7	122,5	881,1		1
Полдник			0	2(0	202.0		
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	50	4,0		12 11		228/2011	
Фрукты свежие (яблоко) №338	100	0,4	-		45,6	338/2011	
Чай с молоком №378	200	1,7			86,6	-	
Итого за прием пищи:	350	6,1				61	1
Всего за день:	1	39,7	31,3	185,3	1 215,3		132-1

«Согласовано» Директор МБОУ № cur Hobolowszerickan and le. U. MEON Hosopora CI



МЕНЮ

на 09.02.2024г.

ОБЕД для обеспечения горячим питанием обучающихся в МОУ за счет средств родителей (законных представителей)	Выход г	Калорийно сть	№ по сборнику рецептур	. Цена руб
ВАРИАНТ-10				
Суп картофельный с горохом №102	200	117,8	102/2011	
Птица, тушенная в соусе с овощами № 488	150	246,9	488/2004	
Чай с сахаром и лимоном № 377	200/15/7	61,6	377/2011	
Хлеб пшеничный	40	91,9	TTK № 6	
Итого за прием пищи:	612	518,2		
				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