«Согласовано» Директор МБОУ № Hoboroton presare cles Lecol ill. U. Der



МЕНЮ

на 20.02.2024г.

	Выход	Белки,	Жиры,	Углеводы,		20	Цена
ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Г	Г	Г	Г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	руб
ВАРИАНТ-8							:
Фрикадельки из птицы с соусом 297/593	90/30	16,0	12,8	8,0	191,4	297/593 2011/2004	
Каша вязкая гречневая №302	150	6,1	4,8	27,8	178,2	302/2004	
Чай с сахаром и лимоном №377	200/15/7	0,3	0,0	15,2	60,0	377/2011	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК№6	
Итого за прием пищи:	532	25,4	17,8	70,5	521,5		96-10
ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-8							
Фрикадельки из птицы с соусом 297/593	100/30	17,8	• 14,2	8,9	212,7	297/593 2011/2004	9
Каша вязкая гречневая №302	180	7,3	5,8	33,4	213,8	302/2004	
Чай с сахаром и лимоном №377	200/15/7	0,3	0,0	15,2	60,0	377/2011	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	TTK№6	10
Итого за прием пищи:	582	29,1	20,3	81,8	601,3	La Statad	96-10

Зав. производством:

«Cornacobano» H Jupekrop MbOy № Heboroioreenchae Cell Ministrational Cell Heboroioreenchae Cell Ministrational Cell Ministration

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

МЕНЮ

на 20.02.2024г.

ОБЕД для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	- Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Ц р
ВАРИАНТ-8		-					
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 макаронными изделиями №103	200	2,3	2,2	16,1	94,0	103/2011	
Плов из птицы №291	200	20,4	25,3	36,5	389,0	291/2004	
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	91,1	TTK № 6	
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	TTK № 7	
Итого за прием пищи:	740	29,1	28,2	120,4	787,4		96
ОБЕД для обучающихся возрастной группы 12-18 лет						2	
ВАРИАНТ-8						TTK №	
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый,	100	0,8	0,2	1,7	12,7	1,2,3,4,5	
свекла отварная) Суп картофельный с макаронными изделиями №103	250	2,9	2,8	20,1	117,5	103/2011	
Плов из птицы №291	230	23,5	29,1	42,0	437,2	291/2004	-
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:	870	33,8	32,8	135,4	887,9	÷	96

Зав. производством:

Экономист по ценам:

«Согласовано» Директор МБОУ № <u>Навозвлагие</u>нская

Renicol le. U

«Утверждаю» енной Директор ООО «Венера» Погосова А.В. «Венера» U Для DOKVMAL 063/ Ворош

МЕНЮ

cell

на 20.02.2024г.

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
					Ka F	be co	
ВАРИАНТ-8							
Завтрак 1							
Фрикадельки из птицы с соусом 297/593	90/30	16,0	12,8	8,0	191,4	297/593 2011/2004	
Каша гречневая вязкая №302	150	6,1	4,8	27,8	178,2	302/2004	
Чай с сахаром и лимоном №377	200/15/7	0,3	0,0	15,2	60,0	377/2011	:
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	TTK№6	
Итого за прием пищи:	532	25,4	17,8	70,5	521,5		
Полдник							
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	20	1,6	2,0	14,4	80,8		
Сок фруктовый №707	180	0,9	0,2	17,7	80,3	707/2004	
Фрукты свежие (яблоко) №338	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338	
Итого за прием пищи:	300	2,9	2,6	41,6	206,7		
Всего за день:		28,3	20,4	112,1	728,2		132-10
ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет							0
ВАРИАНТ-8			1			125	
Завтрак 1							
Фрикадельки из птицы с соусом 297/593	100/30	17,8	14,2	8,9	212,7	297/593 2011/2004	
Каша вязкая гречневая №302	180	7,3	5,8	33,4	213,8	302/2004	
Чай с сахаром и лимоном №377	200/15/7	0,3	0,0	15,2	60,0	377/2011	
Хлеб пшеничный	50	3,8	0,3	24,4	114,9	TTK№6	100
Итого за прием пищи:	572	29,2	20,3	81,9	601,4		
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	-
Сок фруктовый №707	180	0,9	0,2	17,7	80,3	707/2004	
Итого за прием пищи:	310	3,7	3,6	48,8	247,1		
Всего за день:		32,9	23,9	130,7	848,5		132-10

Зав. производством:

«Согласовано» Пиректор МБОУ № Новодоголинского СШ

Dener

ee.ce.

	Российская
«Утверж	
Директ	ор ООО «Венера»
V	Погосова А.В.

1

на 20.02.2024г.

МЕНЮ

AU				Variation	T	Communication of	Цена
БЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборник у рецептур	руб
с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет					Kau	Der Cő	
ВАРИАНТ-8							
бед						TTK №	
вощи по сезону (огурец свежий, помидор зежий, капуста квашеная, огурец соленый, омидор соленый, свекла отварная)	60	0,5	0,1	1,0	7,6	1,2,3,4,5	
уп картофельный с макаронными зделиями №103	200	2,3	2,2	16,1	94,0	103/2011	
лов из птицы №291	200	20,4	25,3	36,5	389,0	291/2011	
омпот из смеси сухофруктов №349	200	0,4	0,0	30,8	126,5	349/2011	
леб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,1	TTK № 6	1. <u>2016</u>
леб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	TTK № 7	
	740	29,1	28,2	120,4	787,4		+
Гого за прием пищи:				1			
олдник Сондитерские изделия (печенье, вафли)	20	1,6	2,0	14,4	80,8		
	180	0,9	0,2	17,7	80,3	707/2004	
ок фруктовый №707	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338/2011	
рукты свежие (яблоко) №338	300	2,9	2,6	41,6	206,7		
Ітого за прием пищи: Ісего за день:		32,0	30,8	162,0	994,1		132-10
ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-8							
Эбед						TTK №	. 9
Эвощи по сезону (огурец свежий, помидор звежий, капуста квашеная, огурец соленый, юмидор соленый, свекла отварная)	100	0,8	0,2	1,7	12,7	1,2,3,4,5	
Зуп картофельный с макаронными зделиями №103	250	2,9	2,8	20,1	117,5	103/2011	
Ілов из птицы №291	230	23,5	29,1	42,0	437,2	291/2011	
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		
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	TTK № 7	
Алео пеклованный Итого за прием пищи:	870	33,8	32,8	135,4	887,9		
Полдник					1		
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	50	4,0	5,0	. 36,0	202,0		2
Фрукты свежие (яблоко) №338	120	0,5	0,5		54,7	and the second se	
	180	0,9			80,3	707/2004	
Сок фруктовый № 707	350	5,4	-		-		
Итого за прием пищи:		39,2					132-10
Всего за день:	1			11		1.1	

Зав. производством:

«Согласовано» Директор МБОУ- № <u>Поворологие наколе</u> Сесе Ястриков сес. Се.

«Утверждаю» Директор ООО «Венера» Погосова А.В. «Венера» Для документ 4 106346002 Ворошило

МЕНЮ

на 20.02.2024г.

ОБЕД для обеспечения горячим питанием обучающихся в МОУ за счет средств родителей (законных представителей)	Выход г	Калорийно сть	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-7				
Суп из овощей №135	200	68,3	135/2004	;
Котлеты рубленные из птицы № 294	50	167,5	294/2011	
Макаронные изделия отварные с маслом №203	100	137,6	203/2011	
Чай с сахаром каркаде №685	200	60,5	685/2004	
Хлеб пшеничный	40	91,9	TTK № 6	
Итого за прием пищи:	590	525,8		
			*	
				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