«Согласовано» Директор МБОУ № <u>Hobofciarun</u>cinas elle Acheecob M.U.

Федер «Утверждаю» енной от Директор ООО «Венера» Погосова А.В. «Венера» Для документов PH 1063460 A. Bopoww

МЕНЮ

на 28.02.2024г.

	Выход	Белки,	Жиры,	Углеводы,	20	2 d	Цена
ЗАВТРАК для обучающихся	Г	Г	Г	Г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	руб
возрастной группы 7-11 лет					Kan HC	Nend	
ВАРИАНТ-3							;
Тефтели с соусом 2-вариант № 462/593	90/30	9,4	18,8	14,3	223,2	462/593/ 2004	
Картофельное пюре №128	150	3,9	8,9	39,8	232,5	128/2011	
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	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	510	16,7	27,9	104,4	674,1		
ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-3						Sec	
Тефтели с соусом 2-вариант №462/593	100/30	10,4	20,9	15,9	248,0	462/593 2004	9
Картофель отварной или картофельное пюре №125/128	180	9,0	6,1	55,7	285,6	125/128/ 2011	
Компот из смеси сухофруктов №349	200	0,4	0,0	30,8	126,5	349/2011	
Хлеб пшеничный	50	3,8	0,3	24,4	114,9	TTK №6	
Итого за прием пищи:	560	23,6	27,3	126,8	775,0		
					3		96-10

Зав. производством:

«Согласовано» Директор МБОУ № Hobofororenace Cell oob el. U.

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

МЕНЮ

на 28.02.2024г.

ОБЕД для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-3				_			
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	
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	593/2004	-
Картофель отварной или картофельное пюре №125	150	4,0	4,0	39,4	210,8	125/128/ 2011	
Компот из свежих плодов № 631	200	0,2	0,2	27,1	111,1	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:	790	25,5	23,3	129,5	769,8		96-10
ОБЕД для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							2
ВАРИАНТ-3							-
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	100	2,2	0,7	12,8	62,0	TTK № 1,2,3,4,5	
Суп из овощей №135	250	1,9	3,8	11,1	85,4	135/2004	
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	593/2004	-
Картофель отварной или картофельное пюре №125	180	4,7	4,7	47,3	23,7,4	125/128/ 2011	
Компот из свежих плодов № 631	200	0,2	0,2	27,1	111,1	631/2004	
Хлеб пшеничный	60	4,4	0,4	29,2	137,8	TTK № 6	
Хлеб пеклеванный	50	3,2	0,4	20,6	98,9	TTK № 7	0.01
Итого за прием пищи:	970	31,0	26,9	161,5	924,6		96-1

Зав. производством:

«Согласовано»

Der

Директор МБОУ № Новоралинакола Сец

ab el. ce.

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

«Венера

МЕНЮ

на 28.02.2024г.

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
ВАРИАНТ-3		- Silve					4-1
Завтрак 1				1.244		4	
Тефтели с соусом 2-вариант №462/593	90/30	9,4	18,8	14,3	223,2	462/593/ 2004	
Картофель отварной или картофельное пюре №125/128	150	3,9	8,9	39,8	232,5	125/128/ 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	91,1	TTK №6	0 2
Итого за прием пищи:	510	16,7	27,9	104,4	673,3		N. H. T
Полдник							1
Фрукты свежие (яблоко) №338	120	0,5	0,5	11,4	54,7	338/2011	
Сок фруктовый №707	180	0,9	0,2	17,7	80,3	707/2004	6
Итого за прием пищи:	300	1,4	0,7	29,1	135,0		
Всего за день:		18,1	28,6	133,5	808,3		
ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-3		-					
Завтрак 1		-					
Тефтели с соусом 2-вариант №462/593	100/30	10,4	20,9	15,9	248,0	462/593/ 2004	
Картофель отварной или картофельное пюре №125/128	180	4,7	10,7	47,8	279,0	125/128/ 2011	
Компот из смеси сухофруктов №349	200	0,4	0,0	30,8	126,5	349/2011	
Хлеб пшеничный	50	3,8	0,3	24,4	114,9	TTK №6	
Итого за прием пищи:	560	19,3	31,9	118,9	768,4		*
Полдник					E		
Фрукты свежие (яблоко) №338	120	0,5	11,4	54,7	45,6	338/2011	4
Сок фруктовый №707	200	1,1	0,2	19,5	83,4	707/2004	• 7
Итого за прием пищи:	320	1,6	11,6	74,2	129,0		•
Всего за день:		20,9	43,5	193,1	897,4	-	132-10

Зав. производством:

«Согласовано»

Acres

Директор МБОУ № Нобереноголо Сец

R

sel.a.

«Утверждаю» Директор ООО «Венера»

* Погосова А.В. «Венера»

Дпя умена

МЕНЮ на 28.02.2024г.

SHOULD & L		IIC III -			12	Part and	184-
ОБЕД(ПОЛДНИК) 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-3							
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 из овощей №135	200	1,5	3,0	8,9	68,3	135/2004	
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	593/2004	
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	27,1	111,1	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:	790	25,5	23,3	129,5	769,8		
Полдник							
Фрукты свежие (яблоко) №338	120	0,5	0,5	11,4	54,7	338/2011	
Сок фруктовый №707	180	0,9	0,2	17,7	80,3	707/2004	
Итого за прием пищи:	300	1,4	0,7	29,1	135,0		
Всего за день:		26,9	24,0	158,6	904,8		
ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет ВАРИАНТ-3							1
Обед Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	100	2,2	0,7	12,8	62,0	TTK № 1,2,3,4,5	9
Суп из овощей №135	250	1,9	3,8	11,1	85,4	135/2004	
Фрикадельки рыбные №240	100	13,3	14,2		140,0	240/2011	
Соус томатный №593	30	1,1	2,5		52,0	593/2004	
Картофель отварной или картофельное пюре №125/128	180	4,7	4,7		237,4	125/128/ 2011	
Компот из свежих плодов № 631	200	0,2	0,2	27,1	¢111,1	631/2004	
Хлеб пшеничный	60	4,4	0,4		137,8	TTK № 6	
Хлеб пеклеванный	50	3,2	0,4	20,6	98,9		
Итого за прием пищи:	970	31,0	26,9		924,6		
Полдник							
Фрукты свежие (яблоко) №338	150	0,6	0,6	* 14,3	68,4	and the second se	
Сок фруктовый № 707	200	1,1	0,2		83,4	707/2004	
Итого за прием пищи:	350	1,7	0,8		151,8		
Всего за день:		32,7	27,7	111 1			132-1
Зав. производством:	,	Экономист			1	-	

Зав. производством:

«Согласовано» Директор МБОУ № Hoboparamenca Cuy Denegeob le. C.

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

МЕНЮ

на 28.02.2024г.

ОБЕД для обеспечения горячим питанием обучающихся в МОУ за счет средств родителей (законных представителей)	Выход г	Калорийно сть	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-3				
Суп из овощей №135	200	68,3	135/2004	
Рагу из птицы №289	150	237,8	289/2011	
Чай с сахаром №376	200/15	59,3	376/2011	
Хлеб пшеничный	40	91,9	TTK № 6	
Итого за прием пищи:	590	550,0		
				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