«Согласовано» Директор МБОУ No 1999 2. and Hoboldesteer sub le le. Deres



на 14.03.2024г.

ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход Г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-4			-				
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	;
Плов из птицы № 291	200	15,3	20,8	39,2	410,6	291/2011	
Чай с сахаром №376	200/15	0,1	0,0	17,3	59,3	376/2004	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	TTK №6	
Итого за прием пищи:	515	18,9	21,1	76,1	569,4		96-10
ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-4	-					1	
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, помидор соленый, огурец соленый, свекла отварная)	100	0,8	0,2	0,2	12,7	TTK № 1,2,3,4,5,6	9
Плов из птицы № 291	230	17,6	23,9	45,1	472,2	291/2011	
Чай с сахаром №376	200/15	0,1	0,0	17,3	59,3	376/2004	
Хлеб пшеничный	50	3,8	0,3	24,4	114,9	TTK №6	
Итого за прием пищи:	595	22,3	24,4	87,0	659,1		96-10
					1	-	

Зав. производством:



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

на 14.03.2024г.

ОБЕД для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, Г	Жиры, Г	Углеводы, Г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-4							
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	291/2001	
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	ТТК № 6	
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	TTK № 7	
Итого за прием пищи:	750	29,8	28,3	125,2	811,1		96-10
ОБЕД для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-4		and the second second					
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	8
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	291/2001	
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		
1. C.					1		96-10

Зав. производством:



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

на 14.03.2024г.

	Выход	Белки,	Жиры,	Углево	X	54	Цена
ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет	Г	Г	Г	ды, Г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	руб
				1	Ka	be co	
ВАРИАНТ-4							
Завтрак 1							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, свекла отварная)	60	0,5	. 0,1	0,1	7,6	TTK 1,2,3,4,5,6	
Плов из птицы № 291	200	15,3	20,8	39,2	410,6	291/2011	
Чай с сахаром № 376	200/15	0,1	0,0	17,3	59,3	376/2004	+
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	TTK №6	
Итого за прием пищи:	515	18,9	21,1	76,1	569,4		
Полдник				sir is			
Бутерброд с маслом №1	20/5	1,4	4,7	9,2	84,4	1/2011	
Фрукты свежие (яблоко) №338	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338/2011	
Чай с сахаром и лимоном №377	180	0,2	0,0	13,5	55,4	377/2011	
Итого за прием пищи:	305	2,0	5,1	32,2	185,4		
Всего за день:		20,9	26,2	108,3	754,8		
ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет							0
ВАРИАНТ-4							
Завтрак 1							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, свекла отварная)	100	0,8	0,2	0,2	12,7	TTK № 1,2,3,4,5,6	
Плов из птицы № 291	230	17,6	23,9	45,1	472,2	291/2011	
Чай с сахаром №376	200/15	0,1	0,0	17,3	59,3	376/2004	
Хлеб пшеничный	50	3,8	0,3	24,4	114,9	TTK №6	
Итого за прием пищи:	585	22,3	24,4	87,0	659,1		
Полдник							
Бутерброд с маслом №1	30/10	2,3	7,5	14,7	135,0	1/2011	
Фрукты свежие (яблоко) №338	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338/2011	
Чай с сахаром и лимоном № 377	180	0,2	0,0	13,5	55,4	377/2011	
Итого за прием пищи:	320	2,9	7,9	37,7	236,0		
Всего за день:		25,2	32,3	124,7	895,1		132-10

Зав. производством:

«Утвержцаю» Директор ООО «Венера» _____Погосова А.В.

МЕНЮ на 14.03.2024г.

	на 1	4.03.20	J24г.	Pag. Bopowynoo			
ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углево ды г	Калорийн ость	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-4							
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 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	291/2011	
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:	750	29,8	28,3	125,2	811,1		
Полдник							-
Бутерброд с маслом №1	20/5	1,4	4,7	9,2	84,4	1/2011	1.5
Фрукты свежие (яблоко) №338	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338	
Чай с сахаром и лимоном №377	180	0,2	0,0	13,5	55,4	377/2011	
Итого за прием пищи:	305	2,0	5,1	32,2	185,4		
Всего за день:		31,8	33,4	157,4	996,5		
ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-4	-	. 0					0
Обед			- 200				
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 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	291/2011	
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:	870	33,8	32,8	135,4	887,9		
Полдник						die	
Бутерброд с маслом №1	30/10	2,3	7,5	14,7	135,0	1/2011	
Фрукты свежие (яблоко) №338	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338	
Чай с сахаром и лимоном №377	200/15/ 7	0,3	0,0	15,2	60,0	377/2011	
Итого за прием пищи:	362	3,0	7,9	39,4	240,6		
Всего за день:		36,8	40,7	174,8	1 128,5		132-10

Зав. производством:

«Согласовано»

Delize

Директор МБОУ

Haberberonseen

and le le

No

sease Ceer



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

на 14.03.2024г.

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-4				-	
Суп картофельный с макаронными изделиями №103	200	94,0	103/2011	100	
Плов из птицы №492	150	291,8	492/2004		
Чай с сахаром №376	200/15	59,3	376/2011		
Чай с сахаром 32570 Хлеб пшеничный	40	91,9	<u>TTK № 6</u>		
Итого за прием пищи:	635	510,6			
				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