«Согласовано» Директор МБОУ N⁰ ease ease Hobefelances matters and OBOL

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

МЕНЮ

на 19.03.2024г.

ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-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	TTK№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						207/502	
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	
Итого за прием пищи:	582	29,1	20,3	81,8	601,3		96-1(

Зав. производством:

«Согласовано» Директор МБОУ No Hebererer was cley Respectib le ce.



МЕНЮ

на 19.03.2024г.

ОБЕД для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-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		96-10
ОБЕД для обучающихся возрастной группы 12-18 лет			8				<u>g</u>
ВАРИАНТ-8							
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	291/2004	
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	#	96-10

Зав. производством:

«Согласовано» Директор МБОУ № Новорологоленское Сеер

Departanelester 188. U.

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

МЕНЮ

на 19.03.2024г.

ЗАВТРАКИ для обучающихся с	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ОВЗ возрастной группы 7-11 лет					Калон	Me c6op peцe	
ВАРИАНТ-8	Succession of the second						
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	and the second	
Полдник					Sector Sector		
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	1. 1.
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			4				
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	1.1
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	ТТК№6	1
Итого за прием пищи:	572	29,2	20,3	81,9	601,4		
Полдник			-		1.1		
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	30	2,4	3,0	21,6	121,2	4	
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:

«Cornacobaho» Директор MEOY No No No No No No No No No No	Caer	MEI		«Утверждаю» Директор ООО «Венера» Погосова А.В.				
er parces un us		мел на 19.03		11 31	Для ументов	Hotted		
ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборник у рецептур	Цена руб	
ВАРИАНТ-8						· · ·		
Обед		1.1.1.1.1.1.				TTTTE NO.		
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	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	Charles and	÷.	
Полдник	12 Cherry							
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	1978 - C.	
Фрукты свежие (яблоко) №338	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338/2011		
Итого за прием пищи:	300	2,9	2,6	41,6	206,7			
Всего 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							198.	
Обед							0	
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	2	
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					1	- 2		
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	50	4,0	5,0	36,0	202,0	+ 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		
Итого за прием пищи:	350	5,4	5,7	65,1	337,0		100.10	
Всего за день:		39,2	38,5	200,5	1 224,9		132-10	

Зав. производством:

«Согласовано» Директор МБОУ № Hobopoios eneras cen Responsederare 3/1.



9

МЕНЮ

на 19.03.2024г.

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	· 16			
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		
		Alexandre March		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