«Согласовано» Директор МОУ No Holopopanante al Cell 10 00



МЕНЮ

на 20.03.2024г.

ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-9			-				
Котлета рубленая из птицы № 294	90	14,6	18,7	13,6	223	294/2011	
Макаронные изделия отварные №203	150	5,5	5,7	33,2	206,4	203/2011	;
Соус томатный №593	30	1,1	2,5	2,5	52,0	593/2004	
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	91,9	TTK №6	
Итого за прием пищи:	510	24,6	27,1	99,6	699,8		96-10
ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет				-			
ВАРИАНТ-9							1.1.1
Котлета рубленая из птицы № 294	100	16,2	20,8	15,1	247,8	294/2011	
Макаронные изделия отварные №203	180	6,6	6,8	39,8	247,7	203/2011	
Соус томатный №593	30	1,1	2,5	2,5	52,0	593/2004	0
Компот из смеси сухофруктов №349	200	0,4	0,0	30,8	126,5	349/2011	Y
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	TTK №6	96-10
Итого за прием пищи:	560	28,0	30,4	112,5	788,8	Contraction of the	

Зав. производством:



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

МЕНЮ

на 20.03.2024г.

ОБЕД для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-9							
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	•
Щи из свежей капусты с картофелем №88	200	1,5	4,0	7,4	72,2	88/2011	;
Тефтели с соусом 2-вариант № 462/593	90/30	9,4	18,8	14,3	223,2	462/593/ 2004	
Каша вязкая гречневая №302	150	6,1	4,8	37,8	178,2	302/2004	
Напиток из плодов шиповника №388	200	0,1	0,0	28,2	110,3	388/2011	6.1
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	23,1	28,3	124,7	762,6		96-10
ОБЕД для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-9							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	
Щи из свежей капусты с картофелем №88	250	1,9	5,0	9,3	90,3	88/2011	
Тефтели с соусом 2-вариант № 462/593	100/30	10,4	22,0	15,9	281,3	462/593/ 2004	
Каша вязкая гречневая №302	180	7,3	5,8		-	302/2004	
Напиток из плодов шиповника №388	200	0,1	0,0			388/2011	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3		114,8	TTK № 6	
Хлеб пеклеванный	50	3,2	0,4		-	TTK № 7	
Итого за прием пищи:	960	27,4	33,7	133,4	922,1		96-10

Зав. производством:

13



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

МЕНЮ

на 20.03.2024г.

	Выход	Белки,	Жиры,	Углево	22	ъd	Цена
ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет	· r	ΥΓ	Г	ды, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	руб
ВАРИАНТ-9							
Завтрак 1							
Котлета рубленая из птицы №294	90	14,6	18,7	13,6	223	294/2011	*
Макаронные изделия отварные №203	150	5,5	5,7	33,2	206,4	203/2011	
Соус томатный №593	30	1,1	2,5	2,5	52,0	593/2004	
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	91,9	TTK №6	
Итого за прием пищи:	510	24,6	27,1	99,6	699,8		
Полдник						-	
Бутерброд с маслом №1	20/5	1,4	4,7	9,2	84,8	1/2011	
Чай с сахаром №376	180	0,1	0,0	14,8	49,6	376/2004	
Фрукты свежие (яблоко) №338	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338/2011	
Итого за прием пищи:	305	1,9	5,1	33,5	180,0		
Всего за день:		26,5	32,2	133,1	879,8		
ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-9						1	8
Завтрак 1							
Котлета рубленая из птицы № 294	100	16,2	20,8	15,1	247,8	294/2011	
Макаронные изделия отварные №203	180	6,6	6,8	39,8	247,7	203/2011	-
Соус томатный №593	30	1,1	2,5	2,5	52,0	593/2004	
Хлеб пшеничный	50	3,8	0,3	24,4	114,9	TTK №6	
Компот из смеси сухофруктов №349	200	0,4	0,0	30,8	126,5	349/2011	
Итого за прием пищи:	560	28,1	30,4	112,6	788,9		
Полдник					1.1		
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 №376	180	0,1	0,0	14,8	59,3	376/2004	
Итого за прием пищи:	320	2,8	7,9	-39,0	239,9		
Всего за день:		30,9	38,3	151,6	1 028,8		132-10

Зав. производством:

«Согласовано»3300365

Derenced

Директор МБОУ № Новорогоринено

the

1

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

МЕНЮ на 20.03.2024г.

Ceu

	MILIIIO			ie III	19 / 18 -	2/	
ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углевод ырн 10 г ³⁴ . во	Калори йность	№ по сборни ку рецепту р	Цена руб
ВАРИАНТ-9							
Обед			11 E.L. 1				
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	
Щи из свежей капусты с картофелем №88	200	1,5	4,0	7,4	72,2	88/2011	
Тефтели с соусом 2-вариант № 462/593	90/30	9,4	18,8	14,3	223,2	462/593/ 2004	
Каша вязкая гречневая №302	150	6,1	4,8	37,8	178,3	302/2004	
Напиток из плодов шиповника №388	200	0,1	0,0	28,2	110,3	388/2004	
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	23,1	28,3	124,7	762,7		;
Полдник							
Бутерброд с маслом №1	20/5	1,4	4,7	9,2	84,8	1/2011	-
Чай с сахаром №376	180	0,1	0,0	14,8	49,6	376/2004	1.00
Фрукты свежие (яблоко) №338	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338/2011	S
Итого за прием пищи:	305	1,9	5,1	33,5	180,0	alter de la s	
Всего за день:		25,0	33,4	158,2	942,7		132-10
ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-9		19-10					
Обед							
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
Щи из свежей капусты с картофелем №88	250	1,9	5,0	9,3	90,3	88/2011	
Тефтели с соусом 2-вариант № 462/593	100/30	10,4	22,0	15,9	281,3	462/593/ 2004	
Каша вязкая гречневая №302	180	7,3	5,8	33,4	213,8	302/2004	22
Напиток из плодов шиповника №388	200	0,1	0,0	28,2	110,3	647/2004	1.000
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	TTK № 6	
Хлеб пеклеванный	50	3,2	0,4	20,6	98,9	TTK № 7	
Итого за прием пищи:	960	27,4	33,7	133,4	922,1		
Полдник						1/2011	
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 '№376	200/15	0,1	0,0	17,3	59,3	376/2004	
Итого за прием пищи:	355	2,8	7,9	41,5	194,3		
Всего за день:		30,2	41,6	174,9	1 162,0		132-10
Зав. производством:	Экон	омист по	ценам:				

Зав. производством:

«Согласовано» Директор МБОУ No Federacionenteria Ceel tenette le le.



МЕНЮ

на 20.03.2024г.

ОБЕД для обеспечения горячим питанием обучающихся в МОУ за счет средств родителей (законных представителей)	Выход Г	Калорийно сть	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-8				
Суп картофельный с макаронными изделиями №103	200	94,0	103/2011	1
Плов из птицы №492	150	291,8	492/2004	
Чай с сахаром и лимоном №377	200/15/7	60,0	377/2011	
Хлеб пшеничный	40	91,9	TTK № 6	
Итого за прием пищи:	612	537,7		
				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