

«Согласовано»

Директор МБОУ

№

*Гамешов*

«Утверждаю»

Директор ООО «Венера»

Погосова А.В.



## МЕНЮ

на 08.11.2023г.

ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
<b>ВАРИАНТ-3</b>							
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	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>510</b>	<b>16,7</b>	<b>27,9</b>	<b>104,4</b>	<b>674,1</b>		
<b>ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет</b>							
<b>ВАРИАНТ-3</b>							
Тефтели с соусом 2-вариант №462/593	100/30	10,4	20,9	15,9	248,0	462/593 2004	
Картофельное пюре №128	180	9,0	6,1	55,7	285,6	302/2004	
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	ТТК №6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>560</b>	<b>23,6</b>	<b>27,3</b>	<b>126,8</b>	<b>775,0</b>		<b>94-58</b>

Зав. производством:

Экономист по ценам:

*Погосова А.В.*

«Согласовано»

Директор МБОУ №

*Г.А. Сидорова*



«Утверждаю»

Директор ООО «Венера»

Погосова А.В.



## МЕНЮ

на 08.11.2023г.

ОБЕД для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углерод ы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
<b>ВАРИАНТ-3</b>							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	60	0,5	0,1	1,0	7,6	ТТК № 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	ТТК № 6	
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	ТТК № 7	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>790</b>	<b>25,5</b>	<b>23,3</b>	<b>129,5</b>	<b>769,8</b>		<b>94-58</b>
<b>ОБЕД для обучающихся возрастной группы 12-18 лет</b>							
<b>ВАРИАНТ-3</b>							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	100	2,2	0,7	12,8	62,0	ТТК № 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	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	29,2	137,8	ТТК № 6	
Хлеб пеклеванный	50	3,2	0,4	20,6	98,9	ТТК № 7	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>970</b>	<b>31,0</b>	<b>26,9</b>	<b>161,5</b>	<b>924,6</b>		<b>94-58</b>

Зав. производством:

Экономист по ценам:

*А.В. Погосова*

«Согласовано»

Директор МБОУ №

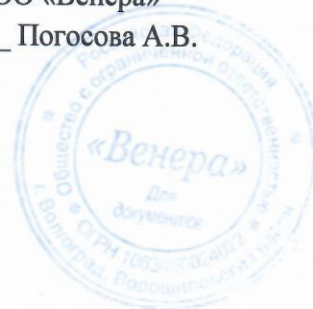
*Г.А. Кошечкина*



«Утверждаю»

Директор ООО «Венера»

*А.В. Погосова*  
Погосова А.В.



## МЕНЮ

на 08.11.2023г.

ОБЕД для обеспечения горячим питанием обучающихся в МОУ за счет средств родителей (законных представителей)	Выход г	Калорийность	№ по сборнику рецептов	Цена руб
<b>ВАРИАНТ-3</b>				
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	ТТК № 6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>590</b>	<b>550,0</b>		
				<b>80-00</b>

Зав. производством:

Экономист по ценам:

*М*