

«Согласовано»

Директор МОУ

№

*Бякинцев*



«Утверждаю»

Директор ООО «Венера»

Погосова А.В.



## МЕНЮ

на 30.11.2023г.

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-10</b>							
Каша молочная манная жидкая №311	150	4,1	5,4	25,2	182,0	311/2004	
Чай сахаром №376	200/15	0,1	0,0	17,3	59,3	376/2004	
Фрукты свежие (яблоко) №338	150	0,6	0,6	14,3	68,4	338/2011	
Батон	40	4,8	1,2	20,5	104,8		
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>555</b>	<b>9,6</b>	<b>7,2</b>	<b>77,3</b>	<b>414,5</b>		<b>94-58</b>
<b>ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет</b>							
<b>ВАРИАНТ-10</b>							
Каша молочная манная жидкая №311	200	5,5	6,8	33,6	242,1	311/2004	
Чай с сахаром №376	200/15	0,1	0,0	17,3	59,3	376/2004	
Фрукты свежие (яблоко) №338	150	0,6	0,6	14,3	68,4	338/2011	
Батон	40	4,8	1,2	20,5	104,8		
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>605</b>	<b>11,0</b>	<b>8,6</b>	<b>85,7</b>	<b>474,6</b>		<b>94-58</b>

Зав. производством:

Экономист по ценам:

14  
14  
я  
я  
14  
14  
3  
я  
я

«Согласовано»  
 Директор МБОУ №

*В.И.Иванов*



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



## МЕНЮ

на 30.11.2023г.

ОБЕД для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цен ру
<b>ВАРИАНТ-10</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 картофельный с горохом №102	200	4,6	4,4	15,2	117,8	102/2011	
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	293/2004	
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	19,5	91,9	631/2004	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК № 6	
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	ТТК № 7	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>780</b>	<b>27,9</b>	<b>24,6</b>	<b>123,4</b>	<b>777,2</b>		<b>94-58</b>
<b>ОБЕД для обучающихся возрастной группы 12-18 лет</b>							
<b>ВАРИАНТ-10</b>							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	100	0,8	0,2	1,7	12,7	ТТК № 1,2,3,4,5	
Суп картофельный с горохом №102	250	5,8	5,5	15,2	147,3	102/2011	
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	293/2004	
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	195,0	91,9	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>950</b>	<b>32,1</b>	<b>28,0</b>	<b>313,4</b>	<b>875,3</b>		<b>94-58</b>

Зав. производством:

Экономист по ценам:

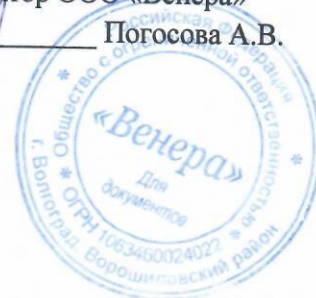
*И*

«Согласовано»

Директор МБОУ №  
*Погосова*

«Утверждаю»

Директор ООО «Венера»  
Погосова А.В.



## МЕНЮ

на 30.11.2023г.

ОБЕД для обеспечения горячим питанием обучающихся в МОУ за счет средств родителей (законных представителей)	Выход г	Калорийно сть	№ по сборнику рецептур	Цена руб
<b>ВАРИАНТ-9</b>				
Щи из свежей капусты с картофелем №88	200	72,2	88/2011	
Фрикадельки куриные № 297	60	124,9	297/2011	
Каша гречневая вязкая № 302	100	118,8	302/2016	
Чай с сахаром №376	200/15	59,3	376/2011	
Хлеб пшеничный	40	91,9	ТТК №6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>642</b>	<b>467,1</b>		
				<b>80-00</b>

Зав. производством:

Экономист по ценам: