

«Согласовано»

Директор МБОУ

№



«Утверждаю»

Директор ООО «Венера»

Погосова А.В.



## МЕНЮ

на 30.01.2024г.

<b>ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 7-11 лет</b>	<b>Выход г</b>	<b>Белки, г</b>	<b>Жиры, г</b>	<b>Углеводы, г</b>	<b>Калорий ность</b>	<b>№ по сборнику рецептур</b>	<b>Цена руб</b>
<b>ВАРИАНТ-2</b>							
Котлета рубленая из птицы № 294	90	14,6	18,7	13,6	223,0	294/2011	
Макаронные изделия отварные №203	150	5,5	5,7	33,2	206,4	203/2011	
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	ТТК №6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>502</b>	<b>23,4</b>	<b>24,6</b>	<b>81,5</b>	<b>581,3</b>		
<b>ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет</b>							
<b>ВАРИАНТ-2</b>							
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	
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	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>552</b>	<b>26,9</b>	<b>27,9</b>	<b>94,5</b>	<b>670,4</b>		<b>96-10</b>

Зав. производством:

Экономист по ценам:



«Согласовано»

Директор МОУ

№



## МЕНЮ

на 30.01.2024г.

ОБЕД для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углево ды, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
<b>ВАРИАНТ-2</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 крупой (рис) № 101	200	1,5	2,2	9,7	70,0	101/2011	
Котлета рубленая из птицы № 294	90	14,6	18,7	13,6	223,0	294/2004	
Макаронные изделия отварные №203	150	5,5	5,7	33,3	206,4	203/2011	
Напиток из плодов шиповника №388	200	0,1	0,0	28,2	95,3	388/2011	
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>27,7</b>	<b>27,2</b>	<b>121,8</b>	<b>773,4</b>		<b>96-10</b>
<b>ОБЕД для обучающихся возрастной группы 12-18 лет</b>							
<b>ВАРИАНТ-2</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 крупой (рис) № 101	250	1,9	2,8	12,1	87,5	101/2011	
Котлета рубленая из птицы № 294	100	16,2	20,8	15,1	247,8	294/2004	
Макаронные изделия отварные №203	180	6,5	6,8	28,2	247,7	203/2011	
Напиток из плодов шиповника №388	200	0,1	0,0	28,2	95,3	388/2011	
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>910</b>	<b>31,0</b>	<b>31,2</b>	<b>121,3</b>	<b>862,1</b>		<b>96-10</b>

Зав. производством:

Экономист по ценам:



«Согласовано»

Директор МБОУ №



«Утверждаю»

Директор ООО «Венера»

Погосова А.В.



## МЕНЮ

на 30.01.2024г.

ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
<b>ВАРИАНТ-2</b>							
<b>Завтрак 1</b>							
Котлета рубленая из птицы № 294	90	14,6	18,7	13,6	223,0	294/2011	
Макаронные изделия отварные №203	150	5,5	5,7	33,2	206,4	203/2011	
Чай с сахаром и лимоном № 377	200/15/7	0,3	0,0	15,2	60,0	377/2004	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК №6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>502</b>	<b>23,4</b>	<b>24,6</b>	<b>81,9</b>	<b>581,3</b>		
<b>Полдник</b>							
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	20	1,6	2,0	14,4	80,8		
Фрукты свежие (яблоко) №338	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338/2011	
Чай с сахаром каркаде №685	180	0,2	0,0	13,5	54,4	685/2004	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>300</b>	<b>2,2</b>	<b>2,4</b>	<b>37,4</b>	<b>180,8</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>25,6</b>	<b>27,0</b>	<b>119,3</b>	<b>762,1</b>		
<b>ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет</b>							
<b>ВАРИАНТ-2</b>							
<b>Завтрак 1</b>							
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	
Чай с сахаром и лимоном № 377	200/15/7	0,3	0,0	15,2	60,0	377/2004	
Хлеб пшеничный	50	3,8	0,3	24,4	114,9	ТТК №6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>552</b>	<b>26,9</b>	<b>27,9</b>	<b>94,5</b>	<b>670,4</b>		
<b>Полдник</b>							
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	30	2,4	3,0	21,6	121,2		
Фрукты свежие (яблоко) №338	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338/2011	
Чай с сахаром каркаде №685	180	0,2	0,0	13,5	54,5	685/2004	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>310</b>	<b>3,0</b>	<b>3,4</b>	<b>44,6</b>	<b>221,3</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>29,9</b>	<b>31,3</b>	<b>139,1</b>	<b>891,7</b>		<b>132-10</b>

Зав. производством:

Экономист по ценам:



«Согласовано»  
Директор МБОУ



№

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



## МЕНЮ

на 30.01.2024г.

ОБЕД для обеспечения горячим питанием обучающихся в МОУ за счет средств родителей (законных представителей)	Выход г	Калорийность	№ по сборнику рецептов	Цена руб
<b>ВАРИАНТ-2</b>				
Суп картофельный с крупой (рис) № 101	200	70,0	101/2011	
Котлеты рубленые из птицы № 294	50	167,5	294/2011	
Соус томатный № 593	30	13,2	593/2004	
Макаронные изделия отварные с маслом №203	100	137,6	203/2011	
Чай с сахаром и лимоном №377	200/15/7	60,0	377/2011	
Хлеб пшеничный	40	91,9	ТТК № 6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>652</b>	<b>482,3</b>		
				<b>80-00</b>

Зав. производством:

Экономист по ценам: