



№



Погосова А.В.

## МЕНЮ

на 21.02.2024г.

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-9</b>							
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	ТТК №6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>510</b>	<b>24,6</b>	<b>27,1</b>	<b>99,6</b>	<b>699,8</b>		<b>96-10</b>
<b>ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет</b>							
<b>ВАРИАНТ-9</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	
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	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК №6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>560</b>	<b>28,0</b>	<b>30,4</b>	<b>112,5</b>	<b>788,8</b>		<b>96-10</b>

Зав. производством:

Экономист по ценам:

«Согласовано»

Директор МБОУ

№

«Утверждаю»

Директор ООО «Венера»

Погосова А.В.



## МЕНЮ

на 21.02.2024г.

ОБЕД для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
<b>ВАРИАНТ-9</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	
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	
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>810</b>	<b>23,1</b>	<b>28,3</b>	<b>124,7</b>	<b>762,6</b>		<b>96-10</b>
<b>ОБЕД для обучающихся возрастной группы 12-18 лет</b>							
<b>ВАРИАНТ-9</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	
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	
Напиток из плодов шиповника №388	200	0,1	0,0	28,2	110,3	388/2011	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК № 6	
Хлеб пеклеванный	50	3,2	0,4	20,6	98,9	ТТК № 7	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>960</b>	<b>27,4</b>	<b>33,7</b>	<b>133,4</b>	<b>922,1</b>		<b>96-10</b>

Зав. производством:

Экономист по ценам:



## МЕНЮ

на 21.02.2024г.

ОБЕД для обеспечения горячим питанием обучающихся в МОУ за счет средств родителей (законных представителей)	Выход г	Калорийность	№ по сборнику рецептов	Цена руб
<b>ВАРИАНТ-8</b>				
Суп картофельный с макаронными изделиями №103	200	94,0	103/2011	
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	ТТК № 6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>612</b>	<b>537,7</b>		
				<b>80-00</b>

Зав. производством:

Экономист по ценам: