

«Согласовано»

Директор МБОУ

№



«Утверждаю»

Директор ООО «Венера»

Погосова А.В.



МЕНЮ

на 25.04.2024г.

ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-4							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, помидор соленый, огурец соленый, свекла отварная)	60	0,5	0,1	0,1	7,6	ТТК 1,2,3,4,5,6	
Плов из птицы № 291	200	15,3	20,8	39,2	410,6	291/2011	
Чай с сахаром №376	200/15	0,1	0,0	17,3	59,3	376/2004	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	515	18,9	21,1	76,1	569,4		96-10
ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-4							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, помидор соленый, огурец соленый, свекла отварная)	100	0,8	0,2	0,2	12,7	ТТК № 1,2,3,4,5,6	
Плов из птицы № 291	230	17,6	23,9	45,1	472,2	291/2011	
Чай с сахаром №376	200/15	0,1	0,0	17,3	59,3	376/2004	
Хлеб пшеничный	50	3,8	0,3	24,4	114,9	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	595	22,3	24,4	87,0	659,1		96-10

Зав. производством:

Экономист по ценам:

«Согласовано»
Директор МБОУ

№

Калашникова



«Утверждаю»

Директор ООО «Венера»

Погосова А.В.



МЕНЮ

на 25.04.2024г.

ОБЕД для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-4							
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 макаронными изделиями №103	200	2,3	2,2	16,1	94,0	103/2011	
Плов из птицы №291	200	20,4	25,3	36,5	389,0	291/2001	
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	
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	ТТК № 7	
Итого за прием пищи:	750	29,8	28,3	125,2	811,1		96-10
ОБЕД для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-4							
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 макаронными изделиями №103	250	2,9	2,8	20,1	117,5	103/2011	
Плов из птицы №291	230	23,5	29,1	42,0	437,2	291/2001	
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	
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	ТТК № 7	
Итого за прием пищи:	870	33,8	32,8	135,4	887,9		96-1

Зав. производством:

Экономист по ценам:

[Handwritten signature]

«Согласовано»

Директор МБОУ

Венерина



№

«Утверждаю»

Директор ООО «Венера»

Погосова А.В.



МЕНЮ

на 25.04.2024г.

ОБЕД для обеспечения горячим питанием обучающихся в МОУ за счет средств родителей (законных представителей)	Выход г	Калорийно сть	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-4				
Суп картофельный с макаронными изделиями №103	200	94,0	103/2011	
Плов из птицы №492	150	291,8	492/2004	
Чай с сахаром №376	200/15	59,3	376/2011	
Хлеб пшеничный	40	91,9	ТТК № 6	
Итого за прием пищи:	635	510,6		
				80-00

Зав. производством:

Экономист по ценам: