

«Согласовано»
Директор МОУ №

Иванова И.В.



«Утверждаю»
Директор ООО «Венера»
Иванова И.В.



МЕНЮ

на 13 ноября 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-3							
Тефтели с соусом 2-вариант № 462/593	90/30	9,4	18,8	14,3	223,2	462/593/ 2004	
Каша пшеничная вязкая № 302	150	4,8	6,2	32,0	205,0	302/2004	
Чай с сахаром каркаде № 685	200/15	0,2	0,0	15,0	60,5	685/2004	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	525	17,4	25,2	80,8	580,6		96,10
ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-3							
Тефтели с соусом 2-вариант № 462/593	100/30	10,4	20,9	15,9	248,0	462/593/ 2004	
Каша пшеничная вязкая № 302	180	5,8	7,4	38,4	246,0	302/2004	
Чай с сахаром каркаде № 685	200/15	0,2	0,0	15,0	60,5	685/2004	
Хлеб пшеничный	50	3,8	0,3	24,4	114,9	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	575	20,2	28,6	93,7	669,4		96,10

Зав. производством:

Экономист по ценам:

Иванова И.В.

«Согласовано»

Директор МОУ №

Бажошкова



«Утверждаю»

Директор ООО «Венера»

Иванова И.В.

Иванова И.В.



МЕНЮ

на 13 ноября 2024г.

ОБЕД для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийн ость	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-3							
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	
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	
Итого за прием пищи:	790	25,5	23,3	129,5	769,8		96,10
ОБЕД для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-3							
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	
Картофельное пюре №125128	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	
Итого за прием пищи:	970	31,0	26,9	161,5	924,6		96,10

Зав. производством:

Экономист по ценам:

Иванова И.В.

«Согласовано»
Директор МОУ №



«Утверждаю»
Директор ООО «Венера»
Иванова И.В.



МЕНЮ

для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся за
счет средств родителей (законных представителей)

на 13 ноября 2024г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Энергетическая ценность, ккал	№ по сборнику рецептов	Цена, руб
Завтрак				
Вариант 3				
Пельмени отварные с маслом № 221	150	313,0	443/2011	
Чай с сахаром каркаде №685	200	60,5	685/2004	
Хлеб пшеничный	20	46,0	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	370	419,5		70,00

Зав. производством:

Экономист по ценам: