

«Согласовано»  
 Директор МОУ №  
*С.С.Сидорова*

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



## МЕНЮ

на 03 декабря 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-8</b>							
Фрикадельки из птицы с соусом 297/593	90/30	16,0	12,8	8,0	191,4	297/593/ 2011/200 4	
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>532</b>	<b>24,8</b>	<b>18,7</b>	<b>75,9</b>	<b>549,7</b>		<b>96,10</b>
<b>ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет</b>							
<b>ВАРИАНТ-8</b>							
Фрикадельки из птицы с соусом 297/593	100/30	17,8	14,2	8,9	212,7	297/593/ 2011/200 4	
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	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК №6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>582</b>	<b>28,4</b>	<b>21,3</b>	<b>88,2</b>	<b>635,2</b>		<b>96,10</b>

Зав. производством:

Экономист по ценам:

«Согласовано»  
 Директор МОУ №



*Иванов*

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



## МЕНЮ

на 03 декабря 2024г.

ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
<b>ВАРИАНТ-8</b>							
<b>Завтрак 1</b>							
Фрикадельки из птицы с соусом 297/593	90/30	16,0	12,8	8,0	191,4	297/593 2011/2004	
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>532</b>	<b>24,8</b>	<b>18,7</b>	<b>75,9</b>	<b>549,7</b>		
<b>Полдник</b>							
Кондитерские изделия (печенье)	20	1,6	2,0	14,4	80,8		
Сок фруктовый №707	180	0,9	0,2	17,7	80,3	707/2004	
Фрукты свежие (яблоко) №338	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338/2011	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>300</b>	<b>2,9</b>	<b>2,6</b>	<b>41,6</b>	<b>206,7</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>27,7</b>	<b>21,3</b>	<b>117,5</b>	<b>756,4</b>		<b>132,10</b>
<b>ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет</b>							
<b>ВАРИАНТ-8</b>							
<b>Завтрак 1</b>							
Фрикадельки из птицы с соусом 297/593	100/30	17,8	14,2	8,9	212,7	297/593 2011/2004	
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	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК №6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>582</b>	<b>28,4</b>	<b>21,3</b>	<b>88,2</b>	<b>635,2</b>		
<b>Полдник</b>							
Кондитерские изделия (печенье)	50	4,0	5,0	36,0	202,0		
Фрукты свежие (яблоко) №338	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338/2011	
Сок фруктовый №707	200	1,1	0,2	19,5	83,4	707/2004	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>350</b>	<b>5,5</b>	<b>5,6</b>	<b>65,0</b>	<b>331,0</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>33,9</b>	<b>26,9</b>	<b>153,2</b>	<b>966,2</b>		<b>132,10</b>

Зав. производством:

Экономист по ценам:

«Согласовано»  
Директор МОУ №



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



## МЕНЮ

на 03 декабря 2024г.

ОБЕД для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность	№ по сборнику рецептов	Цена руб
<b>ВАРИАНТ-8</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 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	291/2011	
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	91,1	ТТК № 6	
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	ТТК № 7	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>740</b>	<b>29,1</b>	<b>28,2</b>	<b>120,4</b>	<b>787,4</b>		<b>96,10</b>
<b>ОБЕД для обучающихся возрастной группы 12-18 лет</b>							
<b>ВАРИАНТ-8</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 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	291/2011	
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	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>870</b>	<b>33,8</b>	<b>32,8</b>	<b>135,4</b>	<b>887,9</b>		<b>96,10</b>

Зав. производством:

Экономист по ценам:

«Согласовано»

Директор МОУ

№



*Иванов*

«Утверждаю»

Директор ООО «Венера»

Иванова И.В.



## МЕНЮ

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

на 03.12.2024г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Энергетическая ценность, ккал	№ по сборнику рецептов	Цена, руб
<b>Завтрак</b>				
<b>Вариант 8</b>				
Котлета рубленая из птицы № 294	50	123,9	294/2011	
Картофельное пюре №128	100	155,0	128/2011	
Соус томатный №593	30	13,2	593/2004	
Компот из смеси сухофруктов №349	200	126,5	349/2011	
Хлеб пшеничный	20	46,0	ТТК №6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>400</b>	<b>464,6</b>		<b>70,00</b>

Зав. производством:

Экономист по ценам:

*Иванова*