

«Согласовано»  
Директор МОУ №

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



## МЕНЮ

на 20 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-11</b>							
Фрикадельки рыбные №240	90	12,3	10,4	9,8	126,0	240/2011	
Соус томатный №593	30	1,1	2,5	2,5	32,0	593/2004	
Картофельное пюре №128	150	3,9	8,9	39,8	232,5	128/2011	
Чай с сахаром и лимоном № 377	200/15/7	0,3	0,0	14,8	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>20,6</b>	<b>22,0</b>	<b>86,4</b>	<b>542,4</b>		<b>96,10</b>
<b>ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет</b>							
<b>ВАРИАНТ-11</b>							
Фрикадельки рыбные №240	100	13,7	14,2	10,9	140,0	240/2011	
Соус томатный №593	30	1,1	2,5	2,5	32,0	593/2004	
Картофельное пюре №128	180	4,7	10,7	47,8	279,0	128/2011	
Чай с сахаром и лимоном № 377	200/15/7	0,3	0,0	14,8	60,0	377/2011	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК №6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>572</b>	<b>22,8</b>	<b>27,6</b>	<b>95,5</b>	<b>602,9</b>		<b>96,10</b>

Зав. производством:

Экономист по ценам:

«Согласовано»

Директор МОУ

№

*Соловьев*

«Утверждаю»

Директор ООО «Венера»

Иванова И.В.

**МЕНЮ**  
на 20 декабря 2024г.

ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет	Вых од г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
<b>ВАРИАНТ-11</b>							
<b>Завтрак 1</b>							
Фрикадельки рыбные №240	90	12,3	10,4	9,8	126,0	240/2011	
Соус томатный №593	30	1,1	2,5	2,5	32,0	593/2004	
Картофельное пюре №125/128	150	3,9	8,9	39,8	232,5	125/128 2011	
Чай с сахаром и лимоном № 377	200/ 15/7	0,3	0,0	14,8	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>20,6</b>	<b>22,0</b>	<b>86,4</b>	<b>542,4</b>		
<b>Полдник</b>							
Кондитерские изделия (печенье)	20	1,6	2,0	14,4	80,8		
Чай с молоком №378	180	1,5	1,1	15,6	78,0	378/2011	
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>3,5</b>	<b>3,5</b>	<b>39,5</b>	<b>204,4</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>24,1</b>	<b>25,5</b>	<b>125,9</b>	<b>756,8</b>		<b>132,10</b>
<b>ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет</b>							
<b>ВАРИАНТ-11</b>							
<b>Завтрак 1</b>							
Фрикадельки рыбные №240	100	13,7	14,2	10,9	140,0	240/2011	
Соус томатный №593	30	1,1	2,5	2,5	32,0	593/2004	
Картофельное пюре №125/128	180	4,7	10,7	47,8	279,0	125/28 2011	
Чай с сахаром и лимоном № 377	200/ 15/7	0,3	0,0	14,8	60,0	377/2011	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК №6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>572</b>	<b>22,8</b>	<b>27,6</b>	<b>95,5</b>	<b>602,9</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	
Чай с молоком №378	200	1,5	1,1	15,6	78,0	378/2011	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>350</b>	<b>5,9</b>	<b>6,5</b>	<b>61,1</b>	<b>325,6</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>28,7</b>	<b>34,1</b>	<b>156,6</b>	<b>928,5</b>		<b>132,10</b>

Зав. производством:

Экономист по ценам:



«Согласовано»

Директор МОУ

*Иванова И.В.*

«Утверждаю»

Директор ООО «Венера»

Иванова И.В.



## МЕНЮ на 20 декабря 2024г.

ОБЕД для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г	Калорийн ость	№ по сборнику рецептур	Цена руб
<b>ВАРИАНТ-11</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	
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	33,3	206,4	203/2011	
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	91,9	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>29,4</b>	<b>21,4</b>	<b>118,8</b>	<b>773,0</b>		<b>96,10</b>
<b>ОБЕД для обучающихся возрастной группы 12-18 лет</b>							
<b>ВАРИАНТ-11</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	
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	6,5	6,8	28,2	247,7	203/2011	
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>950</b>	<b>33,6</b>	<b>24,7</b>	<b>122,5</b>	<b>881,1</b>		<b>96,10</b>

Зав. производством:

Экономист по ценам:



«Согласовано»

Директор МОУ

№

МБОУ  
«Самофаловская  
СШ»



«Утверждаю»

Директор ООО «Венера»

Иванова И.В.

## МЕНЮ

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

на 20 декабря 2024г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Энергетическая ценность, ккал	№ по сборнику рецептов	Цена, руб
<b>Завтрак</b>				
<b>Вариант 11</b>				
Вареники с картофелем с маслом сливочным № 443	200	313,0	443/2011	
Чай с сахаром № 376	200/15	59,3	376/2004	
Хлеб пшеничный	20	46,0	ТТК №6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>445</b>	<b>418,3</b>		<b>70,00</b>

Зав. производством:

Экономист по ценам: