

«Согласовано»

Директор МОУ

№



*С. С. Сидорова*

«Утверждаю»

Директор ООО «Славия»

Озорова Ю.М.



## МЕНЮ

на 30 января 2025г.

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-4</b>							
Овощи по сезону (помидор свежий)	60	0,5	0,1	0,1	7,6	ТТК №1,2,4,5 ,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	376/2011	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК №6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>515</b>	<b>18,9</b>	<b>21,1</b>	<b>76,1</b>	<b>569,4</b>		105-71
<b>ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет</b>							
<b>ВАРИАНТ-4</b>							
Овощи по сезону (помидор свежий)	100	0,8	0,2	0,2	12,7	ТТК №1,2,4,5 ,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	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>595</b>	<b>22,3</b>	<b>24,4</b>	<b>87,0</b>	<b>659,1</b>		105-71

Зав. производством:

Экономист по ценам:

*Ю.М. Озорова*

«Согласовано»

Директор МОУ №



*З. И. Соловьева*

«Утверждаю»

Директор ООО «Славия»

Озрокова Ю.М.



## МЕНЮ

на 30 января 2025г.

ОБЕД для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийн ость	№ по сборнику рецептур	Цена руб
<b>ВАРИАНТ-4</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	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>750</b>	<b>29,8</b>	<b>28,3</b>	<b>125,2</b>	<b>811,1</b>		<b>105,71</b>
<b>ОБЕД для обучающихся возрастной группы 12-18 лет</b>							
<b>ВАРИАНТ-4</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>105,71</b>

Зав. производством:

Экономист по ценам:

«Согласовано»

Директор МОУ

№



*Зайцева*

«Утверждаю»

Директор ООО «Славия»

Озрокова Ю.М.



## МЕНЮ

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

на 30 января 2025г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Энергетическая ценность, ккал	№ по сборнику рецептов	Цена, руб
<b>Завтрак</b>				
<b>Вариант 4</b>				
Фрикадельки из птицы с соусом 297/593	60/30	127,6	297/593 2011/2004	
Картофельное пюре №128	100	155,0	128/2011	
Чай с сахаром № 376	200/15	60,5	376/2004	
Хлеб пшеничный	20	46,0	ТТК №6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>425</b>	<b>389,1</b>		<b>70,00</b>

Зав. производством:

Экономист по ценам: *М*