

«Согласовано»

Директор МОУ № 1

А.А. Скорняков



«Утверждаю»

Директор ООО «Венера»

Погосова А.В.



МЕНЮ

на 25.01.2024г.

ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-10							
Каша молочная манная жидкая №311	150	4,1	5,4	25,2	182,0	311/2004	
Чай сахаром №376	200/15	0,1	0,0	17,3	59,3	376/2004	
Фрукты свежие (яблоко) №338	150	0,6	0,6	14,3	68,4	338/2011	
Батон	40	4,8	1,2	20,5	104,8		
Итого за прием пищи:	555	9,6	7,2	77,3	414,5		96-10
ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-10							
Каша молочная манная жидкая № 311	200	5,5	6,8	33,6	242,1	311/2004	
Чай с сахаром № 376	200/15	0,1	0,0	17,3	59,3	376/2004	
Фрукты свежие (яблоко) №338	150	0,6	0,6	14,3	68,4	338/2011	
Батон	40	4,8	1,2	20,5	104,8		
Итого за прием пищи:	605	11,0	8,6	85,7	474,6		96-10

Зав. производством:

Экономист по ценам:

«Согласовано»

Директор МБОУ № 1

А.А. Скорняков



«Утверждаю»

Директор ООО «Венера»

Погосова А.В.



МЕНЮ

на 25.01.2024г.

ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белк и, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-10							
Завтрак 1							
Каша молочная манная жидкая №311	150	4,1	5,4	25,2	182,0	311/2004	
Фрукты свежие (яблоко) №338	150	0,6	0,6	14,3	68,4	338/2011	
Чай с сахаром № 376	200/15	0,1	0,0	17,3	59,3	376/2004	
Батон	40	4,8	1,2	20,5	104,8		
Итого за прием пищи:	555	9,6	7,2	77,3	414,5		
Полдник							
Яблоки печеные №372	100	0,4	0,4	24,9	107,6	372/2011	
Чай с сахаром и лимоном №377	200/15/7	0,3	0,0	15,2	60,0	377/2011	
Итого за прием пищи:	322	0,7	0,4	40,1	167,6		
Всего за день:		10,3	7,6	117,4	582,1		
ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-10							
Завтрак 1							
Каша молочная манная жидкая №311	200	5,5	6,8	33,6	242,1	311/2004	
Фрукты свежие (яблоко) №338	150	0,6	0,6	14,3	68,4	338/2011	
Чай с сахаром № 376	200/15	0,1	0,0	17,3	59,3	376/2004	
Батон	40	4,8	1,2	20,5	104,8		
Итого за прием пищи:	605	11,0	8,6	85,7	474,6		
Полдник							
Яблоки печеные №372	100	0,4	0,4	24,9	107,6	372/2011	
Чай с сахаром и лимоном №377	200/15/7	0,3	0,0	15,2	60,0	377/2011	
Итого за прием пищи:	322	0,7	0,4	40,1	167,6		
Всего за день:		9,9	8,0	124,8	629,3		132-10

Зав. производством:

Экономист по ценам:

«Согласовано»

Директор МБОУ

Тру № 2
А.А. Скорняков

«Утверждено»

Директор



МЕНЮ

на 25.01.2024г.

ОБЕД для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-10							
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 горохом №102	200	4,6	4,4	15,2	117,8	102/2011	
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	293/2004	
Картофель отварной или картофельное пюре №125/128	150	4,0	4,0	39,4	210,8	125/128/2011	
Компот из свежих плодов № 631	200	0,2	0,2	19,5	91,9	631/2004	
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	
Итого за прием пищи:	780	27,9	24,6	123,4	777,2		96-10
ОБЕД для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-10							
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 горохом №102	250	5,8	5,5	15,2	147,3	102/2011	
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	293/2004	
Картофель отварной или картофельное пюре №125/128	180	4,7	4,7	47,3	237,4	125/128/2011	
Компот из свежих плодов № 631	200	0,2	0,2	19,5	91,9	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:	950	32,1	28,0	113,4	875,3		96-10

Зав. производством:

Экономист по ценам:

«Согласовано»

Директор МОУ

Директор МОУ №1

А.А. Скорняков



«Утверждаю»

Директор ООО «Венера»

Погосова А.В.



МЕНЮ

на 25.01.2024г.

ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углевод ы г	Калор ийност ь	№ по сборн ику рецепт ур	Цена руб
ВАРИАНТ-10							
Обед							
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 горохом №102	200	4,6	4,4	15,2	117,8	102/2011	
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	293/2004	
Картофель отварной или картофельное пюре №125/128	150	4,0	4,0	39,4	210,8	125/128/2011	
Компот из свежих плодов № 631	200	0,2	0,2	19,5	91,9	631/2004	
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	
Итого за прием пищи:	780	27,9	24,6	123,4	777,2		
Полдник							
Яблоки печеные №372	100	0,4	0,4	24,9	107,6	372/2011	
Чай с сахаром и лимоном №377	200/15 /7	0,3	0,0	15,2	60,0	377/2011	
Итого за прием пищи:	322	0,7	0,4	40,1	167,6		
Всего за день:		28,6	25,0	163,5	944,8		132-10
ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-10							
Обед							
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 горохом №102	250	5,8	5,5	15,2	147,3	102/2011	
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	293/2004	
Картофель отварной или картофельное пюре №125/128	180	4,7	4,7	47,3	237,4	125/128/2011	
Компот из свежих плодов № 631	200	0,2	0,2	19,5	91,9	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:	950	32,1	28,0	313,4	875,3		
Полдник							
Яблоки печеные №372	150	0,6	0,6	37,4	161,4	372/2011	
Чай с сахаром и лимоном №377	200/15 /7	0,3	0,0	15,2	60,0	377/2011	
Итого за прием пищи:	372	0,9	0,6	52,6	221,4		
Всего за день:		33,0	28,6	366,0	1 096,7		132-1

Зав.производством:

Экономист по ценам: