



МЕНЮ

на 14.05.2024г.

ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-8							
Фрикадельки из птицы с соусом 297/593	90/30	16,0	12,8	8,0	191,4	297/593 2011/2004	
Каша вязкая гречневая №302	150	6,1	4,8	27,8	178,2	302/2004	
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	
Итого за прием пищи:	532	25,4	17,8	70,5	521,5		96-10
ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-8							
Фрикадельки из птицы с соусом 297/593	100/30	17,8	14,2	8,9	212,7	297/593 2011/2004	
Каша вязкая гречневая №302	180	7,3	5,8	33,4	213,8	302/2004	
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	
Итого за прием пищи:	582	29,1	20,3	81,8	601,3		96-10

Зав. производством:

Экономист по ценам:



МЕНЮ

на 14.05.2024г.

ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-8							
Завтрак 1							
Фрикадельки из птицы с соусом 297/593	90/30	16,0	12,8	8,0	191,4	297/593 2011/2004	
Каша гречневая вязкая №302	150	6,1	4,8	27,8	178,2	302/2004	
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	
Итого за прием пищи:	532	25,4	17,8	70,5	521,5		
Полдник							
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	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	
Итого за прием пищи:	300	2,9	2,6	41,6	206,7		
Всего за день:		28,3	20,4	112,1	728,2		132-10
ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-8							
Завтрак 1							
Фрикадельки из птицы с соусом 297/593	100/30	17,8	14,2	8,9	212,7	297/593 2011/2004	
Каша вязкая гречневая №302	180	7,3	5,8	33,4	213,8	302/2004	
Чай с сахаром и лимоном №377	200/15/7	0,3	0,0	15,2	60,0	377/2011	
Хлеб пшеничный	50	3,8	0,3	24,4	114,9	ТТК№6	
Итого за прием пищи:	572	29,2	20,3	81,9	601,4		
Полдник							
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	30	2,4	3,0	21,6	121,2		
Фрукты свежие (яблоко) №338	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338/2011	
Сок фруктовый №707	180	0,9	0,2	17,7	80,3	707/2004	
Итого за прием пищи:	310	3,7	3,6	48,8	247,1		
Всего за день:		32,9	23,9	130,7	848,5		132-10

Зав. производством:

Экономист по ценам:



МЕНЮ
на 14.05.2024г.

ОБЕД для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-8							
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	291/2004	
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	
Итого за прием пищи:	740	29,1	28,2	120,4	787,4		96-10
ОБЕД для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-8							
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	291/2004	
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	
Итого за прием пищи:	870	33,8	32,8	135,4	887,9		96-10

Зав. производством:

Экономист по ценам:

«Согласовано»
Директор МБОУ № 1
А.А. Скорняков

«Утверждаю»
Директор ООО «Венера»
Погосова А.В.

МЕНЮ на 14.05.2024г.

ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся
с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет

	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборник- у	рецептур	Це ру
ВАРИАНТ-8								
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 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		
Итого за прием пищи:	740	29,1	28,2	120,4	787,4			
Полдник								
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	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		
Итого за прием пищи:	300	2,9	2,6	41,6	206,7			
Всего за день:		32,0	30,8	162,0	994,1			132-10

ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с
ОВЗ возрастной группы 12-18 лет

ВАРИАНТ-8								
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 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		
Итого за прием пищи:	870	33,8	32,8	135,4	887,9			
Полдник								
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	50	4,0	5,0	36,0	202,0			
Фрукты свежие (яблоко) №338	120	0,5	0,5	11,4	54,7	338/2011		
Сок фруктовый № 707	180	0,9	0,2	17,7	80,3	707/2004		
Итого за прием пищи:	350	5,4	5,7	65,1	337,0			
Всего за день:		39,2	38,5	200,5	1 224,9			132-10

Зав. производством:

Экономист по ценам: