

«Согласовано»  
Директор МОУ №3

*А.А. Сторожков*



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



**МЕНЮ**  
на 15 ноября 2024г.

	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г	Калор ийнос ть	№ по сборн ику рецепт ур	Цена руб
<b>ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет</b>							
<b>ВАРИАНТ-5</b>							
<b>Обед</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	
Борщ с капустой и картофелем №82	200	1,6	4,0	10,4	84,5	82/2011	
Тефтели с соусом 2-вариант № 462/593	90/30	9,4	18,8	14,3	223,2	462/593 2004	
Каша вязкая гречневая №302	150	6,1	4,8	37,8	178,2	302/2004	
Напиток из плодов шиповника №388	200	0,1	0,0	28,2	95,3	388/2011	
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>23,2</b>	<b>28,3</b>	<b>127,7</b>	<b>759,9</b>		
<b>Полдник</b>							
Кондитерские изделия (печенье)	20	1,6	2,0	14,4	80,8		
Фрукты свежие (яблоко) №338	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338/2011	
Чай с сахаром №376	180	0,1	0,0	14,8	59,3	376/2004	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>300</b>	<b>2,1</b>	<b>2,4</b>	<b>38,7</b>	<b>185,7</b>		<b>132,10</b>
<b>Всего за день:</b>		<b>25,3</b>	<b>30,7</b>	<b>166,4</b>	<b>945,6</b>		
<b>ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет</b>							
<b>ВАРИАНТ-5</b>							
<b>Обед</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	
Борщ с капустой и картофелем №82	250	1,6	4,0	10,4	84,5	82/2011	
Тефтели с соусом 2-вариант № 462/593	100/30	10,4	22,0	15,9	281,3	462/593 2004	
Каша вязкая гречневая №302	180	7,3	5,8	33,4	213,8	302/2004	
Напиток из плодов шиповника №388	200	0,1	0,0	28,2	95,3	388/2011	
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>26,4</b>	<b>32,7</b>	<b>130,4</b>	<b>881,6</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 сахаром №376	200/15	0,1	0,0	17,3	59,3	376/2004	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>365</b>	<b>4,5</b>	<b>5,4</b>	<b>62,8</b>	<b>306,9</b>		<b>132,</b>
<b>Всего за день:</b>		<b>30,9</b>	<b>38,1</b>	<b>193,2</b>	<b>1188,5</b>		

Зав. производством:

Экономист по ценам:

«Согласовано»

Директор МОУ

№ 1  
А.А. Скорняков



«Утверждаю»

Директор ООО «Венера»

Иванова И.В.



### МЕНЮ

на 15 ноября 2024г.

ОБЕД для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы , г	Калорийн ость	№ по сборнику рецептур	Цен руб
<b>ВАРИАНТ-5</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	
Борщ с капустой и картофелем №82	200	1,6	4,0	10,4	84,5	82/2011	
Тефтели с соусом 2-вариант № 462/593	90/30	9,4	18,8	14,3	223,2	462/593 2004	
Каша вязкая гречневая №302	150	6,1	4,8	37,8	178,2	302/2004	
Напиток из плодов шиповника №388	200	0,1	0,0	28,2	95,3	388/2011	
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>23,2</b>	<b>28,3</b>	<b>127,7</b>	<b>759,9</b>		<b>96,1</b>
<b>ОБЕД для обучающихся возрастной группы 12-18 лет</b>							
<b>ВАРИАНТ-5</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	
Борщ с капустой и картофелем №82	250	1,6	4,0	10,4	84,5	82/2011	
Тефтели с соусом 2-вариант № 462/593	100/30	10,4	22,0	15,9	281,3	462/593 2004	
Каша вязкая гречневая № 302	180	7,3	5,8	33,4	213,8	302/2004	
Напиток из плодов шиповника №388	200	0,1	0,0	28,2	95,3	388/2011	
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>26,4</b>	<b>32,7</b>	<b>130,4</b>	<b>881,6</b>		<b>96,</b>

Зав. производством:

Экономист по ценам:

«Согласовано»

Директор МОУ

Тель № 2  
А.А. Сидоркин



«Утверждаю»

Директор ООО «Венера»

Иванова И.В.



## МЕНЮ

на 15 ноября 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
<b>ВАРИАНТ-5</b>							
<b>Завтрак 1</b>							
Лапшевник с творогом №208	200	17,2	10,6	39,0	320,5	208/2011	
Соус молочный (сладкий) №596	60	1,0	3,6	6,8	53,9	596/2011	
Компот из смеси сухофруктов №349	200	0,4	0,0	30,8	116,0	349/2011	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК №6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>500</b>	<b>21,6</b>	<b>14,4</b>	<b>96,1</b>	<b>582,3</b>		
<b>Полдник</b>							
Бутерброд с маслом №1	20/5	1,4	4,7	9,2	84,4	1	
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	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>305</b>	<b>2,7</b>	<b>5,3</b>	<b>36,4</b>	<b>210,3</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>24,0</b>	<b>19,7</b>	<b>132,5</b>	<b>792,6</b>		<b>132,10</b>
<b>ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет</b>							
<b>ВАРИАНТ-5</b>							
<b>Завтрак 1</b>							
Лапшевник с творогом №208	230	19,8	12,2	44,9	369,0	208/2011	
Соус молочный (сладкий) №596	70	1,2	4,2	7,9	62,9	596/2011	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК №6	
Компот из смеси сухофруктов №349	200	0,4	0,0	30,8	116,0	349/2011	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>550</b>	<b>25,1</b>	<b>16,7</b>	<b>107,9</b>	<b>662,7</b>		
<b>Полдник</b>							
Бутерброд с маслом №1	40/10	3,1	10,5	19,6	168,9	1/2011	
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>4,6</b>	<b>11,1</b>	<b>48,6</b>	<b>297,9</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>29,7</b>	<b>27,8</b>	<b>156,5</b>	<b>960,6</b>		<b>132,10</b>

Зав. производством:

Экономист по ценам:

«Согласовано»

Директор МОУ *Тем* № 1

*А.А. Георгиев*



«Утверждаю»

Директор ООО «Венера»

Иванова И.В.



## МЕНЮ

на 15 ноября 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-5</b>							
Лапшевник с творогом №208	200	17,2	10,6	39,0	320,5	208/2011	
Соус молочный (сладкий) №596	60	1,0	3,6	6,8	53,9	596/2011	
Компот из смеси сухофруктов №349	200	0,4	0,0	30,8	116,0	349/2011	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК №6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>500</b>	<b>21,6</b>	<b>14,4</b>	<b>96,1</b>	<b>582,3</b>		<b>96,10</b>
<b>ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет</b>							
<b>ВАРИАНТ-5</b>							
Лапшевник с творогом №208	230	19,8	12,2	44,9	369,0	208/2011	
Соус молочный (сладкий) №596	70	1,2	4,2	7,9	62,9	596/2011	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК №6	
Компот из смеси сухофруктов №349	200	0,4	0,0	30,8	116,0	349/2011	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>550</b>	<b>25,1</b>	<b>16,7</b>	<b>107,9</b>	<b>662,7</b>		<b>96,10</b>

Зав. производством:

Экономист по ценам:

*И*