



## МЕНЮ

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-2</b>							
Тефтели (2-вариант) с соусом томатным	90/30	13,2	16,2	14,3	257	462/735	
Каша гречневая вязкая	150	4,5	6,8	22,4	171	510	
Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	0,3	0,0	15,2	60	686	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	92		
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>532</b>	<b>21,0</b>	<b>23,2</b>	<b>71,4</b>	<b>580</b>		<b>91,69</b>
<b>ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет</b>							
<b>ВАРИАНТ-2</b>							
Тефтели (2-вариант) с соусом томатным	100/30	14,7	18,0	15,9	287	462/735	
Каша гречневая вязкая	180	5,4	8,2	26,9	205	510	
Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	0,3	0,0	15,2	60	686	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	115		
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>582</b>	<b>24,1</b>	<b>26,5</b>	<b>82,3</b>	<b>667</b>		<b>91,69</b>

Зав. производством:

*[Signature]*

Экономист по ценам:

*[Signature]*

«Согласовано»  
Директор МКОУ №

*Р*

«Утверждаю»  
Директор ООО «Венера»

Погосова А.В.

## МЕНЮ

на . . 2024г.

ОБЕД для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
<b>ВАРИАНТ-2</b>							
Овощи по сезону (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-	
Котлета рубленая из птицы №294	90	14,6	18,7	13,6	223,0	294	
Макаронные изделия отварные №203	150	5,5	5,7	33,3	206,4	203	
Кисель из повидла №647	200	0,1	0,0	28,2	95,3	647	
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>780</b>	<b>27,7</b>	<b>27,2</b>	<b>121,8</b>	<b>773,4</b>		<b>91,69</b>
<b>ОБЕД для обучающихся возрастной группы 12-18 лет</b>							
<b>ВАРИАНТ-2</b>							
Овощи по сезону (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	
Котлета рубленая из птицы №294	100	16,2	20,8	15,1	247,8	294	
Макаронные изделия отварные №203	180	6,5	6,8	28,2	247,7	203	
Кисель из повидла №647	200	0,1	0,0	28,2	95,3	647	
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>910</b>	<b>31,0</b>	<b>31,2</b>	<b>121,3</b>	<b>862,1</b>		<b>91,69</b>

Зав. производством:

*Print*

Экономист по ценам:

*h*



## МЕНЮ

на . 2024г.

ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийно сть	№ по сборнику рецептур	Цена руб
<b>ВАРИАНТ-2</b>							
<b>Завтрак 1</b>							
Тефтели (2-вариант) с соусом томатным	90/30	13,2	16,2	14,3	257	462/735	
Каша гречневая вязкая	150	4,5	6,8	22,4	171	510	
Чай с сахаром и лимоном	200/15/ 7	0,3	0,0	15,2	60	686	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	92		
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>532</b>	<b>21,0</b>	<b>23,2</b>	<b>71,4</b>	<b>580</b>		
<b>Завтрак 2</b>							
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,5	46		
Сок фруктовый	180	0,9	0,2	17,7	80	707	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>280</b>	<b>1,3</b>	<b>0,6</b>	<b>27,2</b>	<b>126</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>22,3</b>	<b>23,8</b>	<b>98,6</b>	<b>706</b>		<b>114,23</b>
<b>ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет</b>							
<b>ВАРИАНТ-2</b>							
<b>Завтрак 1</b>							
Тефтели куриные (2-вариант) с соусом томатным	100/30	14,7	18,0	15,9	287	462	
Каша гречневая вязкая	180	5,4	8,2	26,9	205	510	
Чай с сахаром и лимоном	200/15/ 7	0,3	0,0	15,2	60	686	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	115	ТТК 6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>582</b>	<b>24,1</b>	<b>26,5</b>	<b>82,3</b>	<b>667</b>		
<b>Завтрак 2</b>							
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,5	46		
Сок фруктовый	200	0,9	0,2	19,7	89	707	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>300</b>	<b>1,3</b>	<b>0,6</b>	<b>29,0</b>	<b>135</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>25,4</b>	<b>27,1</b>	<b>111,3</b>	<b>802</b>		<b>114,23</b>

Зав. производством:

*[Signature]*

Экономист по ценам:

*[Signature]*



## МЕНЮ

на . . . 2024г.

ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калори Янность	№ по сборни ку рецепту р	Цена руб
<b>ВАРИАНТ-2</b>							
<b>Обед.</b>							
Овощи по сезону (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	
Котлета рубленая из птицы №294	90	14,6	18,7	13,6	223,0	294	
Макаронные изделия отварные №203	150	5,5	5,7	33,3	206,4	203	
Кисель из повидла №647	200	0,1	0,0	28,2	95,3	647	
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>780</b>	<b>27,7</b>	<b>27,2</b>	<b>121,8</b>	<b>773,4</b>		
<b>Подник</b>							
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,5	45,6		
Сок фруктовый (яблочный)	200	0,9	0,2	17,7	80,3	707	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>300</b>	<b>1,3</b>	<b>0,6</b>	<b>27,2</b>	<b>125,9</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>29,0</b>	<b>27,8</b>	<b>149,0</b>	<b>899,3</b>		<b>114,23</b>
<b>ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет</b>							
<b>ВАРИАНТ-2</b>							
<b>Обед</b>							
Овощи по сезону (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	
Котлета рубленая из птицы №294	100	16,2	20,8	15,1	247,8	294	
Макаронные изделия отварные №203	180	6,5	6,8	28,2	247,7	203	
Кисель из повидла №647	200	0,1	0,0	28,2	95,3	647	
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>910</b>	<b>31,0</b>	<b>31,2</b>	<b>121,3</b>	<b>862,1</b>		
<b>Подник</b>							
Сок фруктовый (яблочный) №707	200	1,1	0,2	19,5	83,4	707	
Фрукты свежие	150	0,6	0,6	14,3	68,4	338	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>350</b>	<b>1,7</b>	<b>0,8</b>	<b>33,8</b>	<b>151,8</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>32,7</b>	<b>32,0</b>	<b>155,1</b>	<b>1013,9</b>		<b>114,23</b>

Зав. производством:

*[Handwritten signature]*

Экономист по ценам:

*[Handwritten signature]*