



«Утверждаю»  
 Директор ООО «Венера»  
 Погосова А.В.  
 на .2024г.



## 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-7</b>							
Котлета рубленая из птицы	90	14,5	13,6	13,6	206	498	
Макаронные изделия отварные	150	5,3	6,2	35,3	221	516	
Соус томатный	30	0,8	1,4	2,5	26	587	
Чай с сахаром	200/15	0,2	0,0	15,0	58	685	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	92	ТТК 6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>525</b>	<b>23,8</b>	<b>21,4</b>	<b>85,9</b>	<b>583</b>		<b>91,69</b>
<b>ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет</b>							
<b>ВАРИАНТ-7</b>							
Котлета рубленая из птицы	100	16,1	15,1	15,1	232	498	
Макаронные изделия отварные	180	6,4	7,4	39,2	265	516	
Соус томатный	30	0,8	1,4	2,5	26	587	
Чай с сахаром	200/15	0,2	0,0	15,0	58	685	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	92	ТТК6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>565</b>	<b>26,5</b>	<b>24,1</b>	<b>91,3</b>	<b>673</b>		<b>91,69</b>

Зав. производством:

Экономист по ценам:



## МЕНЮ

на . . 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-7</b>							
<b>Завтрак 1</b>							
Котлета рубленая из птицы	90	14,5	13,6	13,6	206	498	
Макаронные изделия отварные	150	5,3	6,2	35,3	221	516	
Соус томатный	30	0,8	1,4	2,5	26	735	
Чай с сахаром	200/15	0,2	0,0	15,0	58	685	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	92	ТТК 6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>525</b>	<b>23,8</b>	<b>21,4</b>	<b>85,9</b>	<b>583</b>		
<b>Завтрак 2</b>							
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	20	1,6	2,0	14,4	81		
Чай с молоком	180	1,4	1,4	15,6	78	378	
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,5	46		
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>300</b>	<b>3,4</b>	<b>3,8</b>	<b>39,5</b>	<b>205</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>27,2</b>	<b>25,2</b>	<b>125,4</b>	<b>788</b>		<b>114,23</b>
<b>ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет</b>							
<b>ВАРИАНТ-7</b>							
<b>Завтрак 1</b>							
Котлета рубленая из птицы	100	16,1	15,1	15,1	232	498	
Макаронные изделия отварные	180	6,4	7,4	39,2	265	516	
Соус томатный	30	0,8	1,4	2,5	26	587	
Чай с сахаром	200/15	0,2	0,0	15,0	58	685	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	92	ТТК 6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>565</b>	<b>26,5</b>	<b>24,1</b>	<b>91,3</b>	<b>673</b>		
<b>Завтрак 2</b>							
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	50	4,0	5,0	36,0	203	338	
Чай с молоком	200	1,6	1,6	17,3	87	378	
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,5	46		
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>350</b>	<b>6,0</b>	<b>7,0</b>	<b>62,8</b>	<b>336</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>32,5</b>	<b>31,1</b>	<b>154,1</b>	<b>1009</b>		<b>114,23</b>

Зав. производством:

Экономист по ценам:



## МЕНЮ

на . .2024г.

<b>ОБЕД для обучающихся возрастной группы 7-11 лет</b>	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
<b>ВАРИАНТ-7</b>							
Овощи по сезону (помидор свежий)	60	0,5	0,1	1,0	7,6	ТТК № 1,2,3,4,5	
Суп из овощей №135	200	1,5	3,0	8,9	68,3	135	
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	302	
Компот из свежих плодов №631	200	0,2	0,2	27,1	111,1	631	
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	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>700</b>	<b>27,8</b>	<b>28,3</b>	<b>119,9</b>	<b>786,7</b>		<b>91,69</b>
<b>ОБЕД для обучающихся возрастной группы 12-18 лет</b>							
<b>ВАРИАНТ-7</b>							
Овощи по сезону ( помидор свежий)	100	0,8	0,2	1,7	12,7	ТТК № 1,2,3,4,5	
Суп из овощей №135	250	1,9	3,8	11,1	85,4	135	
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	302	
Компот из свежих плодов №631	200	0,2	0,2	27,1	111,1	631	
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>920</b>	<b>31,8</b>	<b>32,5</b>	<b>124,0</b>	<b>898,7</b>		<b>91,69</b>

Зав. производством:

Экономист по ценам:



## МЕНЮ

на . . .2024г.

ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет	Вых од г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калори йность	№ по сборник у рецепту р	Цена руб
<b>ВАРИАНТ-7</b>							
<b>Обед</b>							
Овощи по сезону (помидор свежий)	60	0,5	0,1	1,0	7,6	ТТК № 1,2,3,4,5	
Суп из овощей № 35	200	1,5	3,0	8,9	68,3	135	
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	302	
Компот из свежих плодов №631	200	0,2	0,2	27,1	111,1	631	
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	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>700</b>	<b>27,8</b>	<b>28,3</b>	<b>119,9</b>	<b>786,7</b>		
<b>Полдник</b>							
Кондитерские изделия (вафли, печенье)	20	1,6	2,0	14,4	80,8		
Фрукты свежие (яблоко) №338	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338	
Чай с молоком №378	180	1,5	1,1	15,6	78,0	378	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>300</b>	<b>3,5</b>	<b>3,5</b>	<b>39,5</b>	<b>204,4</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>31,3</b>	<b>31,8</b>	<b>159,4</b>	<b>991,1</b>		<b>114,23</b>
<b>ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет</b>							
<b>ВАРИАНТ-7</b>							
<b>Обед</b>							
Овощи по сезону (помидор свежий)	100	0,8	0,2	1,7	12,7	ТТК № 1,2,3,4,5	
Суп из овощей № 35	250	1,9	3,8	11,1	85,4	135	
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	302	
Компот из свежих плодов №631	200	0,2	0,2	27,1	111,1	631	
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>920</b>	<b>31,8</b>	<b>32,5</b>	<b>124,0</b>	<b>898,7</b>		
<b>Полдник</b>							
Чай с молоком №378	200	1,7	1,3	17,3	86,7	378	
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	50	4,0	5,0	35,5	202,0		
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>350</b>	<b>6,1</b>	<b>6,7</b>	<b>62,3</b>	<b>334,3</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>37,9</b>	<b>39,2</b>	<b>186,3</b>	<b>1233,0</b>		<b>114,23</b>

Зав. производством:

Экономист по ценам: