



МЕНЮ

на . . 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							
Гуляш из филе птицы	100	12,3	12,7	3,5	156	337	
Каша гречневая вязкая	150	4,5	6,8	22,4	171	510	
Чай с сахаром (каркаде)	200	0,2	0,0	15,0	61	685	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	115	ТТК 6	
Итого за прием пищи:	500	20,7	19,8	65,2	503		91,69
ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-8							
Гуляш из филе птицы	120	14,8	15,2	4,2	187	337	
Каша гречневая вязкая	180	5,4	8,2	26,9	205	510	
Чай с сахаром каркаде	200	0,2	0,0	15,0	61	685	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	115	ТТК 6	
Итого за прием пищи:	550	24,1	23,7	70,4	568		91,69

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
ВАРИАНТ-8							
Завтрак 1							
Гуляш из филе птицы	100	12,3	12,7	3,5	156	337	
Каша гречневая вязкая	150	4,5	6,8	22,4	171	510	
Чай с сахаром каркаде	200	0,2	0,0	15,0	61	685	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	115	ТТК 6	
Итого за прием пищи:	500	20,7	19,8	65,2	503		
Завтрак 2							
Кондитерские изделия (вафли, печенье)	20	1,6	2,0	14,4	81		
Сок фруктовый	180	0,9	0,2	17,7	80	707	
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,5	46	338	
Итого за прием пищи:	300	2,9	2,6	41,6	207		
Всего за день:		23,6	22,4	106,8	710		114,23
ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-8							
Завтрак 1							
Гуляш из филе птицы	120	14,8	15,2	4,2	187	337	
Каша гречневая вязкая	180	5,4	8,2	26,9	205	510	
Чай с сахаром каркаде	200	0,2	0,0	15,0	61	685	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	115	ТТК 6	
Итого за прием пищи:	550	24,1	23,7	70,4	568		
Завтрак 2							
Кондитерские изделия (вафли, печенье)	50	4,0	5,0	36,0	203		
Сок фруктовый	200	0,9	0,2	17,7	80	707	
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,4	46	338	
Итого за прием пищи:	350	5,3	5,6	63,2	329		
Всего за день:		29,4	29,3	133,6	897		114,23

Зав. производством:

Экономист по ценам:



«Согласовано»
Директор МКОУ №5

«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
ВАРИАНТ-8							
Овощи по сезону (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	
Плов из птицы №492	200	20,4	25,3	36,5	389,0	492	
Компот из смеси сухофруктов №349	200	0,4	0,0	30,8	126,5	349	
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		91,69
ОБЕД для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-8							
Овощи по сезону (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	
Плов из птицы №492	230	23,5	29,1	42,0	437,2	492	
Компот из смеси сухофруктов №349	200	0,4	0,0	30,8	126,5	349	
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		91,69

Зав. производством:

Экономист по ценам:



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
ВАРИАНТ-8							
Овощи по сезону (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	
Плов из птицы №492	200	20,4	25,3	36,5	389,0	492	
Компот из смеси сухофруктов №349	200	0,4	0,0	30,8	126,5	349	
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		91,69
ОБЕД для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-8							
Овощи по сезону (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	
Плов из птицы №492	230	23,5	29,1	42,0	437,2	492	
Компот из смеси сухофруктов №349	200	0,4	0,0	30,8	126,5	349	
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		91,69

Зав. производством:

Экономист по ценам:



МЕНЮ

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

на . 2024г.

ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калори йность	№ по сборни ку рецепту	Цена руб
ВАРИАНТ-8							
Обед							
Овощи по сезону (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	
Плов из птицы №492	200	20,4	25,3	36,5	389,0	492	
Компот из смеси сухофруктов №349	200	0,4	0,0	30,8	126,5	349	
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							
Бутерброд с маслом №1/2011	20/5	1,4	4,7	9,2	84,4	1	
Напиток из плодов шиповника	180	0,6	0,3	18,0	88,3	398	
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,5	45,6		
Итого за прием пищи:	305	2,4	5,4	36,7	218,3		
Всего за день:		31,5	33,6	157,1	1005,7		114,23
ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-8							
Обед							
Овощи по сезону (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	
Плов из птицы №492	230	23,5	29,1	42,0	437,2	492	
Компот из смеси сухофруктов №349	200	0,4	0,0	30,8	126,5	349	
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							
Напиток из плодов шиповника № 398	180	0,6	0,3	18,1	88,3	398	
Бутерброд с маслом №1/2011	30/10	2,3	7,5	14,7	135,0	1	
Фрукты свежие	150	0,6	0,6	14,3	68,4	338	
Итого за прием пищи:	370	3,5	8,4	47,1	291,7		
Всего за день:		37,3	41,2	182,5	1179,6		114,23

Зав. производством:

Экономист по ценам: