

«Согласовано»

и.о. Директор МБОУ



№ 10
И.А. Мамонтова

«Утверждаю»

Директор ООО «Венера»



Погосова А.В.

МЕНЮ

на 01.04.2022г.

ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-11							
Котлета рубленая из курицы №294	90	14,6	18,7	13,6	281,6	294/2011	
Макаронные изделия отварные с маслом №203	150	5,5	5,7	33,3	206,4	203/2011	
Соус томатный №363	30	0,2	0,7	1,5	13,2	363/2016	
Чай с сахаром №376	200/15	0,1	0,0	14,8	59,3	376/2011	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК № 6	
Итого за прием пищи:	525	23,4	25,3	82,7	652,4		75-51
ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-11							
Котлета рубленая из курицы №294	100	16,2	20,8	15,1	312,8	294/2011	
Макаронные изделия отварные с маслом №203	180	6,6	6,9	39,9	247,6	203/2011	
Соус томатный №363	30	0,2	0,7	1,5	13,2	363/2016	
Чай с сахаром №376	200/15	0,1	0,0	14,8	59,3	376/2011	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК № 6	
Итого за прием пищи:	565	26,1	28,6	90,8	724,8		75-51

Зав. производством:

Экономист по ценам:

«Согласовано»

И.О. Директор МБОУ



№

Новожиженская СШ
№ 1
С.А. Младова

«Утверждаю»

Директор ООО «Венера»



Погосова А.В.

МЕНЮ

на 01.04.2022г.

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-11							
Завтрак 1							
Котлета рубленая из курицы	90	14,6	18,7	13,6	281,6	294/2011	
Макаронные изделия отварные с маслом	150	5,5	5,7	33,3	206,4	203/2011	
Соус томатный №363	30	0,2	0,7	1,5	13,2	363/2011	
Чай с сахаром №376	200/15	0,1	0,0	14,8	59,3	376/2011	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК № 6	
Итого за прием пищи:	505	23,4	25,3	82,7	652,4		
Завтрак 2							
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	20	1,6	2,0	14,4	80,8		
Чай с лимоном №377	180	0,2	0,0	13,5	55,4	377/2011	
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,5	45,6		
Итого за прием пищи:	300	2,2	2,4	37,4	181,8		
Всего за день:		25,6	27,7	120,1	834,2		111,51
ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-11							
Завтрак 1							
Котлета рубленая из курицы	100	16,2	20,8	15,1	312,8	294/2011	
Макаронные изделия отварные с маслом	180	6,6	6,9	39,9	247,6	203/2011	
Соус томатный №363	30	0,2	0,7	1,5	13,2	363/2016	
Чай с сахаром №376	200	0,1	0,0	14,8	59,3	376/2011	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК № 6	
Итого за прием пищи:	565	26,1	28,6	90,8	724,8		
Завтрак 2							
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	30	2,4	3,0	21,6	121,2		
Чай с лимоном №377	180	0,2	0,0	13,5	55,4	377/2011	
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,5	45,6		
Итого за прием пищи:	310	3,0	3,4	44,6	222,2		
Всего за день:		29,1	32,0	135,4	947,0		111,51

Зав. производством:

Экономист по ценам:



№ 1
 И. А. Малюкова



Погосова А.В.

МЕНЮ

на 01.04.2022г.

ОБЕД для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-11							
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	
Рагу из птицы №289	150	12,7	14,6	13,9	237,8	289/2011	
Компот из смеси сухофруктов (изюм) №348	200	0,5	0,1	27,4	112,6	348/2011	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК № 6	
Хлеб пеклеванный	50	3,2	0,4	20,6	98,9	ТТК № 7	
Итого за прием пищи:	710	21,9	19,6	97,3	674,7		75-51
ОБЕД для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-11							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	100	0,8	0,1	1,6	12,6	ТТК № 1,2,3,4,5	
Борщ с капустой и картофелем №82	250	2,1	5,0	13,0	105,8	82/2011	
Рагу из птицы №289	200	16,7	19,4	18,7	317,5	289/2011	
Компот из смеси сухофруктов (изюм) №348	200	0,5	0,1	27,4	112,6	348/2011	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК № 6	
Хлеб пеклеванный	50	3,2	0,4	20,6	98,9	ТТК № 7	
Итого за прием пищи:	850	26,7	25,4	105,3	775,7		75-51

Зав. производством:

Экономист по ценам:

M



МЕНЮ

на 01.04.2022г.

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-11							
Обед							
Овощи свежие, соленые, отварные	60	0,5	0,1	1,0	7,6	ТТК № 1,2,3,4,5	
Борщ с капустой и картофелем	200	1,6	4,0	10,4	84,5	82/2011	
Рагу из птицы №289	150	12,7	14,6	13,9	237,8	289/2011	
Компот из смеси сухофруктов (изюм)	200	0,5	0,1	27,4	112,6	348/2011	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК № 6	
Хлеб пеклеванный	50	3,2	0,4	20,6	98,9	ТТК № 7	
Итого за прием пищи:	710	21,9	19,6	97,3	674,7		
Полдник							
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	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 лимоном №377	180	0,2	0,0	13,5	55,4	377/2011	
Итого за прием пищи:	300	2,2	2,4	37,4	181,8		
Всего за день:		24,1	22,0	134,7	856,5		111,51
ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-11							
Обед							
Овощи свежие, соленые, отварные	100	0,8	0,1	1,6	12,6	ТТК № 1,2,3,4,5	
Борщ с капустой и картофелем	250	2,1	5,0	13,0	105,8	82/2011	
Рагу из птицы №289	200	16,7	19,4	18,7	317,5	289/2011	
Компот из смеси сухофруктов (изюм)	200	0,5	0,1	27,4	112,6	348/2011	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК № 6	
Хлеб пеклеванный	50	3,2	0,4	20,6	98,9	ТТК № 7	
Итого за прием пищи:	850	27,0	25,3	105,6	762,2		
Полдник							
Чай с сахаром и лимоном №377	200/15/ 7	0,2	0,0	15,0	61,6	377/2011	
Фрукты свежие (яблоко)	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338/2011	
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	50	4,0	5,0	35,5	202,0		
Итого за прием пищи:	372	4,6	5,4	60,0	309,2		
Всего за день:		31,6	30,7	165,6	1 071,4		111,51

Зав. производством:

Экономист по ценам: