



«Согласовано»

Директор МБОУ

Новожиженского СВ
№ 1
И.И. Мещеряков



«Утверждаю»

Директор ООО «Венера»

Погосова А.В.

МЕНЮ

на 24.05.2022г.

ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-8							
Котлета рыбная (минтай) №388	90	12,2	8,2	14,3	179,8	388/2004	
Пюре картофельное №128	150	3,1	7,4	21,6	164,8	128/2011	
Чай с сахаром №376	200/15	0,1	0,0	14,8	59,3	376/2011	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК № 6	
Итого за прием пищи:	505	19,1	15,9	75,0	518,7		75-51
ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-8							
Котлета рыбная (минтай) №388	100	13,7	9,2	15,9	199,7	388/2004	
Пюре картофельное №128	200	4,2	9,9	28,6	219,8	128/2011	
Чай с сахаром №376	200/15	0,1	0,0	14,8	59,3	376/2011	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК № 6	
Итого за прием пищи:	565	21,7	19,4	83,6	593,6		75-51

Зав. производством:

Экономист по ценам:



«Согласовано»

Директор МБОУ «Новожиженская СШ»

С.Н. Мещеряков



«Утверждено»

Директор ООО «Венера»

Погосова А.В.

МЕНЮ

на 24.05.2022г.

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-8							
Завтрак 1							
Котлета рыбная (минтай) №388	90	12,2	8,2	14,3	179,8	388/2004	
Пюре картофельное №128	150	3,1	7,4	21,6	164,8	128/2011	
Чай с сахаром №376	200/15	0,1	0,0	14,8	59,3	376/2011	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК № 6	
Итого за прием пищи:	505	19,1	15,9	75,0	518,7		
Завтрак 2							
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	20	1,6	2,0	14,4	80,8		
Чай с молоком №378	180	1,5	1,1	15,6	78,0	378/2011	
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,5	45,6		
Итого за прием пищи:	300	3,5	3,5	39,5	204,4		
Всего за день:		22,6	19,4	114,5	723,1		111,51
ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-8							
Завтрак 1							
Котлета рыбная (минтай) №388	100	13,7	9,2	15,9	199,7	388/2004	
Пюре картофельное №128	200	4,2	9,9	28,6	219,8	128/2011	
Чай с сахаром №376	200/15	0,1	0,0	14,8	59,3	376/2011	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК № 6	
Итого за прием пищи:	565	21,7	19,4	83,6	593,6		
Завтрак 2							
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	30	2,4	3,0	21,6	121,2		
Чай с молоком №378	180	1,5	1,1	15,6	78,0	378/2011	
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,5	45,6		
Итого за прием пищи:	310	2,1	4,5	46,7	244,8		
Всего за день:		23,8	23,9	130,3	838,4		111,51

Зав. производством:

Экономист по ценам:

М



«Согласовано»

Директор МБОУ «Новожино-СШ»

№ 101/2022
И.И. Мещеряков

«Утверждаю»

Директор ООО «Венера»

Погосова А.В.



МЕНЮ

на 24.05.2022г.

ОБЕД для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-8							
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	
Суп из овощей	200	1,5	3,0	8,9	68,3	135/2004	
Котлета рубленая из курицы	90	14,6	18,7	13,6	281,6	294/2011	
Каша пшеничная рассыпчатая	150	6,2	4,2	38,6	217,2	302/2011	
Напиток из плодов шиповника	200	0,7	0,3	20,1	98,1	398/2011	
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:	700	29,0	26,9	118,2	843,1		75-51
ОБЕД для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-8							
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	
Суп из овощей	250	1,8	3,7	11,0	85,3	135/2004	
Котлета рубленая из курицы	100	16,2	20,8	15,1	312,8	294/2011	
Каша пшеничная рассыпчатая	180	7,5	5,1	46,4	260,6	302/2011	
Напиток из плодов шиповника	200	0,7	0,3	20,1	98,1	398/2011	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,6	91,9	ТТК №6	
Хлеб пеклеванный	20	1,3	0,2	8,2	39,6	ТТК № 7	
Итого за прием пищи:	890	31,3	30,4	122,0	900,9		75-51

Зав. производством:

Экономист по ценам:



«Согласовано»

Директор МБОУ „Новожи́зненская СШ“

С. Н. Мещеряков

«Утверждаю»

Директор ООО «Венера»

Погосова А.В.



МЕНЮ на 24.05.2022г.

ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы г	Калори йность	№ по сборник у рецепту	Цена руб
ВАРИАНТ-8							
Обед							
Овощи свежие, соленые, отварные	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	135/2004	
Котлета рубленая из курицы	90	14,6	18,7	13,6	281,6	294/2011	
Каша пшеничная рассыпчатая	150	6,2	4,2	38,6	217,2	302/2011	
Напиток из плодов шиповника	200	0,7	0,3	20,1	98,1	398/2011	
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	
Итого за прием пищи:	700	29,0	26,9	118,2	843,9		
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	
Чай с молоком №378	180	1,5	1,1	15,6	78,0	378/2011	
Итого за прием пищи:	300	3,5	3,5	39,5	204,4		
Всего за день:		32,5	30,4	157,7	1 048,3		111,51
ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-8							
Обед							
Овощи свежие, соленые, отварные	100	0,8	0,1	1,6	12,6	ТТК № 1,2,3,4,5	
Суп из овощей №135	250	1,8	3,7	11,0	85,3	135/2004	
Котлета рубленая из курицы	100	16,2	20,8	15,1	312,8	294/2011	
Каша пшеничная рассыпчатая	180	7,5	5,1	46,4	260,6	302/2011	
Напиток из плодов шиповника	200	0,7	0,3	20,1	98,1	398/2011	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,6	98,1	398/2011	
Хлеб пеклеванный	20	1,3	0,2	8,2	39,6	ТТК № 7	
Итого за прием пищи:	890	31,3	30,4	122,0	900,9		
Полдник							
Чай с молоком №378	200	1,7	1,3	17,3	86,7	378/2011	
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	50	4,0	5,0	35,5	202,0		
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,5	45,6		
Итого за прием пищи:	350	6,1	6,7	62,3	334,3		
Всего за день:		36,5	38,9	177,8	1 228,4		111,51

Зав. производством:

Экономист по ценам: