



«Согласовано»

Директор МБОУ

МБОУ

«Новожи́зненская
СШ»

«Утверждаю»

Директор ООО «Венера»

Погосова А.В.



МЕНЮ

на 06.12.2022г.

ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-2							
Котлета рубленая из птицы №294	90	14,6	18,7	13,6	223,0	294/2011	
Макаронные изделия отварные с маслом №203	150	5,5	5,7	33,2	206,4	203/2011	
Чай с сахаром и лимоном №377	200/15/7	0,3	0,0	15,2	60,0	377/2011	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	502	23,4	24,6	81,9	581,3		92-51
ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-2							
Котлета рубленая из птицы №294	100	16,2	20,8	15,1	247,8	294/2011	
Макаронные изделия отварные с маслом №203	180	6,6	6,8	39,8	247,7	203/2011	
Чай с сахаром и лимоном №377	200/15/7	0,3	0,0	15,2	60,0	377/2011	
Хлеб пшеничный	50	3,8	0,3	24,4	114,9	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	552	26,9	27,9	94,5	670,4		92-51

Зав. производством:

Экономист по ценам:



«Согласовано»

Директор МБОУ №1

И.И. Мещеряков

«Утверждаю»

Директор ООО «Венера»

Погосова А.В.



МЕНЮ

на 06.12.2022г.

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-2							
Завтрак 1							
Котлета рубленая из птицы №294	90	14,6	18,7	13,6	223,0	294/2011	
Макаронные изделия отварные с маслом №203	150	5,5	5,7	33,2	206,4	203/2011	
Чай с сахаром и лимоном №377	200/15/7	0,3	0,0	15,2	60,0	377/2004	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	502	23,4	24,6	81,9	581,3		
Завтрак 2							
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	20	1,6	2,0	14,4	80,8		
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338/2011	
Чай с сахаром каркаде №685	180	0,2	0,0	13,5	54,4	685/2004	
Итого за прием пищи:	300	2,2	2,4	37,4	180,9		
Всего за день:		25,6	27,0	119,3	762,2		128,51
ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-2							
Завтрак 1							
Котлета рубленая из птицы №294	100	16,2	20,8	15,1	247,8	294/2011	
Макаронные изделия отварные с маслом №203	180	6,6	6,8	39,8	247,7	203/2011	
Чай с сахаром и лимоном №377	200/15/7	0,3	0,0	15,2	60,0	377/2004	
Хлеб пшеничный	50	3,8	0,3	24,4	114,9	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	552	26,9	27,9	94,5	670,4		
Завтрак 2							
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	30	2,4	3,0	21,6	121,2		
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338/2011	
Чай с сахаром каркаде №685	180	0,2	0,0	13,5	54,4	685/2004	
Итого за прием пищи:	310	3,0	3,4	44,6	221,3		
Всего за день:		29,9	31,3	139,1	891,7		128,51

Зав. производством:

Экономист по ценам:



МЕНЮ

на 06.12.2022г.

ОБЕД для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углево ды, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-2							
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 картофельный с крупой (рис) №101	200	1,5	2,2	9,7	70,0	101/2011	
Котлета рубленая из птицы № 294	90	14,6	18,7	13,6	223,0	294/2011	
Макаронные изделия отварные №203	150	5,5	5,7	33,3	206,4	203/2011	
Кисель из повидла №647	200	0,1	0,0	28,2	95,3	647/2004	
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:	780	27,7	27,2	121,8	773,4		92-51
ОБЕД для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-2							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, 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	101/2011	
Котлета рубленая из птицы № 294	100	16,2	20,8	15,1	247,8	294/2011	
Макаронные изделия отварные №203	180	6,5	6,8	28,2	247,7	203/2011	
Кисель из повидла №647	200	0,1	0,0	28,2	95,3	647/2004	
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:	910	31,0	31,2	121,3	862,1		92-51

Зав. производством:

Экономист по ценам:



МЕНЮ на 06.12.2022г.

ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жир ы, г	Углевод ы, г	Калорийн ость	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-2							
Обед							
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 картофельный с крупой (рис) №101	200	1,5	2,2	9,7	70,0	101/2011	
Котлета рубленая из птицы № 294	90	14,6	18,7	13,6	223,0	294/2011	
Макаронные изделия отварные №203	150	5,5	5,7	33,3	206,4	203/2011	
Кисель из повидла №647	200	0,1	0,0	28,2	95,3	647/2004	
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:	780	27,7	27,2	121,8	773,4		
Полдник							
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	20	1,6	2,0	14,4	80,8		
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338/2011	
Чай с сахаром каркаде №685	180	0,2	0,0	13,5	54,4	685/2004	
Итого за прием пищи:	300	2,2	2,4	37,4	180,9		
Всего за день:		29,9	29,6	159,2	954,2		128,51
ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-2							
Обед							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, 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	101/2011	
Котлета рубленая из птицы № 294	100	16,2	20,8	15,1	247,8	294/2011	
Макаронные изделия отварные №203	180	6,5	6,8	28,2	247,7	203/2011	
Кисель из повидла №647	200	0,1	0,0	28,2	95,3	647/2004	
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:	910	31,0	31,2	121,3	862,1		
Полдник							
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	30	2,4	3,0	21,6	121,2		
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338/2011	
Чай с сахаром каркаде №685	180	0,2	0,0	13,5	54,4	685/2004	
Итого за прием пищи:	310	3,0	3,4	44,6	221,3		
Всего за день:		34,0	34,6	165,9	1083,4		128,51

Зав. производством:

Экономист по ценам: *M*