



Озрокова Ю.М.

МЕНЮ

на 07 февраля 2025г.

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							
Фрикадельки рыбные №240	90	12,3	10,4	9,8	126,0	240/2011	
Соус томатный №593	30	1,1	2,5	2,5	32,0	593/2004	
Картофельное пюре №128	150	3,9	8,9	39,8	232,5	128/2011	
Чай с сахаром и лимоном № 377	200/15/7	0,3	0,0	14,8	60,0	377/2011	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	532	20,6	22,0	86,4	542,4		105-71
ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-11							
Фрикадельки рыбные №240	100	13,7	14,2	10,9	140,0	240/2011	
Соус томатный №593	30	1,1	2,5	2,5	32,0	593/2004	
Картофельное пюре №128	180	4,7	10,7	47,8	279,0	128/2011	
Чай с сахаром и лимоном № 377	200/15/7	0,3	0,0	14,8	60,0	377/2011	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	572	22,8	27,6	95,5	602,9		105-71

Зав. производством:

Экономист по ценам:



«Согласовано»

Директор МОУ

СШ»

«Утверждаю»

Директор ООО «Славия»

Озрокова Ю.М.



МЕНЮ на 07 февраля 2025г.

ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет	Вых од г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-11							
Завтрак 1							
Фрикадельки рыбные №240	90	12,3	10,4	9,8	126,0	240/2011	
Соус томатный №593	30	1,1	2,5	2,5	32,0	593/2004	
Картофельное пюре №125/128	150	3,9	8,9	39,8	232,5	125/128 2011	
Чай с сахаром и лимоном № 377	200/ 15/7	0,3	0,0	14,8	60,0	377/2011	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	532	20,6	22,0	86,4	542,4		
Полдник							
Кондитерские изделия (печенье)	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 (яблоко) №338	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338/2011	
Итого за прием пищи:	300	3,5	3,5	39,5	204,4		
Всего за день:		24,1	25,5	125,9	756,8		141,71
ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-11							
Завтрак 1							
Фрикадельки рыбные №240	100	13,7	14,2	10,9	140,0	240/2011	
Соус томатный №593	30	1,1	2,5	2,5	32,0	593/2004	
Картофельное пюре №125/128	180	4,7	10,7	47,8	279,0	125/28 2011	
Чай с сахаром и лимоном № 377	200/ 15/7	0,3	0,0	14,8	60,0	377/2011	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	572	22,8	27,6	95,5	602,9		
Полдник							
Кондитерские изделия (печенье)	50	4,0	5,0	36,0	202,0		
Фрукты свежие (яблоко) №338	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338/2011	
Чай с молоком №378	200	1,5	1,1	15,6	78,0	378/2011	
Итого за прием пищи:	350	5,9	6,5	61,1	325,6		
Всего за день:		28,7	34,1	156,6	928,5		141,71

Зав. производством:

Экономист по ценам:



МЕНЮ

на 07.02.2025г.

ОБЕД для обеспечения горячим питанием обучающихся в МОУ за счет средств родителей (законных представителей)	Выход г	Калорийно сть	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-11				
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, свекла отварная)	60	37	ТТК 1,2,3,4,78	
Суп картофельный с горохом №102	200	222,0	102/2011	
Жаркое по-деревенски ТТК № 7	200	411,0	ТТК № 7	
Чай с сахаром каркаде №685	200	60,5	685/2004	
Хлеб пшеничный	40	91,9	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	700	822,4		
				120-00

Зав. производством:

Экономист по ценам: