«Согласовано»
Директор МКОУ №
_____

«Утверждаю»
Директор ООО «Венера»
_____ Иванова И.В.

МЕНЮ

13.11.26

ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-5							
Запеканка рисовая с творогом с соусом молочным	200/50	11,4	14,0	67,2	356	315/596	
Чай с сахаром	200/15	0,2	0,0	15,0	58	685	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,4	115	ТТК 6	
Итого за прием пищи:	**515**	**15,3**	**14,3**	**106,6**	**529**		**125**
ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-5							
Запеканка рисовая с творогом с соусом молочным	250/50	13,7	16,8	80,6	427	315/596	
Чай с сахаром	200/15	0,2	0,0	15,0	58	685	
Хлеб пшеничный	50	3,8	0,3	24,4	115	ТТК 6	
Итого за прием пищи:	**565**	**17,7**	**17,1**	**120,0**	**60**		**125**

Зав. производством: **Экономист по ценам:**

«Согласовано»
Директор МКОУ №

«Утверждаю»
Директор ООО «Венера»
Иванова И.В.

МЕНЮ

13.11.26

ОБЕД для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-5							
Овощи по сезону (свекла отварная)	60	0,5	0,1	1,0	7,6	ТТК № 5	
Суп картофельный с горохом №102	200	4,6	4,4	15,2	117,8	102	
Птица тушеная в соусе с овощами №488	200	12,9	22,6	14,4	329,0	488	
Компот из смеси сухофруктов №349	200	0,5	0,1	27,4	112,6	349	
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:	**740**	**24,0**	**27,8**	**94,0**	**738,1**		**125**
ОБЕД для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-5							
Овощи по сезону (свекла отварная)	100	0,8	0,2	1,7	12,7	ТТК № 5	
Суп картофельный с горохом №102	250	5,8	5,5	19,0	147,3	102	
Птица тушеная в соусе с овощами №488	230	14,8	26,0	16,6	378,4	488	
Компот из смеси сухофруктов №349	200	0,5	0,1	27,4	112,6	349	
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:	**860**	**27,4**	**32,4**	**100,7**	**822,1**		**125**

Зав. производством:

Экономист по ценам:

«Согласовано»
Директор МКОУ №
_____

«Утверждаю»
Директор ООО «Венера»
_____ Иванова И.В.

МЕНЮ

13.11.26

ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-5							
Завтрак 1							
Запеканка рисовая с творогом с соусом молочным	200/50	11,4	14,0	67,2	356	315/596	
Чай с сахаром	200/15	0,2	0,0	15,0	58	685	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,4	115	ТТК 6	
Итого за прием пищи:	**515**	**15,3**	**14,3**	**106,6**	**529**		
Завтрак 2							
Бутерброд с маслом сливочным	5/20	3,7	4,8	9,1	85	1	
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,5	46	338	
Сок фруктовый	180	0,9	0,2	17,7	80	707	
Итого за прием пищи:	**305**	**5,0**	**5,4**	**36,3**	**211**		
Всего за день:		**20,3**	**19,7**	**142,9**	**740**		**155,73**
ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-5							
Завтрак 1							
Запеканка рисовая с творогом с соусом молочным	250/50	13,7	16,8	80,6	427	315/596	
Чай с сахаром	200/15	0,2	0,0	15,0	58	685	
Хлеб пшеничный	50	3,8	0,3	24,4	115	ТТК 6	
Итого за прием пищи:	**565**	**17,7**	**17,1**	**120,0**	**600**		
Завтрак 2							
Бутерброд с маслом сливочным	10/40	7,5	7,6	15,1	145	1	
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,5	46	338	
Сок фруктовый	200	0,9	0,2	17,7	80	707	
Итого за прием пищи:	**350**	**8,8**	**8,2**	**42,3**	**271**		
Всего за день:		**26,5**	**25,3**	**162,3**	**871**		**155,73**

Зав. производством: **Экономист по ценам:**

«Согласовано»
Директор МКОУ №

«Утверждаю»
Директор ООО «Венера»
Иванова И.В

МЕНЮ

13.11.26

ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-5							
Обед							
Овощи по сезону (свекла отварная)	60	0,5	0,1	1,0	7,6	ТТК № 5	
Суп картофельный с горохом №102	200	4,6	4,4	15,2	117,8	102	
Птица тушеная в соусе с овощами №488	200	12,9	22,6	14,4	329,0	488	
Компот из смеси сухофруктов №349	200	0,5	0,1	27,4	112,6	349	
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:	**740**	**24,0**	**27,8**	**94,0**	**738,1**		
Полдник							
Бутерброд с маслом №1	20/5	1,4	4,7	9,2	84,4	1	
Сок фруктовый (яблочный) №707	180	0,9	0,2	17,7	80,3	707	
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338	
Итого за прием пищи:	**305**	**2,7**	**5,3**	**36,4**	**210,3**		
Всего за день:		**26,7**	**33,1**	**130,4**	**948,4**		**155,73**
ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-5							
Обед							
Овощи по сезону (свекла отварная)	100	0,8	0,2	1,7	12,7	ТТК № 5	
Суп картофельный с горохом №102	250	5,8	5,5	19,0	147,3	102	
Птица тушеная в соусе с овощами №488	230	14,8	26,0	16,6	378,4	488	
Компот из смеси сухофруктов №349	200	0,5	0,1	27,4	112,6	349	
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:	**860**	**27,4**	**32,4**	**100,7**	**822,1**		
Полдник							
Бутерброд с маслом №1	40/10	2,3	7,5	14,7	135,0	1	
Фрукты свежие	150	0,6	0,6	14,3	68,4	338	
Сок фруктовый (яблочный)	180	0,9	0,2	17,7	80,3	707	
Итого за прием пищи:	**380**	**3,8**	**8,3**	**46,7**	**283,7**		
Всего за день:		**31,2**	**40,7**	**147,4**	**1105,8**		**155,73**

Зав. производством: **Экономист по ценам:**