



«Согласовано»  
 Директор МОУ



«Утверждаю»  
 Директор ООО «Венера»  
 Погосова А.В.

## МЕНЮ

на 17.01. 2022г.

<b>ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 7-11 лет</b>	<b>Выход г</b>	<b>Белки, г</b>	<b>Жиры, г</b>	<b>Углеводы, г</b>	<b>Калорий ность</b>	<b>№ по сборнику рецептур</b>	<b>Цена руб</b>
<b>ВАРИАНТ-6</b>							
Фрикадельки куриные №297	90	13,9	11,2	8,0	187,3	297/2011	
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 каркаде №685	200	0,2	0,0	15,0	60,5	685/2004	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК № 6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>510</b>	<b>22,8</b>	<b>17,8</b>	<b>77,3</b>	<b>559,3</b>		<b>75-51</b>
<b>ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет</b>							
<b>ВАРИАНТ-6</b>							
Фрикадельки куриные №297	100	15,4	12,3	8,9	208,2	297/2011	
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 каркаде №685	200	0,2	0,0	15,0	60,5	685/2004	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК № 6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>550</b>	<b>25,4</b>	<b>23,8</b>	<b>90,4</b>	<b>657,7</b>		<b>75-51</b>

Зав. производством:

Экономист по ценам:



№

**МЕНЮ**

на 18.01. 2022г.

<b>ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 7-11 лет</b>	<b>Выход г</b>	<b>Белки, г</b>	<b>Жиры, г</b>	<b>Углеводы, г</b>	<b>Калорий ность</b>	<b>№ по сборнику рецептур</b>	<b>Цена руб</b>
<b>ВАРИАНТ-7</b>							
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	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>505</b>	<b>19,1</b>	<b>15,9</b>	<b>75,0</b>	<b>518,7</b>		<b>75-51</b>
<b>ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет</b>							
<b>ВАРИАНТ-7</b>							
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	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>565</b>	<b>21,7</b>	<b>19,4</b>	<b>83,6</b>	<b>593,6</b>		<b>75-51</b>

Зав. производством:

Экономист по ценам:



## МЕНЮ

на 19.01. 2022г.

ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
<b>ВАРИАНТ-8</b>							
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	
Плов из птицы №492	150	15,3	19,0	27,4	340,8	492/2004	
Чай с сахаром каркаде №685	200/15	0,2	0,0	15,0	60,5	685/2004	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК № 6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>505</b>	<b>19,3</b>	<b>19,3</b>	<b>63,5</b>	<b>505,8</b>		<b>75-51</b>
<b>ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет</b>							
<b>ВАРИАНТ-8</b>							
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	
Плов из птицы №492	200	20,4	25,3	36,5	454,9	492/2004	
Чай с сахаром каркаде №685	200/15	0,2	0,0	15,0	60,5	685/2004	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК № 6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>555</b>	<b>23,4</b>	<b>25,6</b>	<b>72,6</b>	<b>619,9</b>		<b>75-51</b>

Зав. производством:

Экономист по ценам:





## МЕНЮ

на 20.01.2022г.

ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
<b>ВАРИАНТ-9</b>							
Котлета рубленая из птицы №294	90	14,6	18,7	13,6	235,8	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	30	2,2	0,2	14,6	68,9	ТТК № 6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>515</b>	<b>22,6</b>	<b>25,3</b>	<b>77,8</b>	<b>583,6</b>		<b>75-51</b>
<b>ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет</b>							
<b>ВАРИАНТ-9</b>							
Котлета рубленая из птицы №294	100	16,2	20,8	15,1	262,0	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	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>565</b>	<b>26,1</b>	<b>28,6</b>	<b>90,8</b>	<b>674,0</b>		<b>75-51</b>

Зав. производством:

Экономист по ценам:



# МЕНЮ

на 21.01.2022г.

ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
<b>ВАРИАНТ-10</b>							
Запеканка рисовая с творогом №315	200	11,6	8,6	60,7	366,5	315/2004	
Соус молочный (сладкий) №596	55	1,1	2,4	7,2	55,7	596/2004	
Чай с лимоном №377	200/15/ 7	0,2	0,0	15,0	61,6	378/2011	
Хлеб пшеничный	45	3,3	0,3	21,9	103,4	ТТК № 6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>500</b>	<b>16,2</b>	<b>11,3</b>	<b>104,8</b>	<b>587,2</b>		<b>75-51</b>
<b>ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет</b>							
<b>ВАРИАНТ-10</b>							
Запеканка рисовая с творогом №315	230	13,3	9,9	69,9	421,7	315/2004	
Соус молочный (сладкий) №596	70	1,3	3,1	9,1	70,9	596/2004	
Чай с лимоном №377	200	1,7	1,3	17,3	61,6	378/2011	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК № 6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>550</b>	<b>20,0</b>	<b>14,6</b>	<b>120,6</b>	<b>669,0</b>		<b>75-51</b>

Зав. производством:

Экономист по ценам: