



«Согласовано»

Директор МОУ СОШ №

с. Верхнепольное
В.В. Басовалли

5.10.2023г



«Утверждаю»

Директор ООО «Венера»

Погосова А.В.

МЕНЮ

на

2023г.

ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-9							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	60	1,3	0,4	7,7	37,0	ТТК №1,2,3,4,5	
Фрикадельки из птицы с соусом №297/593	90/30	16,0	12,8	8,0	191,4	297/593	20112004
Рис припущенный №305	150	3,6	4,3	36,7	200,0	305	2011
Чай с сахаром № 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	
Итого за прием пищи:	585	24,1	17,7	86,9	580,8		95,25
ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	100	2,2	0,4	12,8	61,7	ТТК №1,2,3,4,5	
Фрикадельки из птицы с соусом №297/593	100/30	17,8	14,2	8,9	212,7	297/593	20112004
Рис припущенный №305	180	4,3	5,2	44,0	220,0	305	2011
Чай с сахаром № 685	200/15	0,2	0,0	15,0	60,5	685	2004
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,4	114,8	ТТК № 6	
Итого за прием пищи:	675	28,2	20,1	105,1	669,0		95,25

Зав. производством:

Жуков

Экономист по ценам:

Жуков