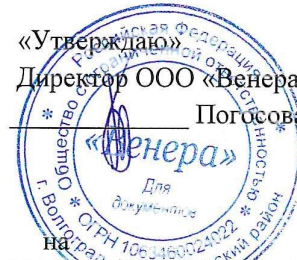




«Согласовано»
Директор МОУ

№



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

МЕНЮ

2024г.

ОБЕД для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-4							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная, икра из свеклы)	60	0,5	0,1	1,0	7,6	ТТК № 1,2,3,4,5, 78 2021/2004	
Борщ с капустой и картофелем со сметаной №82	200/5	1,6	4,0	10,4	84,5	82/2011	
Печень по-строгановски № 431	100	13,6	13,6	12,0	215,0	431/2004	
Картофель отварной или картофельное пюре	150	4,0	7,3	24,3	167,0	518/520/ 2004	
Чай с сахаром и лимоном № 686	200/15/ 7	0,2	0,0	15,0	58,0	686/2004	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК № 6	
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	ТТК № 7	
Итого за прием пищи:	827	26,1	25,7	103,5	726,1		100
ОБЕД для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-4							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная, икра из свеклы)	100	0,8	0,2	1,7	12,7	ТТК № 1,2,3,4,5, 78 2021/2004	
Борщ с капустой и картофелем со сметаной №82	250/5	2,0	5,0	13,0	120,9	82/2011	
Печень по-строгановски № 431	100	13,6	13,6	12,0	215,0	431/2004	
Картофель отварной или картофельное пюре	180	4,8	8,8	29,2	200	518/520/ 2004	
Чай с сахаром и лимоном № 686	200/15/ 7	0,3	0,0	15,2	60,0	686/2004	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК № 6	
Хлеб пеклеванный	50	3,2	0,4	20,6	98,9	ТТК № 7	
Итого за прием пищи:	925	28,4	28,3	116,0	822,3		100

Зав. производством:

Экономист по ценам: