



«Согласовано»
Директор МОУ №



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

МЕНЮ

на

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-8							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная, икра из свеклы)	60	0,5	0,1	1	7,6	ТТК № 1,2,3,4,5,7,8 2021/2004	
Суп картофельный с макаронными изделиями №103	200	2,3	2,2	16,1	94,0	103/2011	
Тефтели рыбные с соусом томатным № 239	90/30	10,5	15,1	12,2	168,0	239/2011	
Картофель отварной или картофельное пюре	150	4,0	7,3	24,3	167,0	518/520/20 04	
Компот из смеси сухофруктов №349	200	0,4	0,0	30,8	126,5	349/2011	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,1	ТТК № 6	
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	ТТК № 7	
Итого за прием пищи:	810	23,2	25,3	116,7	733,4		100
ОБЕД для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-8							
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 № 1,2,3,4,5,7,8 2021/2004	
Суп картофельный с макаронными изделиями №103	250	2,9	2,8	20,1	117,5	103/2011	
Тефтели рыбные с соусом томатным № 239	100/30	12,7	16,8	10,8	187,0	239/2011	
Картофель отварной или картофельное пюре	180	4,8	8,8	29,2	200	518/520/20 04	
Компот из смеси сухофруктов №349	200	0,4	0,0	30,8	126,5	349/2011	
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:	950	27,8	29,3	133,4	837,7		100

Зав. производством:

Экономист по ценам: