



**МЕНЮ**

на 2023г.

ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калори йность	№ по сборни ку рецепт ур	Цена руб
<b>ВАРИАНТ-1</b>							
<b>Обед</b>							
Помидор свежий	60		0,4	7,7	37,0	ТТК № 2	
		1,3					
Щи из свежей капусты с картофелем №88	200	1,5	4,0	7,4	72,2	88/2011	
Фрикадельки из птицы с соусом №297/593	90/30	16,0	12,8	8,0	191,4	297/593/2 004/2011	
Каша гречневая вязкая № 302	150	6,1	4,8	27,8	178,2	302/2004	
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	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>820</b>	<b>31,5</b>	<b>22,7</b>	<b>122,5</b>	<b>799,3</b>		
<b>Полдник</b>							
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	20	1,6	2,0	14,4	80,8		
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,5	45,6		
Чай с сахаром каркаде №685	180	0,2	0,0	13,5	54,5	685/2004	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>300</b>	<b>2,2</b>	<b>2,4</b>	<b>37,4</b>	<b>180,9</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>33,7</b>	<b>25,1</b>	<b>159,9</b>	<b>980,2</b>		<b>110,25</b>
<b>ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет</b>							
<b>ВАРИАНТ-1</b>							
<b>Обед</b>							
Помидор свежий	100		0,7	12,8	62,0	ТТК № 2	
		2,2					
Щи из свежей капусты с картофелем №88	250	1,9	2,8	12,1	87,5	88/2011	
Фрикадельки из птицы с соусом №297/593	100/30	20,4	25,3	36,5	454,9	492/2004	
Каша гречневая вязкая № 302	180	5,8	7,4	33,6	216,7	302/2004	
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	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>950</b>	<b>34,5</b>	<b>28,0</b>	<b>136,2</b>	<b>902,2</b>		
<b>Полдник</b>							
Чай с сахаром каркаде №685	200	0,2	0,0	15,0	60,5	685/2004	
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	50	4,0	5,0	35,5	202,0		
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,5	45,6		
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>350</b>	<b>4,6</b>	<b>5,4</b>	<b>60,0</b>	<b>308,1</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>39,1</b>	<b>33,4</b>	<b>196,2</b>	<b>1210,3</b>		<b>110,25</b>

Зав. производством:

Экономист по ценам:



## МЕНЮ

на 2023г.

ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийно сть	№ по сборнику рецептур	Цена руб
<b>ВАРИАНТ-2</b>							
<b>Обед</b>							
Свекла отварная	60	0,5	0,1	1,0	7,6	ТТК № 5	
Суп картофельный с крупой (рис)№101	200	1,5	2,2	9,7	70	101/2011	
Котлета рубленая из птицы№294	90	14,6	18,7	13,6	223	294/2004	
Макаронные изделия отварные с маслом №203	150	5,5	5,7	33,3	206,4	203/2011	
Кисель из повидла№647	200	0,1	0,0	28,2	95,3	647/2004	
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	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>780</b>	<b>27,7</b>	<b>27,2</b>	<b>121,8</b>	<b>773,4</b>		
<b>Полдник</b>							
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,5	45,6		
Сок фруктовый (яблочный)	200	0,9	0,2	17,7	80,3	707/2004	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>300</b>	<b>1,3</b>	<b>0,6</b>	<b>27,2</b>	<b>125,9</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>29,0</b>	<b>27,8</b>	<b>149,0</b>	<b>899,3</b>		<b>110,25</b>
<b>ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет</b>							
<b>ВАРИАНТ-2</b>							
<b>Обед</b>							
Свекла отварная	60	0,5	0,1	1,0	7,6	ТТК № 5	
Суп картофельный с крупой (рис)№101	250	1,9	2,8	12,1	87,5	101/2011	
Котлета рубленая из птицы№294	100	16,2	20,8	15,1	247,8	294/2004	
Макаронные изделия отварные с маслом №203	180	6,5	6,8	28,2	247,7	203/2011	
Кисель из повидла№647	200	0,1	0,0	28,2	95,3	647/2004	
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	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>910</b>	<b>31,0</b>	<b>31,2</b>	<b>121,3</b>	<b>862,1</b>		
<b>Полдник</b>							
Сок фруктовый (яблочный)	200	1,1	0,2	19,5	83,4		
Фрукты свежие	150	0,6	0,6	14,3	68,4	338/2011	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>350</b>	<b>1,7</b>	<b>0,8</b>	<b>33,8</b>	<b>151,8</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>32,7</b>	<b>32,0</b>	<b>155,1</b>	<b>1013,9</b>		<b>110,25</b>

Зав. производством:

Экономист по ценам:



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



**МЕНЮ**

2023г.

ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийная оценка	№ по сборнику рецептур	Цена руб
<b>ВАРИАНТ-3</b>							
<b>Обед</b>							
Помидор свежий	60	0,5	0,1	1,0	7,6	ТТК 2	
Суп из овощей №135	200	1,5	3,0	8,9	68,3	135/2004	
Котлета рыбная Любительская №390	90	12,0	12,8	9,8	126,0	390/2004	
Картофель отварной или картофельное пюре №125	150	4,0	4,0	39,4	210,8	125/128/2011	
Компот из свежих плодов №631	200	0,2	0,2	27,1	111,1	631/2004	
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	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>790</b>	<b>24,4</b>	<b>20,8</b>	<b>127,0</b>	<b>717,8</b>		
<b>Полдник</b>							
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	20	1,6	2,0	14,4	80,8		
Фрукты свежие №388	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338/2011	
Напиток из плодов шиповника	180	0,3	18,1	88,3	398,0	398/2011	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>300</b>	<b>2,3</b>	<b>20,5</b>	<b>112,2</b>	<b>524,4</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>26,7</b>	<b>41,3</b>	<b>239,2</b>	<b>1242,2</b>		<b>110,25</b>
<b>ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет</b>							
<b>ВАРИАНТ-3</b>							
<b>Обед</b>							
Помидор свежий	100	2,2	0,7	12,8	62,0	ТТК 2	
Суп из овощей №135	250	1,9	3,8	11,1	85,4	135/2004	
Котлета рыбная Любительская №390	100	13,3	14,2	10,9	140,0	390/2004	
Картофель отварной или картофельное пюре №125	180	4,7	4,7	47,3	237,4	125/128/2011	
Компот из свежих плодов №631	200	0,2	0,2	27,1	111,1	631/2004	
Хлеб пшеничный	60	4,4	0,4	29,2	137,8	ТТК № 6	
Хлеб пеклеванный	50	3,2	0,4	20,6	98,9	ТТК № 7	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>940</b>	<b>29,9</b>	<b>24,4</b>	<b>159,0</b>	<b>872,6</b>		
<b>Полдник</b>							
Напиток из плодов шиповника	200	0,7	0,3	20,1	98,1	398/2011	
Фрукты свежие (яблоко) №338	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338/2011	
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	50	4,0	5,0	35,5	202,0		
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>350</b>	<b>5,1</b>	<b>5,8</b>	<b>65,1</b>	<b>345,7</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>35,0</b>	<b>30,2</b>	<b>224,1</b>	<b>1218,3</b>		<b>110,25</b>

Зав. производством:

Экономист по ценам:



№



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

**МЕНЮ**

на 2023г.

ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
<b>ВАРИАНТ-4</b>							
<b>Обед</b>							
Помидор свежий	60	0,5	0,1	1,0	7,6	ТТК № 2	
Суп картофельный с макаронными изделиями №103	200	2,3	2,2	16,1	94,0	103/2011	
Плов из птицы №492	200	20,4	25,3	36,5	389,0	492/2004	
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	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>750</b>	<b>29,8</b>	<b>28,3</b>	<b>125,2</b>	<b>811,1</b>		
<b>Полдник</b>							
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	20	1,6	2,0	14,4	80,8		
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,5	45,6		
Чай с сахаром №376	180	0,2	0,0	13,5	55,4	376/2011	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>300</b>	<b>2,2</b>	<b>2,4</b>	<b>37,4</b>	<b>181,8</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>32,0</b>	<b>30,7</b>	<b>162,6</b>	<b>992,9</b>		<b>110,25</b>
<b>ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет</b>							
<b>ВАРИАНТ-4</b>							
<b>Обед</b>							
Помидор свежий	100	0,8	0,2	1,7	12,7	ТТК № 2	
Суп картофельный с макаронными изделиями №103	250	2,8	2,9	19,9	117,6	103/2011	
Рагу из птицы №289	200	16,7	19,4	18,7	317,5	289/2011	
Компот из смеси сухофруктов	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	50	3,2	0,4	20,6	98,9	ТТК № 7	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>850</b>	<b>27,6</b>	<b>23,1</b>	<b>115,9</b>	<b>787,9</b>		
<b>Полдник</b>							
Чай с сахаром №376	200/15	0,1	0,0	14,8	59,3	376/2011	
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	50	4,0	5,0	35,5	202,0		
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,5	45,6		
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>365</b>	<b>4,5</b>	<b>5,4</b>	<b>59,8</b>	<b>306,9</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>38,3</b>	<b>38,2</b>	<b>195,2</b>	<b>1194,8</b>		<b>110,25</b>

Зав. производством:

Экономист по ценам:



№

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

**МЕНЮ**

на 2023г.

ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
<b>ВАРИАНТ-5</b>							
<b>Обед</b>							
Свекла отварная	60	0,5	0,1	1,0	7,6	ТТК № 5	
Борщ с капустой и картофелем	200	1,6	4,0	10,4	84,5	82/2011	
Тефтели с соусом 2-вариант №462/593	90	13,9	11,2	8,0	187,3	462/593/2004	
Каша ячневая вязкая №302	150	4,8	6,2	28,0	180,6	302/2004	
Кисель из повидла №647	200	0,1	0,0	28,2	95,3	647/2004	
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	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>810</b>	<b>21,9</b>	<b>29,7</b>	<b>117,9</b>	<b>762,3</b>		
Бутерброд с маслом №1/2011	20/5	1,4	4,7	9,2	84,4	1/2011	
Сок фруктовый (яблочный)	180	0,9	0,2	17,7	80,3	707/2004	
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,5	45,6		
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>305</b>	<b>2,7</b>	<b>5,3</b>	<b>36,4</b>	<b>210,3</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>24,6</b>	<b>35,0</b>	<b>154,3</b>	<b>972,6</b>		<b>110,25</b>
<b>ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет</b>							
<b>ВАРИАНТ-5</b>							
<b>Обед</b>							
Свекла отварная	100	0,8	0,2	1,7	12,7	ТТК № 5	
Борщ с капустой и картофелем	250	1,6	4,0	10,4	84,5	82/2011	
Тефтели с соусом 2-вариант №462/593	100/30	10,4	22,0	15,9	281,3	462/593/2004	
Каша ячневая вязкая №302	30	0,2	0,7	1,5	13,2	363/2016	
Кисель из повидла №647	180	7,4	5,7	33,4	213,9	341/2016	
Кисель из повидла №360	200	0,1	0,0	28,2	110,3	360/2011	
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	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>950</b>	<b>24,9</b>	<b>34,3</b>	<b>130,6</b>	<b>884,5</b>		
Бутерброд с маслом №1/2011	30/10	2,3	7,5	14,7	135,0	1/2011	
Фрукты свежие	150	0,6	0,6	14,3	68,4	338/2011	
Сок фруктовый (яблочный)	180	0,9	0,2	17,7	80,3	707/2004	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>370</b>	<b>3,8</b>	<b>8,3</b>	<b>46,7</b>	<b>283,7</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>28,7</b>	<b>42,6</b>	<b>177,3</b>	<b>1168,2</b>		<b>110,25</b>

Зав. производством:

Экономист по ценам:



№



Погосова А.В.

**МЕНЮ**

на

2023г.

ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
<b>ВАРИАНТ-6</b>							
<b>Обед</b>							
Помидор свежий	60	0,5	0,1	1,0	7,6	ТТК № 2	
Суп картофельный с горохом №102	200	4,6	4,4	15,2	117,8	102/2011	
Птица тушеная с овощами №488	200	12,9	22,6	14,4	329,0	488/2004	
Компот из смеси сухофруктов (изюм) №348	200	0,5	0,1	27,4	112,6	348/2011	
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	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>750</b>	<b>24,7</b>	<b>27,9</b>	<b>98,8</b>	<b>761,0</b>		
<b>Полдник</b>							
Чай с сахаром и лимоном №377	200/15/ 7	0,2	0,0	15,0	61,6	377/2011	
Яблоко печеное №372	100	0,4	0,4	24,9	108,0	338	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>322</b>	<b>2,7</b>	<b>0,4</b>	<b>40,1</b>	<b>168,0</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>27,4</b>	<b>28,3</b>	<b>138,9</b>	<b>929,0</b>		<b>110,25</b>
<b>ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет</b>							
<b>ВАРИАНТ-6</b>							
<b>Обед</b>							
Помидор свежий	100	0,8	0,2	1,7	12,7	ТТК № 2	
Суп картофельный с горохом №102	250	5,8	5,4	19,0	147,3	102/2011	
Птица тушеная с овощами №488	230	14,8	26,0	16,6	378,4	488/2004	
Компот из смеси сухофруктов (изюм) №348	200	0,5	0,1	27,4	112,6	348/2011	
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	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>870</b>	<b>28,1</b>	<b>32,5</b>	<b>105,5</b>	<b>845,0</b>		
<b>Полдник</b>							
Чай с сахаром и лимоном №377	200/15/ 7	0,2	0,0	15,0	61,6	377/2011	
Яблоко печеное №372	150	0,6	0,6	37,4	161,5	372	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>372</b>	<b>0,8</b>	<b>0,6</b>	<b>52,4</b>	<b>223,1</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>28,7</b>	<b>33,1</b>	<b>157,9</b>	<b>1068,1</b>		<b>110,25</b>

Зав. производством:

Экономист по ценам:



№

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



**МЕНЮ**

на 2023г.

ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность	№ по сборнику рецептов	Цена руб
<b>ВАРИАНТ-7</b>							
<b>Обед</b>							
Помидор свежий	60	0,5	0,1	1,0	7,6	ТТК № 2	
Суп из овощей №135	200	1,5	3,0	8,9	68,3	135/2004	
Котлета рубленая из курицы №294	90	14,6	18,7	13,6	281,6	294/2011	
Макаронные изделия отварные №203	150	4,0	4,2	24,6	152,4	203/2011	
Компот из свежих плодов №631	200	0,7	0,3	28,8	132,5	631/2011	
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	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>700</b>	<b>27,8</b>	<b>28,3</b>	<b>119,9</b>	<b>786,7</b>		
<b>Полдник</b>							
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	20	1,6	2,0	14,4	80,8		
Фрукты свежие (яблоко) №338	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338	
Чай с молоком №378	180	1,5	1,1	15,6	78,0	378/2011	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>300</b>	<b>3,5</b>	<b>3,5</b>	<b>39,5</b>	<b>204,4</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>31,3</b>	<b>31,8</b>	<b>159,4</b>	<b>991,1</b>		<b>110,25</b>
<b>ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет</b>							
<b>ВАРИАНТ-7</b>							
<b>Обед</b>							
Помидор свежий	100	0,8	0,2	1,7	12,7	ТТК № 2	
Суп из овощей №135	250	1,9	3,8	11,1	85,4	135/2004	
Котлета рубленая из курицы №294	100	16,2	20,8	15,1	312,8	294/2011	
Макаронные изделия отварные №203	180	6,5	6,8	28,2	247,7	203/2011	
Компот из свежих плодов №631	200	0,2	0,2	27,1	111,1	631/2011	
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	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>920</b>	<b>31,8</b>	<b>32,5</b>	<b>124,0</b>	<b>898,7</b>		
<b>Полдник</b>							
Чай с молоком №378	200	1,7	1,3	17,3	86,7	378/2011	
Кондитеские изделия (печенье, вафли)	50	4,0	5,0	35,5	202,0		
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,5	45,6		
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>350</b>	<b>6,1</b>	<b>6,7</b>	<b>62,3</b>	<b>334,3</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>37,9</b>	<b>39,2</b>	<b>186,3</b>	<b>1233,0</b>		<b>110,25</b>

Зав. производством:

Экономист по ценам:



## МЕНЮ

на 2023г.

ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калори ность	№ по сборни ку рецепт ов	Цена руб
<b>ВАРИАНТ-8</b>							
<b>Обед</b>							
Свекла отварная	60	0,5	0,1	1,0	7,6	ТТК №5	
Суп картофельный с макаронными изделиями №103	200	2,3	2,2	16,1	94,0	103/2011	
Плов из птицы №492	200	20,4	25,3	36,5	389,0	492/2004	
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	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>740</b>	<b>29,1</b>	<b>28,2</b>	<b>120,4</b>	<b>787,4</b>		
<b>Полдник</b>							
Бутерброд с маслом №1/2011	20/5	1,4	4,7	9,2	84,4	1/2011	
Напиток из плодов шиповника	180	0,6	0,3	18,0	88,3	398/2011	
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,5	45,6		
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>305</b>	<b>2,4</b>	<b>5,4</b>	<b>36,7</b>	<b>218,3</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>31,5</b>	<b>33,6</b>	<b>157,1</b>	<b>1005,7</b>		<b>110,25</b>
<b>ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет</b>							
<b>ВАРИАНТ-8</b>							
<b>Обед</b>							
Свекла отварная	100	0,8	0,2	1,7	12,7	ТТК №5	
Суп картофельный с макаронными изделиями №103	250	2,8	2,9	19,9	117,6	103/2011	
Плов из птицы №492	230	23,5	29,1	42,0	437,2	492/2004	
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	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>870</b>	<b>33,8</b>	<b>32,8</b>	<b>135,4</b>	<b>887,9</b>		
<b>Полдник</b>							
Напиток из плодов шиповника	180	0,6	0,3	18,1	88,3	398/2011	
Бутерброд с маслом №1/2011	30/10	2,3	7,5	14,7	135,0	1/2011	
Фрукты свежие	150	0,6	0,6	14,3	68,4		
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>370</b>	<b>3,5</b>	<b>8,4</b>	<b>47,1</b>	<b>291,7</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>37,3</b>	<b>41,2</b>	<b>182,5</b>	<b>1179,6</b>		<b>110,25</b>

Зав. производством:

Экономист по ценам:





№

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

**МЕНЮ**

2023г.

ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калори ность	№ по сборник у рецепту р	Цена руб
<b>ВАРИАНТ-9</b>							
<b>Обед</b>							
Помидор свежий	60	0,5	0,1	1,0	7,6	ТТК № 2	
Щи из свежей капусты с картофелем №88	200	1,5	4,0	7,4	72,2	88/2011	
Тефтели с соусом 2-вариант№462/593	90/30	9,4	18,8	14,3	223,2	462/593/2 004	
Каша гречневая вязкая№302	150	6,1	4,8	27,8	178,2	302/2004	
Кисель из повидла №647	200	0,1	0,0	28,2	110,3	647/2004	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК № 6	
Хлеб пеклеваный	50	3,2	0,4	20,6	98,9	ТТК № 7	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>800</b>	<b>24,5</b>	<b>28,4</b>	<b>123,6</b>	<b>805,2</b>		
<b>Полдник</b>							
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	20	1,6	2,0	14,4	80,8		
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,5	45,6		
Сок фруктовый (яблочный) №707	180	0,9	0,2	17,7	80,3	707/2004	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>300</b>	<b>2,9</b>	<b>2,6</b>	<b>41,6</b>	<b>206,7</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>27,4</b>	<b>31,0</b>	<b>165,2</b>	<b>1011,9</b>		<b>110,25</b>
<b>ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет</b>							
<b>ВАРИАНТ-9</b>							
<b>Обед</b>							
Помидор свежий	100	0,8	0,1	1,6	12,6	ТТК № 2	
Щи из свежей капусты с картофелем №88	250	1,9	5,1	9,3	90,5	88/2011	
Тефтели с соусом 2-вариант№462/593	100/30	10,4	22,0	15,9	281,3	462/593/2 004	
Каша гречневая вязкая№302	180	5,8	7,4	33,6	216,7	302/2004	
Кисель из повидла №647	200	0,1	0,0	28,2	110,3	647/2004	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК № 6	
Хлеб пеклеваный	50	3,2	0,4	20,6	98,9	ТТК № 7	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>960</b>	<b>25,9</b>	<b>35,3</b>	<b>133,6</b>	<b>925,0</b>		
<b>Полдник</b>							
Фрукты свежие	120	0,5	0,5	11,4	54,7		
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	50	4,0	5,0	35,5	202,0		
Сок фруктовый (яблочный) №707	180	0,9	0,2	17,7	80,3	707/2004	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>350</b>	<b>5,4</b>	<b>5,7</b>	<b>64,6</b>	<b>337,0</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>31,3</b>	<b>41,0</b>	<b>198,2</b>	<b>1262,0</b>		<b>110,25</b>

Зав. производством:

Экономист по ценам:



№



Погосова А.В.

**МЕНЮ**

на 2023г.

ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калори йность	№ по сборни ку рецепт ов	Цена руб
<b>ВАРИАНТ-10</b>							
<b>Обед</b>							
Помидор свежий	60	0,5	0,1	1,0	7,6	ТТК № 2	
Суп картофельный с горохом	200	4,6	4,4	15,2	117,8	102/2011	
Котлета рыбная Любительская №390	90	12,0	12,8	9,8	126,0	390/2004	
Картофель отварной или картофельное пюре №125/128	150	4,0	4,0	39,4	210,8	125/128/2011	
Компот из свежих плодов	200	0,2	0,2	19,5	91,9	631/2004	
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	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>780</b>	<b>26,8</b>	<b>22,1</b>	<b>120,9</b>	<b>725,2</b>		
<b>Полдник</b>							
Бутерброд с маслом №1/2011	20/5	1,4	4,7	9,2	84,8	1/2011	
Чай с сахаром №376	180	0,1	0,0	14,8	59,3	376/2011	
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,5	45,6		
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>305</b>	<b>1,9</b>	<b>5,1</b>	<b>33,5</b>	<b>189,7</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>28,7</b>	<b>27,2</b>	<b>154,4</b>	<b>914,9</b>		<b>110,25</b>
<b>ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет</b>							
<b>ВАРИАНТ-10</b>							
<b>Обед</b>							
Помидор свежий	100	0,8	0,1	1,6	12,6	ТТК № 2	
Суп картофельный с горохом №102	250	5,8	5,4	19,0	147,3	102/2011	
Котлета рыбная Любительская №390	100	13,3	14,2	10,9	140,0	390/2004	
Картофель отварной или картофельное пюре №125/128	180	4,7	4,8	47,3	237,4	125/128/2011	
Компот из свежих плодов	200	0,2	0,2	19,5	91,9	631/2011	
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	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>920</b>	<b>32,6</b>	<b>21,5</b>	<b>129,9</b>	<b>844,7</b>		
<b>Полдник</b>							
Чай с сахаром №376	200	0,1	0,0	14,8	59,3	376/2011	
Бутерброд с маслом №1/2011	40/10	2,3	7,5	14,7	135,0	1/2011	
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,5	45,6		
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>350</b>	<b>2,8</b>	<b>7,9</b>	<b>39,0</b>	<b>239,9</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>33,8</b>	<b>33,4</b>	<b>174,4</b>	<b>1063,2</b>		<b>110,25</b>

Зав. производством:

Экономист по ценам: