



Директор МОУ СШ №. Разница
А.С. Жуков



«Утверждаю»
Директор ООО «Венера»
Иванова И.В.

МЕНЮ

на 19.09. 2025г.

ОБЕД для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-5							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная, икра из свеклы)	60	1,3	0,4	7,7	37,0	ТТК № 1,2,3,4,5, 78 2021/200 4	
Суп картофельный с макаронными изделиями №103	200	3,8	3,2	12,4	94	103/2011	
Гуляш из филе птицы № 337	100	9,2	12,7	0,5	156,0	337/2004	
Каша гречневая вязкая №302	150	4,5	6,8	22,4	171,0	302/2004	
Кисель из повидла №647	200	0,1	0,0	28,2	95,3	647/2004	
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:	800	25,1	23,8	112	747,3		124
ОБЕД для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-5							
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 2021/200 4	
Суп картофельный с макаронными изделиями №103	250	3,5	4,0	15,5	117,5	103/2011	
Гуляш из филе птицы № 337	120	11,4	15,2	5,6	205,0	337/2004	
Каша гречневая вязкая №302	180	5,4	8,2	26,9	205,0	302/2004	
Кисель из повидла №647	200	0,1	0,0	28,2	95,3	647/2004	
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:	940	27,4	28,3	118,7	829,5		124

Зав. производством:

Экономист по ценам:

А