



Составлено
Директор МОУ *С.В. Рашкина*
Николаев



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

на 22.09.2025г.

ОБЕД для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-6							
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	
Суп картофельный с горохом №102	200	3,8	4,0	15,2	117,8	102/2011	
Тефтели с соусом 2-вариант № 462/593	90/30	9,4	15,8	14,3	223,2	462/593/ 2004	
Макаронные изделия отварные №516	150	5,3	6,2	35,3	221,0	516/2004	
Чай с сахаром и лимоном № 686	200	0,3	0,0	15,2	60,0	686/2004	
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	
Итого за прием пищи:	810	24,8	26,7	117,0	800,7		124
ОБЕД для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-6							
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	
Суп картофельный с горохом №102	250	5,0	4,5	19,0	147,3	102/2011	
Тефтели с соусом 2-вариант № 462/593	100/30	10,4	17,6	15,9	248,0	462/593/ 2004	
Макаронные изделия отварные №516	180	6,4	7,4	35,1	247,0	516/2004	
Чай с сахаром и лимоном № 686	200	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	40	2,5	0,4	16,5	79,2	ТТК № 7	
Итого за прием пищи:	950	29,1	30,4	127,7	909,0		124

Зав. производством:

Экономист по ценам:

h