



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

МЕНЮ

на 25.09. 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-9							
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	
Щи из свежей капусты с картофелем №88	200	1,5	4,9	7,4	72,2	88/2011	
Фрикадельки из птицы с соусом № 297/593	90/30	11,4	11,9	11,2	200,0	297/593/ 2011/200 4	
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	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:	852	25,9	23,8	115,0	774,5		124
ОБЕД для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-9							
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	
Щи из свежей капусты с картофелем №88	250	1,9	5,0	9,3	90,3	88/2011	
Фрикадельки из птицы с соусом № 297/593	100/30	12,7	15,2	12,4	222,0	297/593/ 2011	
Макаронные изделия отварные №516	180	6,4	7,4	35,1	247	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	50	3,2	0,4	20,6	98,9	ТТК № 7	
Итого за прием пищи:	982	29,0	28,5	118,6	845,7		124

Зав. производством:

Экономист по ценам: