



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

МЕНЮ

на

2025г.

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
ВАРИАНТ-2							
Обед							
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 № 1,2,3,4,5,7 8 2021/2004	
Суп картофельный с крупой (рис) №101	200	1,5	2,2	9,7	70	101/2011	
Пельмени отварные с маслом № 719	200	19,0	22,8	39,5	440,0	719/2004	
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	
Итого за прием пищи:	780	26,6	25,7	114,4	784,0		
Полдник							
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338/2011	
Сок фруктовый (яблочный)	200	0,9	0,2	17,7	80,3	707/2004	
Итого за прием пищи:	300	1,3	0,6	27,2	125,9		
Всего за день:		27,9	26,3	141,6	909,9		146
ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-2							
Обед							
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 крупой (рис) №101	250	1,9	2,8	12,1	87,5	101/2011	
Пельмени отварные с маслом № 719	220	20,9	25,1	43,5	480,0	719/2004	
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	
Итого за прием пищи:	850	30,6	29,2	132,6	895,9		
Полдник							
Сок фруктовый (яблочный)	200	1,1	0,2	19,5	83,4	707/2004	
Фрукты свежие	150	0,6	0,6	14,3	68,4	338/2011	
Итого за прием пищи:	350	1,7	0,8	33,8	151,8		
Всего за день:		32,3	30,0	166,4	1047,7		146

Зав. производством:

Экономист по ценам: