



№

«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	Калорийность	№ по сборнику рецепту	Цена руб
ВАРИАНТ-7							
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	7,6	TTK № 1,2,3,4,5,7, 8 2021/2004	
Рассольник Ленинградский № 132	200	2,4	3,2	16,1	108	132/2004	
Плов из птицы №492	200	18,4	23,3	36,5	389	492/2004	
Компот из свежих плодов №631	200	0,2	0,2	27,1	111,1	631/2004	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	TTK № 6	
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	TTK № 7	
Итого за прием пищи:	740	27	27,4	116,7	786,8		
Полдник							
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	338/2011	
Чай с молоком №378	180	1,5	1,1	15,6	78,0	378/2011	
Итого за прием пищи:	300	3,5	3,5	39,5	204,4		
Всего за день:		30,5	30,9	156,2	990,4		146
ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-7							
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	TTK № 1,2,3,4,5,7, 8 2021/2004	
Рассольник Ленинградский № 132	250	3,0	4,0	20,1	135,0	132/2004	
Плов из птицы №492	230	20,0	26,0	33,0	447,4	492/2004	
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	TTK № 6	
Хлеб пеклеванный	50	3,2	0,4	20,6	98,9	TTK № 7	
Итого за прием пищи:	880	30,9	31,1	126,8	919,9		
Полдник							
Чай с молоком № 378	200	1,7	1,3	17,3	86,7	378/2011	
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	50	4,0	5,0	35,5	202,0		
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,5	45,6		
Итого за прием пищи:	350	6,1	6,7	62,3	334,3		
Всего за день:		37,0	37,8	189,1	1253,8		146

Зав. производством:

Экономист по ценам:

h