

«Согласовано»

Директор МОУ

№

Всего 1/кулинар ВВ

«Утверждаю»

Директор ООО «Венера»

Иванова И.В.

МЕНЮ

на **04 . 09 .** 2025г.

ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийн ость	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-4							
Завтрак 1							
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 1,2,3,4,78/ 2021/2004	
Тефтели рыбные с соусом томатным	90/30	10,5	10,1	12,2	169	239/2011	
Картофель отварной или картофельное пюре	150	3,0	6,2	24,3	167	518/520/2 004	
Чай с сахаром	200/15	0,2	0,0	15,0	58	685/2004	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	92	ТТК № 6	
Итого за прием пищи:	585	18,0	16,9	78,7	523		
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	20	1,6	2,0	14,4	81		
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,5	46		
Компот из сухофруктов	180	0,5	0,0	28,3	112,0	639/2004	
Итого за прием пищи:	300	2,5	2,4	52,2	239		
Всего за день:		20,5	19,3	130,9	762		
ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-4							
Завтрак 1							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная, икра из свеклы)	100	2,2	0,7	12,8	62	ТТК 1,2,3,4,78/ 2021/2004	
Тефтели рыбные с соусом томатным	100/30	11,7	10,5	13,6	188	239/2011	
Картофель отварной или картофельное пюре	180	3,6	7,4	29,2	200	518/520/2 004	
Чай с сахаром	200/15	0,2	0,0	15,0	58	685/2004	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК № 6	
Итого за прием пищи:	675	21,4	18,9	95,0	623		
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	30	2,4	3,0	21,6	122		
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,5	46		
Компот из сухофруктов	180	0,5	0,0	28,3	112,0	639/2004	
Итого за прием пищи:	310	3,3	3,4	59,4	280		
Всего за день:		24,7	22,3	154,4	903		

Зав. производством:

Экономист по ценам: