



«Согласовано»

Директор МКОУ

№ 1
Иванова И.В.

«Утверждаю»

Директор ООО «Венера»

Иванова И.В.

МЕНЮ



на 14.01 2025г.

ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-2							
Обед							
Овощи по сезону (свекла отварная)	60	0,5	0,1	1,0	7,6	ТТК № 1,2,3,4,5	
Суп картофельный с крупой (рис) №101	200	1,5	2,2	9,7	70,0	101	
Котлета рубленая из птицы №294	90	14,6	18,7	13,6	223,0	294	
Макаронные изделия отварные №203	150	5,5	5,7	33,3	206,4	203	
Кисель из повидла №647	200	0,1	0,0	28,2	95,3	647	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК №6	
Хлеб пеклеваный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	ТТК №7	
Итого за прием пищи:	780	27,7	27,2	121,8	773,4		
Полдник							
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,5	45,6		
Сок фруктовый (яблочный)	200	0,9	0,2	17,7	80,3	707	
Итого за прием пищи:	300	1,3	0,6	27,2	125,9		
Всего за день:		29,0	27,8	149,0	899,3		118,85
ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-2							
Обед							
Овощи по сезону (свекла отварная)	100	0,8	0,2	1,7	12,7	ТТК № 1,2,3,4,5	
Суп картофельный с крупой (рис) №101	250	1,9	2,8	12,1	87,5	101	
Котлета рубленая из птицы №294	100	16,2	20,8	15,1	247,8	294	
Макаронные изделия отварные №203	180	6,5	6,8	28,2	247,7	203	
Кисель из повидла №647	200	0,1	0,0	28,2	95,3	647	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК №6	
Хлеб пеклеваный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	ТТК №7	
Итого за прием пищи:	910	31,0	31,2	121,3	862,1		
Полдник							
Сок фруктовый (яблочный) №707	200	1,1	0,2	19,5	83,4	707	
Фрукты свежие	150	0,6	0,6	14,3	68,4	338	
Итого за прием пищи:	350	1,7	0,8	33,8	151,8		
Всего за день:		32,7	32,0	155,1	1013,9		118,85

Зав. производством:

Экономист по ценам: