



«Утверждаю»

Директор ООО «Венера»

Иванова И.В.

МЕНЮ

ОБЕД для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-10							
Овощи по сезону (помидор)	60	0,5	0,1	1,0	7,6	ТТК № 1,2,3,4,5	
Суп картофельный с горохом №102	200	4,6	4,4	15,2	117,8	102	
Фрикадельки рыбные с соусом томатным №240/293	90/30	12,3	12,8	9,8	196,0	240/293	
Рис отварной с овощами №180	150	3,6	6,0	37,1	221,0	180	
Компот из свежих плодов №631	200	0,2	0,2	19,5	91,9	631	
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:	810	26,7	24,1	118,6	805,4		114,08
ОБЕД для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-10							
Овощи по сезону (помидор)	100	0,8	0,2	1,7	12,7	ТТК № 1,2,3,4,5	
Суп картофельный с горохом №102	250	5,8	5,5	15,2	147,3	102	
Фрикадельки рыбные с соусом томатным №240/293	100/30	14,9	14,3	13,7	158,0	240/293	
Рис отварной с овощами №180	180	7,8	8,3	48,2	261,0	180	
Компот из свежих плодов №631	200	0,2	0,2	19,5	91,9	631	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	92,0	ТТК №6	
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	ТТК №7	
Итого за прием пищи:	940	35,0	29,1	134,3	842,1		114,08

Зав. производством:

Экономист по ценам: