



«Согласовано»

Директор МКОУ № 2

В.А. Кузнецова



«Утверждаю»

Директор ООО «Венера»

Погосова А.В.

МЕНЮ

на 11.04.2024г.

ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-4							
Котлета рыбная "Любительская" с соусом	90/30	12,5	9,3	16,2	202	390/587	
Картофель отварной	150	3,0	6,2	24,3	167	518(520)	
Чай с сахаром	200	0,2	0,0	15,0	58	685	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	92		
Итого за прием пищи:	510	18,7	15,7	75,0	519		91,69
ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-4							
Котлета рыбная "Любительская"	100/30	13,8	10,2	17,7	222	390/587	
Картофель отварной	180	3,6	7,4	29,2	200	518(520)	
Чай с сахаром	200/15	0,3	0,0	15,0	58	338	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,4	115		
Итого за прием пищи:	575	21,3	17,9	86,3	595		91,69

Зав. производством:

В.А. Кузнецова

Экономист по ценам:



«Согласовано»
Директор МКОУ № 2
Рязань О.Н. Косовичева

«Утверждаю»
Директор ООО «Венера»
Погосова А.В.

МЕНЮ

на 11.04.2024г.

ЗАВТРАКИ 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-4							
Котлета рыбная "Любительская" с соусом	90/30	12,5	9,3	16,2	202	390/587	
Картофель отварной	150	3,0	6,2	24,3	167	518(520)	
Чай с сахаром	200	0,2	0,0	15,0	58	685	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	92		
Итого за прием пищи:	510	18,7	15,7	75,0	519		91,69
Завтрак 2							
Кондитерские изделия (вафли, печенье)	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	639	
Итого за прием пищи:	300	2,5	2,4	52,2	239		
Всего за день:		21,2	18,1	127,2	758		114,23
ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-4							
Котлета рыбная "Любительская"	100/30	13,8	10,2	17,7	222	390/587	
Картофель отварной	180	3,6	7,4	29,2	200	518(520)	
Чай с сахаром	200/15	0,3	0,0	15,0	58	338	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,4	115		
Итого за прием пищи:	575	21,3	17,9	86,3	595		91,69
Завтрак 2							
Кондитерские изделия (вафли, печенье)	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	639	
Итого за прием пищи:	310	3,3	3,4	59,4	280		
Всего за день:		24,6	21,3	145,7	875		114,23

Зав. производством:

Экономист по ценам:



МЕНЮ

на 1.04. 2024г.

ОБЕД для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-4							
Овощи по сезону (помидор соленый)	60	0,5	0,1	1,0	7,6	ТТК № 1,2,3,4,5	
Суп картофельный с макаронными изделиями №103	200	2,3	2,2	16,1	94,0	103	
Плов из птицы №492	200	20,4	25,3	36,5	389,0	492	
Компот из смеси сухофруктов №349	200	0,4	0,0	30,8	126,5	349	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК №6	
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	ТТК №7	
Итого за прием пищи:	750	29,8	28,3	125,2	811,1		91,69
ОБЕД для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-4							
Овощи по сезону (помидор соленый)	100	0,8	0,2	1,7	12,7	ТТК № 1,2,3,4,5	
Суп картофельный с макаронными изделиями №103	250	2,9	2,8	20,1	117,5	103	
Плов из птицы №492	230	23,5	29,1	42,0	437,2	492	
Компот из смеси сухофруктов №349	200	0,4	0,0	30,8	126,5	349	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК №6	
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	ТТК №7	
Итого за прием пищи:	870	33,8	32,8	135,4	887,9		91,69

Зав. производством:

[Signature]

Экономист по ценам:

[Signature]