



№

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



МЕНЮ

на 02.05.2023г.

ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-2							
Котлета рубленая из птицы № 294	90	14,6	18,7	13,6	223,0	294/2011	
Макаронные изделия отварные №203	150	5,5	5,7	33,2	206,4	203/2011	
Чай с сахаром и лимоном № 377	200/15/7	0,3	0,0	15,2	60,0	377/2011	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	502	23,4	24,6	81,5	581,3		
ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-2							
Котлета рубленая из птицы № 294	100	16,2	20,8	15,1	247,8	294/2011	
Макаронные изделия отварные №203	180	6,6	6,8	39,8	247,7	203/2011	
Чай с сахаром и лимоном № 377	200/15/7	0,3	0,0	15,2	60,0	377/2011	
Хлеб пшеничный	50	3,8	0,3	24,4	114,9	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	552	26,9	27,9	94,5	670,4		
							92-51

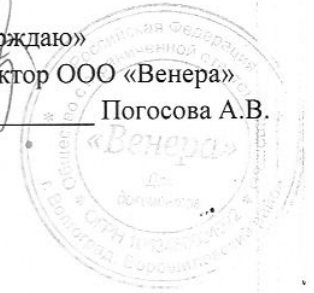
Зав. производством:

Экономист по ценам:



№

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



МЕНЮ

на 03.05.2023г.

ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-3							
Тефтели с соусом 2-вариант № 462/593	90/30	9,4	18,8	14,3	223,2	462/593 2004	
Каша пшеничная вязкая №302	150	7,5	5,1	46,4	238,0	302/2004	
Компот из смеси сухофруктов №349	200	0,4	0,0	30,8	126,5	349/2011	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	510	20,3	24,1	111,0	679,6		
ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-3							
Тефтели с соусом 2-вариант №462/593	100/30	10,4	20,9	15,9	248,0	462/593 2004	
Каша пшеничная вязкая №302	180	9,0	6,1	55,7	285,6	302/2004	
Компот из смеси сухофруктов №349	200	0,4	0,0	30,8	126,5	349/2011	
Хлеб пшеничный	50	3,8	0,3	24,4	114,9	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	560	23,6	27,3	126,8	775,0		
							92-51

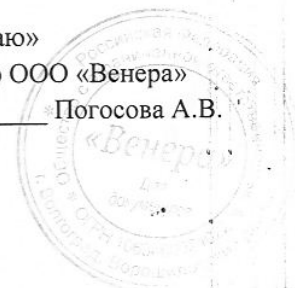
Зав. производством:

Экономист по ценам:



№

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



МЕНЮ

на 04.05.2023г.

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							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, помидор соленый, огурец соленый, свекла отварная)	60	0,5	0,1	0,1	7,6	ТТК 1,2,3,4,5,6	
Плов из птицы № 291	200	15,3	20,8	39,2	410,6	291/2011	
Чай с сахаром №376	200/15	0,1	0,0	17,3	59,3	376/2004	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	515	18,9	21,1	76,1	569,4		92-51
ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-4							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, помидор соленый, огурец соленый, свекла отварная)	100	0,8	0,2	0,2	12,7	ТТК № 1,2,3,4,5,6	
Плов из птицы № 291	230	17,6	23,9	45,1	472,2	291/2011	
Чай с сахаром №376	200/15	0,1	0,0	17,3	59,3	376/2004	
Хлеб пшеничный	50	3,8	0,3	24,4	114,9	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	595	22,3	24,4	87,0	659,1		92-51

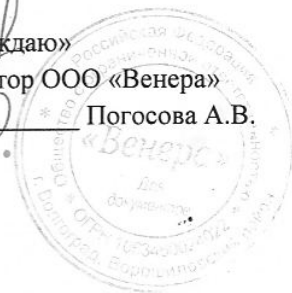
Зав. производством:

Экономист по ценам:



№

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



МЕНЮ

на 05.05.2023г.

ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-5							
Птица, тушенная в соусе №290	90	11,1	10,4	3,2	150,3	290/2011	
Каша перловая рассыпчатая № 171	150	4,4	7,3	30,9	206,3	171/2011	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК№6	
Чай с сахаром и лимоном № 377	200/15/7	0,3	0,0	14,8	60,0	377/2011	
Итого за прием пищи:	502	18,8	17,9	68,4	508,5		92-51
ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-5							
Птица, тушенная в соусе №290	100	12,3	11,5	3,5	167,0	290/2011	
Каша перловая рассыпчатая № 171	180	5,3	8,8	37,0	257,6	171/2011	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК№6	
Чай с сахаром и лимоном № 377	200/15/7	0,3	0,0	14,8	60,0	377/2011	
Итого за прием пищи:	552	21,6	20,6	79,6	599,4		92-51

Зав. производством:

Экономист по ценам:

«Согласовано»

Директор МОУ

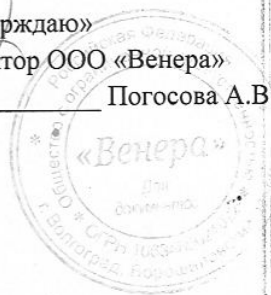
№



«Утверждаю»

Директор ООО «Венера»

Погосова А.В.



МЕНЮ

на 10.05.2023г.

ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-9							
Котлета рубленая из птицы № 294	90	14,6	18,7	13,6	223	294/2011	
Макаронные изделия отварные №203	150	5,5	5,7	33,2	206,4	203/2011	
Соус томатный №593	30	1,1	2,5	2,5	52,0	593/2004	
Компот из смеси сухофруктов №349	200	0,4	0,0	30,8	126,5	349/2011	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	510	24,6	27,1	99,6	699,8		92-51
ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-9							
Котлета рубленая из птицы № 294	100	16,2	20,8	15,1	247,8	294/2011	
Макаронные изделия отварные №203	180	6,6	6,8	39,8	247,7	203/2011	
Соус томатный №593	30	1,1	2,5	2,5	52,0	593/2004	
Компот из смеси сухофруктов №349	200	0,4	0,0	30,8	126,5	349/2011	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК №6	92-51
Итого за прием пищи:	560	28,0	30,4	112,5	788,8		

Зав. производством:

Экономист по ценам:



МЕНЮ

на 11.05.2023г.

ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-10							
Каша молочная манная жидкая №311	150	4,1	5,4	25,2	182,0	311/2004	
Чай сахаром №376	200/15	0,1	0,0	17,3	59,3	376/2004	
Фрукты свежие (яблоко) №338	150	0,6	0,6	14,3	68,4	338/2011	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	555	7,8	6,2	76,3	401,6		92-51
ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-10							
Каша молочная манная жидкая № 311	200	5,5	6,8	33,6	242,1	311/2004	
Чай с сахаром № 376	200/15	0,1	0,0	17,3	59,3	376/2004	
Фрукты свежие (яблоко) №338	150	0,6	0,6	14,3	68,4	338/2011	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	605	9,2	7,6	84,7	461,7		92-51

Зав. производством:

Экономист по ценам:



№

«Утверждаю»

Директор ООО «Венера»

Погосова А.В.



МЕНЮ

на 12.05.2023г.

ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-11							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, помидор соленый, огурец соленый, свекла отварная)	60	0,5	0,1	0,1	7,6	ТТК № 1,2,3,4,5,6	
Котлета рыбная Любительская №390	90	12,3	12,8	9,8	126,0	390/2004	
Рис припущенный с томатом №513	150	3,9	5,7	39,8	232,5	513/2004	
Чай с сахаром и лимоном № 377	200/15/7	0,3	0,0	14,8	60,0	377/2011	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	562	20,0	18,8	84,0	518,0		92-51
ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-11							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, помидор соленый, огурец соленый, свекла отварная)	100	2,2	0,7	12,8	61,7	ТТК № 1,2,3,4,5,6	
Котлета рыбная Любительская №390	100	13,7	14,2	10,9	140,0	390/2004	
Рис припущенный с томатом №513	180	4,7	6,8	47,8	279,0	513/2004	
Чай с сахаром и лимоном № 377	200/15/7	0,3	0,0	14,8	60,0	377/2011	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК №6	92-51
Итого за прием пищи:	642	23,9	21,9	105,8	632,6		

Зав. производством:

Экономист по ценам: