

«Согласовано»

Директор МБОУ № 2

Р.А. Тонгарова

«Утверждаю»

Директор ООО «Венера»

Погосова А.В.

МЕНЮ

на 24.012022г.

ОБЕД(ПОЛДНИК) 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-1							
Обед							
Овощи свежие, соленые, вареные	60	0,5	0,1	1,0	7,6	ТТК № 1,2,3,4,5	
Суп картофельный с макаронными изделиями	200	2,3	2,2	16,1	94,0	103/2011	
Плов из птицы №492	150	15,3	19,0	27,4	340,8	492/2004	
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	
Хлеб пеклеванный	20	1,3	0,2	8,2	39,6	ТТК № 7	
Итого за прием пищи:	700	24,7	22,0	116,1	762,9		
Полдник							
Кондитерские изделия(печенье, вафли)	20	1,6	2,0	14,4	80,8		
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,5	45,6		
Чай с сахаром каркаде	180	0,2	0,0	13,5	54,5	685/2004	
Итого за прием пищи:	300	2,2	2,4	37,4	180,9		
Всего за день:		26,9	24,4	153,5	943,8		111,51
ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-1							
Обед							
Овощи свежие, соленые, отварные	100	0,8	0,1	1,6	12,6	ТТК № 1,2,3,4,5	
Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,8	2,9	19,9	117,6	103/2011	
Плов из птицы №492	200	20,4	25,3	36,5	454,9	492/2004	
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	
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	ТТК № 7	
Итого за прием пищи:	840	30,6	29,0	129,6	905,6		
Полдник							
Чай с сахаром каркаде	200	0,2	0,0	15,0	60,5	685/2004	
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	50	4,0	5,0	35,5	202,0		
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,5	45,6		
Итого за прием пищи:	350	4,6	5,4	60,0	308,1		
Всего за день:		35,2	34,4	189,6	1 213,7		111,51

Зав. производством: И.В. Седякина Экономист по ценам: [подпись]