



«Согласовано»

Директор МОУ

№ 2

С.А. Юнгарова



«Утверждаю»

Директор ООО «Венера»

Погосова А.В.

МЕНЮ на 31.03.2022г.

ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калори йность	№ по сборни ку рецепту	Цена руб
ВАРИАНТ-10							
Обед							
Овощи свежие, соленые, отварные -	60	0,5	0,1	1,0	7,6	ТТК № 1,2,3,4,5	
Щи из свежей капусты с картофелем	200	1,5	4,0	7,4	72,2	88/2011	
Тефтели с рисом №307К	90	11,1	10,6	12,7	192,6	307/2016	
Макаронные изделия отварные с маслом	150	5,5	5,7	33,3	206,4	203/2011	
Кисель из повидла №360	200	0,1	0,0	28,2	110,3	360/2011	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК № 6	
Хлеб пеклеванный	50	3,2	0,4	20,6	98,9	ТТК № 7	
Итого за прием пищи:	800	25,6	21,1	127,5	802,8		
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		
Сок фруктовый (яблочный)	180	0,9	0,2	17,7	80,3	707/2004	
Итого за прием пищи:	300	2,9	2,6	41,6	206,7		
Всего за день:		28,5	23,7	169,1	1 009,5		111,51
ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-10							
Обед							
Овощи свежие, соленые, отварные	100	0,8	0,1	1,6	12,6	ТТК № 1,2,3,4,5	
Щи из свежей капусты с картофелем №88	250	1,9	5,1	9,3	90,5	88/2011	
Тефтели с рисом №307К	100	12,5	12,1	14,1	214,3	307/2016	
Макаронные изделия отварные с маслом	180	6,6	6,9	39,9	247,6	203/2011	
Кисель из повидла №360	200	0,1	0,0	28,2	110,3	360/2011	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК № 6	
Хлеб пеклеванный	50	3,2	0,4	20,6	98,9	ТТК № 7	
Итого за прием пищи:	930	28,8	24,9	138,0	889,0		
Полдник							
Фрукты свежие	120	0,5	0,5	11,4	54,7		
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	50	4,0	5,0	35,5	202,0		
Сок фруктовый (яблочный)	180	0,9	0,2	17,7	80,3	707/2004	
Итого за прием пищи:	350	5,4	5,7	64,6	337,0		
Всего за день:		34,2	30,6	202,6	1 226,0		111,51

Зав. производством: *И.В. Ветер* Экономист по ценам: *Р*