

«Согласовано»  
 Директор МОУ № 100



*Александр Петрович Попова с.п.*

«Утверждаю»

Директор ООО «Венера»



Погосова А.В.

## МЕНЮ

на 13.11.2021г.

ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
<b>ВАРИАНТ-6</b>							
Запеканка рисовая с творогом со сметаной	150/10	9,0	8,1	45,8	291,4	№315	
Кофейный напиток на молоке	200	2,3	1,3	25,9	123,5	№692	
Масло сливочное	5	0,0	3,5	0,1	32,1	№96	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8		
<b>ИТОГО</b>		<b>15,0</b>	<b>13,2</b>	<b>96,1</b>	<b>561,8</b>		<b>72-09</b>
<b>ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет</b>							
<b>ВАРИАНТ-6</b>							
Запеканка рисовая с творогом со сметаной	200/10	11,9	10,1	61,1	382,2	№315	
Кофейный напиток на молоке	200	2,3	1,3	25,9	123,5	№692	
Масло сливочное	5	0,0	3,5	0,1	32,1	№96	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8		
<b>ИТОГО</b>		<b>17,9</b>	<b>15,2</b>	<b>111,4</b>	<b>652,6</b>		<b>72-09</b>

Зав. производством:

Экономист по ценам: *(signature)*

«Согласовано»

Директор МОУ

№ 100

*Александрова С.В.*

«Утверждаю»

Директор ООО «Венера»

Погосова А.В.

## МЕНЮ

на 13.11.2021г.

ОБЕД для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
<b>ВАРИАНТ-6</b>							
Овощи свежие, отварные, соленые	60	1,3	0,4	7,7	37,0		
Суп картофельный с горохом	200	4,6	4,4	15,2	117,8	№102	
Говядина с овощами	150	15,8	26,2	20,2	380,5	№278К	
Напиток из плодов шиповника	200	0,7	0,3	20,2	98,1	№388	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9		
Хлеб пеклеваный	40	2,5	0,4	16,5	79,2		
<b>ИТОГО</b>		<b>27,9</b>	<b>31,9</b>	<b>99,3</b>	<b>804,5</b>		<b>72-09</b>
<b>ОБЕД для обучающихся возрастной группы 12-18 лет</b>							
<b>ВАРИАНТ-6</b>							
Овощи свежие, отварные, соленые	100	2,2	0,6	12,8	61,6		
Суп картофельный с горохом	250	5,8	5,4	19,0	147,3	№102	
Говядина с овощами	200	21,0	35,0	27,2	507,4	№278К	
Напиток из плодов шиповника	200	0,7	0,3	20,2	98,1	№388	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9		
Хлеб пеклеваный	40	2,5	0,4	16,5	79,2		
<b>ИТОГО</b>		<b>35,2</b>	<b>41,9</b>	<b>115,2</b>	<b>985,5</b>		<b>72-09</b>

Зав. производством:

Экономист по ценам: *д*

«Согласовано»

Директор МОУ №100

*Александрова С.В.*

«Утверждаю»

Директор ООО «Венера»

Погосова А.В.

## МЕНЮ

на 13.11.2021г.

Питание обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей инвалидов возрастной группы 7-11 лет 1 смена	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность	№ по сборнику рецептов	Цена руб
<b>ВАРИАНТ-6</b>							
<b>Завтрак</b>							
Запеканка рисовая с творогом со сметаной	150/10	9,0	8,1	45,8	291,4	№315	
Кофейный напиток на молоке	200	2,3	1,3	25,9	123,5	№692	
Масло сливочное	5	0,0	3,5	0,1	32,1	№96	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8		
<b>Итого</b>		<b>15,0</b>	<b>13,2</b>	<b>96,1</b>	<b>561,8</b>		
<b>2-й завтрак</b>							
Пирожок печеный с вишней	100	5,9	4,5	46,2	252,9	№406	
Компот из апельсинов	200	0,5	0,1	33,0	137,0	№636	
<b>Итого</b>		<b>6,4</b>	<b>4,6</b>	<b>79,2</b>	<b>389,9</b>		
<b>Всего</b>		<b>21,4</b>	<b>17,8</b>	<b>175,3</b>	<b>951,7</b>		<b>102-99</b>
<b>Питание обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей инвалидов возрастной группы 12-18 лет 1 смена</b>							
<b>ВАРИАНТ-6</b>							
<b>Завтрак</b>							
Запеканка рисовая с творогом со сметаной	200/10	11,9	10,1	61,1	382,2	№315	
Кофейный напиток на молоке	200	2,3	1,3	25,9	123,5	№692	
Масло сливочное	5	0,0	3,5	0,1	32,1	№96	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8		
<b>Итого</b>		<b>17,9</b>	<b>15,2</b>	<b>111,4</b>	<b>652,6</b>		
<b>2-й завтрак</b>							
Пирожок печеный с вишней	100	5,9	4,5	46,2	252,9	№406	
Компот из апельсинов	200	0,5	0,1	33,0	137,0	№636	
<b>Итого</b>		<b>6,4</b>	<b>4,6</b>	<b>79,2</b>	<b>389,9</b>		
<b>Всего</b>		<b>24,3</b>	<b>19,8</b>	<b>190,6</b>	<b>1042,5</b>		<b>102-99</b>

Зав. производством:

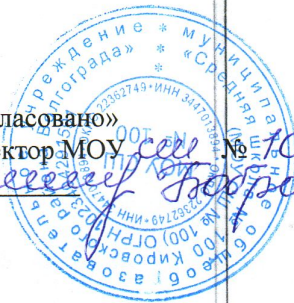
Экономист по ценам: *А*

«Согласовано»

Директор МОУ

№ 100

Александрова С.В.



«Утверждено»

Директор ООО «Венера»

Погосова А.В.



## МЕНЮ

на 13.11.2021г.

Питание обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей инвалидов возрастной группы 7-11 лет 2 смена	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
<b>ВАРИАНТ-6</b>							
<b>Обед</b>							
Овощи свежие, отварные, соленые	60	1,3	0,4	7,7	37,0		
Суп картофельный с горохом	200	4,6	4,4	15,2	117,8	№102	
Говядина с овощами	150	15,8	26,2	20,2	380,5	№278 К	
Напиток из плодов шиповника	200	0,7	0,3	20,2	98,1	№388	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9		
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2		
<b>Итого</b>		<b>27,9</b>	<b>31,9</b>	<b>99,3</b>	<b>804,5</b>		
<b>Полдник</b>							
Пирожок печеный с вишней	100	5,9	4,5	46,2	252,9	№406	
Компот из апельсинов	200	0,5	0,1	33,0	137,0	№636	
<b>Итого</b>		<b>6,4</b>	<b>4,6</b>	<b>79,2</b>	<b>389,9</b>		
<b>Всего</b>		<b>34,3</b>	<b>36,5</b>	<b>178,5</b>	<b>1194,4</b>		<b>102-99</b>
<b>Питание обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей инвалидов возрастной группы 12-18 лет 2 смена</b>							
<b>ВАРИАНТ-6</b>							
<b>Обед</b>							
Овощи свежие, отварные, соленые	100	2,2	0,6	12,8	61,6		
Суп картофельный с горохом	250	5,8	5,4	19,0	147,3	№102	
Говядина с овощами	200	21,0	35,0	27,2	507,4	№278 К	
Напиток из плодов шиповника	200	0,7	0,3	20,2	98,1	№388	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9		
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2		
<b>Итого</b>		<b>35,2</b>	<b>41,9</b>	<b>115,2</b>	<b>985,5</b>		
<b>Полдник</b>							
Пирожок печеный с вишней	100	5,9	4,5	46,2	252,9	№406	
Компот из апельсинов	200	0,5	0,1	33,0	137,0	№636	
<b>Итого</b>		<b>6,4</b>	<b>4,6</b>	<b>79,2</b>	<b>389,9</b>		
<b>Всего</b>		<b>41,6</b>	<b>46,5</b>	<b>194,4</b>	<b>1375,4</b>		<b>102-99</b>

Зав. производством:

Экономист по ценам: