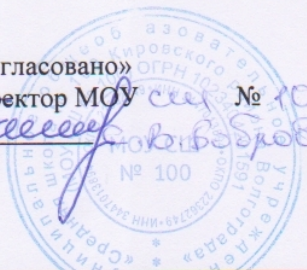


«Согласовано»

Директор МОУ

№ 100

Александровна



«Утверждаю»

Директор ООО «Венера»

Погосова А.В.

Погосова А.В.



МЕНЮ

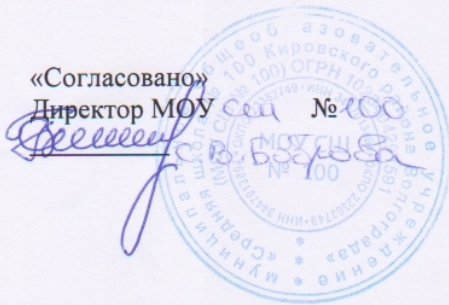
на 05.03.2022г.

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
ВАРИАНТ-6							
Завтрак							
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		
Итого		15,0	13,2	96,1	561,8		
2-й завтрак							
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	
Итого		6,4	4,6	79,2	389,9		
Всего		21,4	17,8	175,3	951,7		106-10
Питание обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей инвалидов возрастной группы 12-18 лет 1 смена							
ВАРИАНТ-6							
Завтрак							
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		
Итого		17,9	15,2	111,4	652,6		
2-й завтрак							
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	
Итого		6,4	4,6	79,2	389,9		
Всего		24,3	19,8	190,6	1042,5		106-10

Зав. производством:

Экономист по ценам:

Погосова А.В.



МЕНЮ

на 05.03.2022г.

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
ВАРИАНТ-6							
<i>Обед</i>							
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		
Итого		27,9	31,9	99,3	804,5		
<i>Полдник</i>							
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	
Итого		6,4	4,6	79,2	389,9		
Всего		34,3	36,5	178,5	1194,4		106-10
Питание обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей инвалидов возрастной группы 12-18 лет 2 смена							
ВАРИАНТ-6							
<i>Обед</i>							
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		
Итого		35,2	41,9	115,2	985,5		
<i>Полдник</i>							
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	
Итого		6,4	4,6	79,2	389,9		
Всего		41,6	46,5	194,4	1375,4		106-10

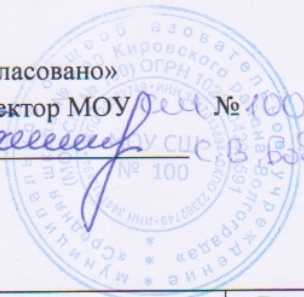
Зав. производством:

Экономист по ценам: ✓

«Согласовано»

Директор МОУ № 100

А. В. Погосова



«Утверждаю»

Директор ООО «Венера»

Погосова А.В.



МЕНЮ

на 05.03.2022г.

ОБЕД для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-6							
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 пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2		
ИТОГО		27,9	31,9	99,3	804,5		74-27
ОБЕД для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-6							
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 пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2		
ИТОГО		35,2	41,9	115,2	985,5		74-27

Зав. производством:

Экономист по ценам: *✓*