

«Согласовано»

Директор МОУ № 100

С. В. Боброва



«Утверждаю»

Директор ООО «Венера»

Погодова А.В.



### МЕНЮ

на 20.01.2022г.

<b>ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 7-11 лет</b>	<b>Выход г</b>	<b>Белки, г</b>	<b>Жиры, г</b>	<b>Углеводы, г</b>	<b>Калорий ность</b>	<b>№ по сборнику рецептур</b>	<b>Цена руб</b>
<b>ВАРИАНТ-4</b>							
Котлеты, биточки, шницели рубленные	80	12,9	17,6	11,7	255,9	№268	
Макаронные изделия отварные с маслом	150	5,5	5,7	33,3	206,4	№203	
Чай с сахаром	200	0,1	0,0	14,8	59,3	№376	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9		
<b>ИТОГО</b>		<b>21,5</b>	<b>23,5</b>	<b>79,3</b>	<b>613,5</b>		<b>74-27</b>
<b>ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет</b>							
<b>ВАРИАНТ-4</b>							
Котлеты, биточки, шницели рубленные	100	16,0	22,1	14,6	320,6	№268	
Макаронные изделия отварные с маслом	180	6,6	6,9	39,9	247,6	№203	
Чай с сахаром	200	0,1	0,0	14,8	59,3	№376	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9		
<b>ИТОГО</b>		<b>25,7</b>	<b>29,2</b>	<b>88,8</b>	<b>719,4</b>		<b>74-27</b>

Зав. производством:

Экономист по ценам: *[Signature]*

«Согласовано»

Директор МОУ № 100

*С. Боброва*



«Утверждаю»

Директор ООО «Венера»

Погосова А.В.



## МЕНЮ

на 20.01.2022г.

ОБЕД для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
<b>ВАРИАНТ-4</b>							
Овощи свежие, отварные, соленые	60	1,3	0,4	7,7	37,0		
Суп из овощей	200	1,5	3,0	8,9	68,3	№135	
Чахохбили	80	9,6	10,6	5,3	155,5	№491	
Рис отварной	150	3,8	5,4	38,9	219,3	№304	
Компот из смеси сухофруктов	200	0,0	0,0	19,4	77,4	№349	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9		
Хлеб пеклеванный	30	1,9	0,3	12,3	59,4		
<b>ИТОГО</b>		<b>21,1</b>	<b>19,9</b>	<b>112,0</b>	<b>708,8</b>		<b>74-27</b>
<b>ОБЕД для обучающихся возрастной группы 12-18 лет</b>							
<b>ВАРИАНТ-4</b>							
Овощи свежие, отварные, соленые	100	2,2	0,6	12,8	61,6		
Суп из овощей	250	1,8	3,7	11,0	85,3	№135	
Чахохбили	150	18,2	19,8	9,7	291,1	№491	
Рис отварной	180	4,5	6,5	46,7	263,1	№304	
Компот из смеси сухофруктов	200	0,0	0,0	19,4	77,4	№349	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9		
Хлеб пеклеванный	30	1,9	0,3	12,3	59,4		
<b>ИТОГО</b>		<b>31,6</b>	<b>31,1</b>	<b>131,4</b>	<b>929,8</b>		<b>74-27</b>

Зав. производством:

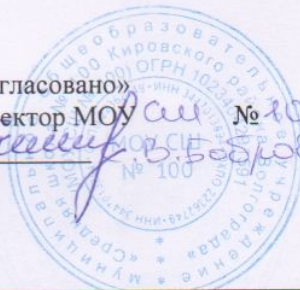
Экономист по ценам:

«Согласовано»

Директор МОУ

№ 100

*В.И. Боброва*



«Утверждаю»

Директор ООО «Венера»

*Погосова А.В.*



## МЕНЮ

на 20.01.2022г.

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
<b>ВАРИАНТ-4</b>							
<b>Завтрак</b>							
Котлеты, биточки, шницели рубленые	80	12,9	17,6	11,7	255,9	№268	
Макаронные изделия отварные с маслом	150	5,5	5,7	33,3	206,4	№203	
Чай с сахаром	200	0,1	0,0	14,8	59,3	№376	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9		
<b>Итого</b>		<b>21,5</b>	<b>23,5</b>	<b>79,3</b>	<b>613,5</b>		
<b>2-й завтрак</b>							
Коржик молочный	75	4,9	8,1	49,2	292,0	№456	
Чай с сахаром каркаде	200	0,2	0,0	15,0	60,5	№685	
<b>Итого</b>		<b>5,1</b>	<b>8,1</b>	<b>64,2</b>	<b>352,5</b>		
<b>Всего</b>		<b>26,6</b>	<b>31,6</b>	<b>143,5</b>	<b>966,0</b>		<b>106-10</b>
Питание обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей инвалидов возрастной группы 12-18 лет 1 смена							
<b>ВАРИАНТ-4</b>							
<b>Завтрак</b>							
Котлеты, биточки, шницели рубленые	100	16,0	22,1	14,6	320,6	№268	
Макаронные изделия отварные с маслом	180	6,6	6,9	39,9	247,6	№203	
Чай с сахаром	200	0,1	0,0	14,8	59,3	№376	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9		
<b>Итого</b>		<b>25,7</b>	<b>29,2</b>	<b>88,8</b>	<b>719,4</b>		
<b>2-й завтрак</b>							
Коржик молочный	75	4,9	8,1	49,2	292,0	№456	
Чай с сахаром каркаде	200	0,2	0,0	15,0	60,5	№685	
<b>Итого</b>		<b>5,1</b>	<b>8,1</b>	<b>64,2</b>	<b>352,5</b>		
<b>Всего</b>		<b>30,8</b>	<b>37,3</b>	<b>153,0</b>	<b>1071,9</b>		<b>106-10</b>

Зав. производством:

Экономист по ценам: *А.В. Погосова*

«Согласовано»  
Директор МОУ СШ № 100

*С. В. Бобкова*



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

## МЕНЮ

на 20.01.2022г.

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
<b>ВАРИАНТ-4</b>							
<b>Обед</b>							
Овощи свежие, отварные, соленые	60	1,3	0,4	7,7	37,0		
Суп из овощей	200	1,5	3,0	8,9	68,3	№135	
Чахохбили	80	9,6	10,6	5,3	155,5	№491	
Рис отварной	150	3,8	5,4	38,9	219,3	№304	
Компот из смеси сухофруктов	200	0,0	0,0	19,4	77,4	№349	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9		
Хлеб пеклеванный	30	1,9	0,3	12,3	59,4		
<b>Итого</b>		<b>21,1</b>	<b>19,9</b>	<b>112,0</b>	<b>708,8</b>		
<b>Полдник</b>							
Коржик молочный	75	4,9	8,1	49,2	292,0	№456	
Чай с сахаром каркаде	200	0,2	0,0	15,0	60,5	№685	
<b>Итого</b>		<b>5,1</b>	<b>8,1</b>	<b>64,2</b>	<b>352,5</b>		
<b>Всего</b>		<b>26,2</b>	<b>28,0</b>	<b>176,2</b>	<b>1061,3</b>		<b>106-10</b>
<b>Питание обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей инвалидов возрастной группы 12-18 лет 2 смена</b>							
<b>ВАРИАНТ-4</b>							
<b>Обед</b>							
Овощи свежие, отварные, соленые	100	2,2	0,6	12,8	61,6		
Суп из овощей	250	1,8	3,7	11,0	85,3	№135	
Чахохбили	150	18,2	19,8	9,7	291,1	№491	
Рис отварной	180	4,5	6,5	46,7	263,1	№304	
Компот из смеси сухофруктов	200	0,0	0,0	19,4	77,4	№349	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9		
Хлеб пеклеванный	30	1,9	0,3	12,3	59,4		
<b>Итого</b>		<b>31,6</b>	<b>31,1</b>	<b>131,4</b>	<b>929,8</b>		
<b>Полдник</b>							
Коржик молочный	75	4,9	8,1	49,2	292,0	№456	
Чай с сахаром каркаде	200	0,2	0,0	15,0	60,5	№685	
<b>Итого</b>		<b>5,1</b>	<b>8,1</b>	<b>64,2</b>	<b>352,5</b>		
<b>Всего</b>		<b>36,7</b>	<b>39,2</b>	<b>195,6</b>	<b>1282,3</b>		<b>106-10</b>

Зав. производством:

Экономист по ценам: *Л*