

«Согласовано»

Директор МОУ СШ № 160

*Селезнева С.В.*



«Утверждаю»

Директор ООО «Венера»

Погосова А.В.

### МЕНЮ

на 31.01.2022г.

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-1</b>							
Говядина с овощами	150	15,8	26,2	20,2	380,5	№278К	
Чай с сахаром	200	0,1	0,0	14,8	59,3	№376	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8		
Фрукты свежие (яблоко)	150	0,6	0,6	14,3	68,4	№338	
<b>ИТОГО</b>		<b>20,2</b>	<b>27,1</b>	<b>73,6</b>	<b>623,0</b>		<b>74-27</b>
ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
<b>ВАРИАНТ-1</b>							
Говядина с овощами	200	21,0	35,0	27,2	507,4	№278К	
Чай с сахаром	200	0,1	0,0	14,8	59,3	№376	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8		
Фрукты свежие (яблоко)	150	0,6	0,6	14,3	68,4	№338	
<b>ИТОГО</b>		<b>25,4</b>	<b>35,9</b>	<b>80,6</b>	<b>749,9</b>		<b>74-27</b>

Зав. производством:

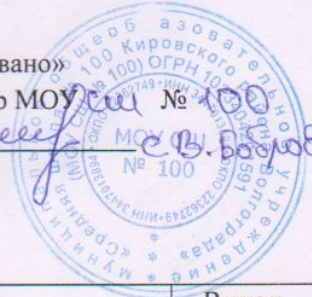
Экономист по ценам:

*[Handwritten Signature]*



«Согласовано»

Директор МОУ СОШ № 100  
 С.В. Басюлова



«Утверждаю»

Директор ООО «Венера»  
 Погосова А.В.



# МЕНЮ

на 31.01.2022г.

ОБЕД для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
<b>ВАРИАНТ-1</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	
Котлеты, рубленые из птицы	80/5	13,0	17,4	12,2	256,5	№294	
Макаронные изделия отварные с маслом	150	5,5	5,7	33,3	206,4	№203	
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>29,3</b>	<b>28,4</b>	<b>119,6</b>	<b>846,4</b>		<b>74-27</b>
<b>ОБЕД для обучающихся возрастной группы 12-18 лет</b>							
<b>ВАРИАНТ-1</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	
Котлеты, рубленые из птицы	100/5	16,2	20,7	15,1	312,1	№294	
Макаронные изделия отварные с маслом	180	6,6	6,9	39,9	247,6	№203	
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	40	2,5	0,4	16,5	79,2		
<b>ИТОГО</b>		<b>36,3</b>	<b>34,2</b>	<b>142,2</b>	<b>1017,1</b>		<b>74-27</b>

Зав. производством:

Экономист по ценам:

*(Handwritten signature)*



«Согласовано»  
Директор МОУ



«Венера»  
Погосова А.В.

## МЕНЮ

на 31.01.2022г.

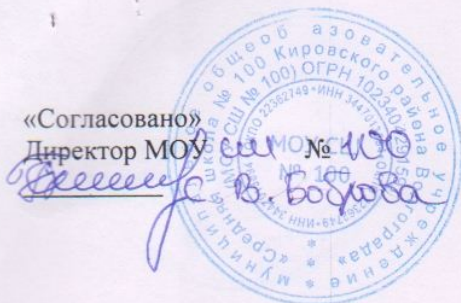
Питание обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей инвалидов возрастной группы 7-11 лет 1 смена	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность	№ по сборнику рецептов	Цена руб
<b>ВАРИАНТ-1</b>							
<b>Завтрак</b>							
Говядина с овощами	150	15,8	26,2	20,2	380,5	№278К	
Чай с сахаром	200	0,1	0,0	14,8	59,3	№376	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8		
Фрукты свежие (яблоко)	150	0,6	0,6	14,3	68,4	№338	
<b>Итого</b>		<b>20,2</b>	<b>27,1</b>	<b>73,6</b>	<b>623,0</b>		
<b>2-й завтрак</b>							
Сосиска, запечённая в тесте	100	10,5	17,4	31,4	293,3	№747	
Чай с сахаром каркаде	200	0,2	0,0	15,0	60,5	№685	
<b>Итого</b>		<b>10,7</b>	<b>17,4</b>	<b>46,4</b>	<b>353,8</b>		
<b>Всего</b>		<b>30,9</b>	<b>44,5</b>	<b>120,0</b>	<b>976,8</b>		<b>106-10</b>
<b>Питание обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей инвалидов возрастной группы 12-18 лет 1 смена</b>							
<b>ВАРИАНТ-1</b>							
<b>Завтрак</b>							
Говядина с овощами	200	21,0	35,0	27,2	507,4	№278К	
Чай с сахаром	200	0,1	0,0	14,8	59,3	№376	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8		
Фрукты свежие (яблоко)	150	0,6	0,6	14,3	68,4	№338	
<b>Итого</b>		<b>25,4</b>	<b>35,9</b>	<b>80,6</b>	<b>749,9</b>		
<b>2-й завтрак</b>							
Сосиска, запечённая в тесте	100	10,5	17,4	31,4	293,3	№747	
Чай с сахаром каркаде	200	0,2	0,0	15,0	60,5	№685	
<b>Итого</b>		<b>10,7</b>	<b>17,4</b>	<b>46,4</b>	<b>353,8</b>		
<b>Всего</b>		<b>36,1</b>	<b>53,3</b>	<b>127,0</b>	<b>1103,7</b>		<b>106-10</b>

Зав. производством:

Экономист по ценам:



«Согласовано»  
Директор МОУ



«Утверждаю»

Директор ООО «Венера»



Погосова А.В.

## МЕНЮ

на 31.01.2022г.

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 рецептов	Цена руб
<b>ВАРИАНТ-1</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	
Котлеты рубленые из птицы	80/5	13,0	17,4	12,2	256,5	№294	
Макаронные изделия отварные с маслом	150	5,5	5,7	33,3	206,4	№203	
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>29,3</b>	<b>28,4</b>	<b>119,6</b>	<b>846,4</b>		
<b>Полдник</b>							
Сосиска, запечённая в тесте	100	10,5	17,4	31,4	293,3	№747	
Чай с сахаром каркаде	200	0,2	0,0	15,0	60,5	№685	
<b>Итого</b>		<b>10,7</b>	<b>17,4</b>	<b>46,4</b>	<b>353,8</b>		
<b>Всего</b>		<b>40,0</b>	<b>45,8</b>	<b>166,0</b>	<b>1200,2</b>		<b>106-10</b>
<b>Питание обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей инвалидов возрастной группы 12-18 лет 2 смена</b>							
<b>ВАРИАНТ-1</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	
Котлеты рубленые из птицы	100/5	16,2	20,7	15,1	312,1	№294	
Макаронные изделия отварные с маслом	180	6,6	6,9	39,9	247,6	№203	
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	40	2,5	0,4	16,5	79,2		
<b>Итого</b>		<b>36,3</b>	<b>34,2</b>	<b>142,2</b>	<b>1017,1</b>		
<b>Полдник</b>							
Сосиска, запечённая в тесте	100	10,5	17,4	31,4	293,3	№747	
Чай с сахаром каркаде	200	0,2	0,0	15,0	60,5	№377	
<b>Итого</b>		<b>10,7</b>	<b>17,4</b>	<b>46,4</b>	<b>353,8</b>		
<b>Всего</b>		<b>47,0</b>	<b>51,6</b>	<b>188,6</b>	<b>1370,9</b>		<b>106-10</b>

Зав. производством:

Экономист по ценам: