



№

«Утверждаю»

Директор ООО «Венера»

Погосова А.В.

**МЕНЮ****на 24.04.2024г.**

ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
<b>ВАРИАНТ-3</b>							
<b>Завтрак 1</b>							
Тефтели с соусом 2-вариант №462/593	90/30	9,4	18,8	14,3	223,2	462/593/ 2004	
Картофель отварной или картофельное порé №125/128	150	3,9	8,9	39,8	232,5	125/128/ 2011	
Компот из смеси сухофруктов №349	200	0,4	0,0	30,8	126,5	349/2011	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,1	ТТК №6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>510</b>	<b>16,7</b>	<b>27,9</b>	<b>104,4</b>	<b>673,3</b>		
<b>Полдник</b>							
Фрукты свежие (яблоко) №338	120	0,5	0,5	11,4	54,7	338/2011	
Сок фруктовый №707	180	0,9	0,2	17,7	80,3	707/2004	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>300</b>	<b>1,4</b>	<b>0,7</b>	<b>29,1</b>	<b>135,0</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>18,1</b>	<b>28,6</b>	<b>133,5</b>	<b>808,3</b>		
<b>ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет</b>							
<b>ВАРИАНТ-3</b>							
<b>Завтрак 1</b>							
Тефтели с соусом 2-вариант №462/593	100/30	10,4	20,9	15,9	248,0	462/593/ 2004	
Картофель отварной или картофельное порé №125/128	180	4,7	10,7	47,8	279,0	125/128/ 2011	
Компот из смеси сухофруктов №349	200	0,4	0,0	30,8	126,5	349/2011	
Хлеб пшеничный	50	3,8	0,3	24,4	114,9	ТТК №6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>560</b>	<b>19,3</b>	<b>31,9</b>	<b>118,9</b>	<b>768,4</b>		
<b>Полдник</b>							
Фрукты свежие (яблоко) №338	120	0,5	11,4	54,7	45,6	338/2011	
Сок фруктовый №707	200	1,1	0,2	19,5	83,4	707/2004	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>320</b>	<b>1,6</b>	<b>11,6</b>	<b>74,2</b>	<b>129,0</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>20,9</b>	<b>43,5</b>	<b>193,1</b>	<b>897,4</b>		<b>132-10</b>

Зав. производством:

Васильева

Экономист по ценам:



МБОУ «Коммунальное СПО

**МЕНЮ на 24.04.2024г.**

ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы: 7-11 лет <b>ВАРИАНТ-3</b>	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий долье	№ по сборнику рецептур	Цена руб
<b>Обед</b>							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	60	0,5	0,1	1,0	7,6	ТТК № 1,2,3,4,5	
Суп из овощей №135	200	1,5	3,0	8,9	68,3	135/2004	
Фрикадельки рыбные №240	90	12,0	12,8	9,8	126,0	240/2011	
Соус томатный №593	30	1,1	2,5	2,5	52,0	593/2004	
Картофель отварной или картофельное пюре №125/128	150	4,0	4,0	39,4	210,8	125/128/2011	
Компот из свежих плодов № 631	200	0,2	0,2	27,1	111,1	631/2004	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК № 6	
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	ТТК № 7	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>790</b>	<b>25,5</b>	<b>23,3</b>	<b>129,5</b>	<b>769,8</b>		
<b>Полдник</b>							
Фрукты свежие (яблоко) №338	120	0,5	0,5	11,4	54,7	338/2011	
Сок фруктовый №707	180	0,9	0,2	17,7	80,3	707/2004	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>300</b>	<b>1,4</b>	<b>0,7</b>	<b>29,1</b>	<b>135,0</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>26,9</b>	<b>24,0</b>	<b>158,6</b>	<b>904,8</b>		
<b>ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет <b>ВАРИАНТ-3</b></b>							
<b>Обед</b>							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	100	2,2	0,7	12,8	62,0	ТТК № 1,2,3,4,5	
Суп из овощей №135	250	1,9	3,8	11,1	85,4	135/2004	
Фрикадельки рыбные №240	100	13,3	14,2	10,9	140,0	240/2011	
Соус томатный №593	30	1,1	2,5	2,5	52,0	593/2004	
Картофель отварной или картофельное пюре №125/128	180	4,7	4,7	47,3	237,4	125/128/2011	
Компот из свежих плодов № 631	200	0,2	0,2	27,1	111,1	631/2004	
Хлеб пшеничный	60	4,4	0,4	29,2	137,8	ТТК № 6	
Хлеб пеклеванный	50	3,2	0,4	20,6	98,9		
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>970</b>	<b>31,0</b>	<b>26,9</b>	<b>161,5</b>	<b>924,6</b>		
<b>Полдник</b>							
Фрукты свежие (яблоко) №338	150	0,6	0,6	14,3	68,4	338/2011	
Сок фруктовый № 707	200	1,1	0,2	19,5	83,4	707/2004	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>350</b>	<b>1,7</b>	<b>0,8</b>	<b>33,8</b>	<b>151,8</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>32,7</b>	<b>27,7</b>	<b>195,3</b>	<b>1 076,4</b>		<b>132-10</b>

Зав. производством: *Валыкина* Экономист по ценам: *[подпись]*