«Согласовано»
и.о. Директор МБОУ СОШ №3

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

МЕНЮ

на 08.02.2023г.

ОБЕД для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-3							
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	
Котлета рыбная Любительская № 390	90	12,0	12,8	9,8	126,0	390/2004	
Картофель отварной или картофельное пюре №125	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	
Итого за прием пищи:	**790**	**24,4**	**20,8**	**127,0**	**717,8**		**92-51**
ОБЕД для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-3							
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	
Котлета рыбная Любительская № 390	100	13,3	14,2	10,9	140,0	390/2004	
Картофель отварной или картофельное пюре №125	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	ТТК № 7	
Итого за прием пищи:	**940**	**29,9**	**24,4**	**159,0**	**872,6**		**92-51**

Зав. производством: **Экономист по ценам:**