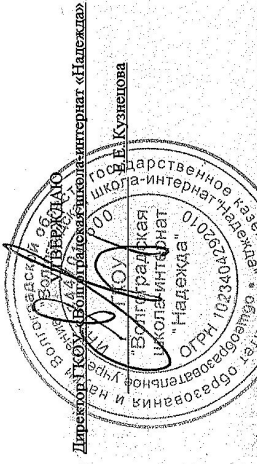


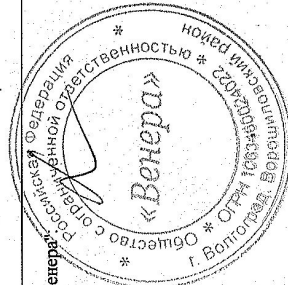
МЕНЮ

на 09 июня 2026г.



Прием пищи, наименование блюда 7-11 лет	Масса порции	Пищевые вещества		Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белок, г	Жиры, г		
Завтрак					
Каша молочная вязкая рисовая с маслом	200	9,2	10,5	31,6	ТТК №102
Яйцо вареное вкрутую	1шт	5,5	5,0	68,6	337
Чай с сахаром	200	0,1	0,0	10,8	392
Хлеб пшеничный	50	4,1	0,3	26,8	ТТК №6
Итого за прием пищи:	519	18,9	15,8	69,5	430,3
Обед					
Свекла отварная	60	0,9	0,1	5,1	ТТК №5
Суп картофельный с крупой(перловая)	200	1,4	4,2	13,2	ТТК №45
Птица, тушенная в соусе с овощами	150	14,3	19,6	14,6	ТТК №66
Компот из смеси сухофруктов	200	0,4	0,0	20,4	ТТК №53
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	ТТК № 6
Хлеб пеклеваемый	40	2,5	0,4	16,5	ТТК № 7
Итого за прием пищи:	700	23,2	24,6	94,1	724,2
Полдник					
Кисломолочный продукт (снежок)	200	5,2	4,9	21,0	698
Плюшка московская	100	7,8	10,1	56,4	ТТК №41
Итого за прием пищи:	300	13,0	14,99	77,4	501,41
Всего за день:		55,1	55,4	241,0	1 655,9

Директор ООО "Венера"



Прием пищи, наименование блюда 12-18 лет	Масса порции	Пищевые вещества		Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белок, г	Жиры, г		
Завтрак					
Каша молочная вязкая рисовая с маслом	250	11,5	13,1	39,5	ТТК №102
Яйцо вареное вкрутую	1шт	5,5	5,0	68,6	337
Чай с сахаром	200	0,1	0,0	10,8	392
Хлеб пшеничный	60	4,1	0,3	26,8	ТТК №6
Итого за прием пищи:	569	21,2	18,4	177,4	478,3
Обед					
Свекла отварная	100	1,5	0,1	8,5	ТТК №5
Суп картофельный с крупой(перловая)	250	1,8	5,3	16,5	ТТК №45
Птица, тушенная в соусе с овощами	200	19,0	26,0	19,5	ТТК №66
Компот из смеси сухофруктов	200	0,4	0,0	20,4	ТТК №53
Хлеб пшеничный	60	4,5	0,4	29,2	ТТК № 6
Хлеб пеклеваемый	60	3,9	0,5	24,2	ТТК № 7
Итого за прием пищи:	870	36,6	36,2	140,3	927,2
Полдник					
Кисломолочный продукт (снежок)	200	5,2	4,9	21,0	698
Плюшка московская	150	10,8	14,8	82,2	ТТК №41
Итого за прием пищи:	350	16,03	19,69	103,22	663,06
Всего за день:		73,8	74,3	320,9	2 068,6

Зав. Производствам:



Директор ООО «Венера»

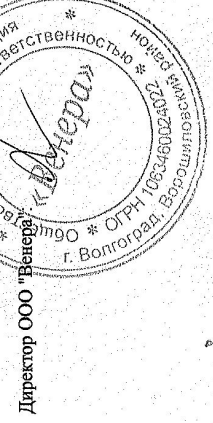
МЕНЮ

на 11 июня 2026г.

9 день Прием пищи, наименование блюда 12-18 лет	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белок, г	Жир, г	Углевод, г		
Завтрак						
Каша молочная вязкая манная с маслом	250	12,3	14,6	43,1	245,0	ТТК №82
Бутерброд с повидлом	40/30	6,1	1,2	38,4	164,7	ТТК №127
Чай с сахаром Каркаде	200	0,1	0,0	10,8	43,3	392
Хлеб пшеничный	30	2,2	0,2	14,6	68,9	ТТК№66
Итого за прием пищи:	550	20,9	16,0	106,9	521,9	
Обед						
Огурец свежий	100	1,3	0,1	8,5	40,7	ТТК №1
Суп с бобовыми (горох)	250	7,6	5,8	20,0	163,0	ТТК №43
Плов из птицы	200	15,3	34,9	37,2	522,0	ТТК №67
Сок в ассортименте	200	0,6	0,0	32,0	131,9	707
Хлеб пшеничный	60	4,5	0,4	29,2	137,8	ТТК № 6
Хлеб пеклеваный	60	3,9	0,5	24,6	118,7	ТТК № 7
Итого за прием пищи:	870	33,4	41,7	151,5	1 114,1	
Полдник						
Кисломолочный напиток (кефир)	200	5,8	5,0	8,0	106,0	386
Пирожок печеный с картофелем	150	10,5	8,1	69,7	393,8	ТТК №40
Итого за прием пищи:	550	16,26	13,07	77,73	499,8	
Всего за день:	70,6	70,8	336,1	2 135,8		

Зав. Производством.

9 день Прием пищи, наименование блюда 7-11 лет	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белок, г	Жир, г	Углевод, г		
Завтрак						
Каша молочная вязкая манная с маслом	200	10,0	11,7	34,2	196,0	ТТК №82
Бутерброд с повидлом	40/30	6,1	1,2	38,4	164,7	ТТК №127
Чай с сахаром Каркаде	200	0,1	0,0	10,8	43,3	392
Хлеб пшеничный	30	2,2	0,2	14,6	68,9	ТТК№66
Итого за прием пищи:	500	18,4	13,1	98,0	472,9	
Обед						
Огурец свежий	60	0,9	0,1	5,1	24,4	ТТК №1
Суп с бобовыми (горох)	200	6,1	4,6	16,0	130,4	ТТК №43
Плов из птицы	150	11,5	26,2	28,0	391,5	ТТК №67
Сок в ассортименте	200	0,6	0,0	32,0	131,9	707
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК № 6
Хлеб пеклеваный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	ТТК № 7
Итого за прием пищи:	700	25,3	31,6	121,9	872,2	
Полдник						
Кисломолочный напиток (кефир)	200	5,8	5,0	8,0	106,0	386
Пирожок печеный с картофелем	100	7,1	5,5	47,3	267,6	ТТК №40
Итого за прием пищи:	300	12,91	10,5	55,3	373,6	
Всего за день:	56,6	55,2	275,2	1 718,7		



Директор ООО «Венера»