



МЕНЮ

на 10 октября 2024г.

ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет <i>ВАРИАНТ-10</i>	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калор ийнос ть	№ по сборн ику рецепт ур	Цена руб
Обед							
Овощи по сезону (помидор свежий)	60	0,5	0,1	1,0	7,6	ТТК № 1,2,3,4,5	
Суп картофельный с горохом №102	200	4,6	4,4	15,2	117,8	102/2011	
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	293/2004	
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	19,5	91,9	631/2004	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК № 6	
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	ТТК № 7	
Итого за прием пищи:	780	27,9	24,6	123,4	777,2		
Полдник							
Яблоки печеные №372	100	0,4	0,4	24,9	107,6	372/2011	
Чай с сахаром и лимоном №377	200/15/7	0,3	0,0	15,2	60,0	377/2011	
Итого за прием пищи:	322	0,7	0,4	40,1	167,6		
Всего за день:		28,6	25,0	163,5	944,8		132,10
ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет <i>ВАРИАНТ-10</i>							
Обед							
Овощи по сезону (помидор свежий)	100	0,8	0,2	1,7	12,7	ТТК № 1,2,3,4,5	
Суп картофельный с горохом №102	250	5,8	5,5	15,2	147,3	102/2011	
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	293/2004	
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	195,0	91,9	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:	950	32,1	28,0	313,4	875,3		
Полдник							
Яблоки печеные №372	150	0,6	0,6	37,4	161,4	372/2011	
Чай с сахаром и лимоном №377	200/15/7	0,3	0,0	15,2	60,0	377/2011	
Итого за прием пищи:	372	0,9	0,6	52,6	221,4		132,10
Всего за день:		33,0	28,6	366,0	1096,7		

Зав. производством:

Экономист по ценам: