



МЕНЮ

на 13 января 2025г.

ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет <i>ВАРИАНТ-1</i>	Выход г	Белки г	Жиры, г	Углево ды, г	Калор ийнос ть	№ по сборн ику рецепт ур	Цена руб
Обед							
Овощи по сезону	60	1,3	0,4	7,7	37,0	ТТК № 1,2,3,4,5	
Щи из свежей капусты с картофелем №88	200	1,5	4,0	7,4	72,2	88/2011	
Фрикадельки из птицы с соусом № 297/593	90/30	16,0	12,8	8,0	191,4	297/593 2011/2004	
Рис припущенный с томатом №513	150	4,0	4,0	39,4	210,8	513/2004	
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	91,9	ТТК № 6	
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	ТТК № 7	
Итого за прием пищи:	810	28,7	21,8	129,3	809,0		
Полдник							
Сок фруктовый №707	200	1,1	0,2	19,5	83,4	707/2004	
Яблоки печеные №372	100	0,4	0,4	24,9	107,6	372/2011	
Итого за прием пищи:	300	1,5	0,6	44,4	191,0		141,71
Всего за день:		30,2	22,4	173,7	1000,0		
ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет <i>ВАРИАНТ-1</i>							
Обед							
Овощи по сезону (помидор свежий)	100	2,2	0,7	12,8	62,0	ТТК № 1,2,3,4,5	
Щи из свежей капусты с картофелем №88	250	1,9	5,0	9,3	90,3	88/2011	
Фрикадельки из птицы с соусом № 297/593	100/30	17,8	14,2	8,9	212,7	297/593 2011/2004	
Рис припущенный с томатом №513	180	4,8	4,8	47,3	253,0	513/2004	
Компот из смеси сухофруктов №349	200	0,4	0,0	30,8	126,5	349/2011	
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	33,3	25,4	149,9	938,5		
Полдник							
Сок фруктовый № 707	200	1,1	0,2	19,5	83,4	707/2004	
Яблоки печеные №372	150	0,6	0,6	37,4	161,4	372/2011	
Итого за прием пищи:	350	1,7	0,8	56,9	244,8		141,71
Всего за день:		35,0	26,2	206,8	1183,3		

Зав. производством:

Экономист по ценам: