



МЕНЮ
на 04 февраля 2025г.

ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калор ийнос ть	№ по сборн ику рецепт ур	Цена руб
ВАРИАНТ-8							
Обед							
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 картофельный с макаронными изделиями №103	200	2,3	2,2	16,1	94,0	103/2011	
Плов из птицы №291	200	20,4	25,3	36,5	389,0	291/2011	
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	
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	ТТК № 7	
Итого за прием пищи:	740	29,1	28,2	120,4	787,4		
Полдник							
Кондитерские изделия (печенье)	20	1,6	2,0	14,4	80,8		
Сок фруктовый №707	180	0,9	0,2	17,7	80,3	707/2004	
Фрукты свежие (яблоко) №338	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338/2011	
Итого за прием пищи:	300	2,9	2,6	41,6	206,7		
Всего за день:		32,0	30,8	162,0	994,1		141,71
ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-8							
Обед							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	100	0,8	0,2	1,7	12,7	ТТК № 1,2,3,4,5	
Суп картофельный с макаронными изделиями №103	250	2,9	2,8	20,1	117,5	103/2011	
Плов из птицы №291	230	23,5	29,1	42,0	437,2	291/2011	
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:	870	33,8	32,8	135,4	887,9		
Полдник							
Кондитерские изделия (печенье)	50	4,0	5,0	36,0	202,0		
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	
Итого за прием пищи:	350	5,4	5,7	65,1	337,0		141,71
Всего за день:		39,2	38,5	200,5	1224,9		

Зав. производством:

Экономист по ценам: