



МЕНЮ

на 09 февраля 2026г.

ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет ВАРИАНТ-1	Выход г	Белки г	Жиры г	Углево ды, г	Калор ийнос ть	№ по сборн ику рецепт ур	Цена руб
Обед							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	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	5,4	72,2	88/2011	
Фрикадельки из птицы с соусом № 297/593	90/30	15,0	12,8	8,0	191,4	297/593 2011/2004	
Рис отварной с овощами №180	150	3,1	5,9	29,8	178,2	180/2016	
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	26,8	23,7	117,7	776,4		
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		
Всего за день:		28,3	24,3	162,1	967,4		175-10
ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет ВАРИАНТ-1							
Обед							
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	
Щи из свежей капусты с картофелем №88	250	1,9	6,5	7,5	90,3	88/2011	
Фрикадельки из птицы с соусом № 297/593	100/30	16,5	14,8	8,9	212,7	297/593 2011/2004	
Рис отварной с овощами № 180	180	4,3	5,0	31,8	213,8	180/2016	
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	31,5	27,7	132,6	899,3		
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		175-10
Всего за день:		33,2	28,5	189,5	1144,1		

Зав. производством:

Экономист по ценам: