



МЕНЮ

на 24 февраля 2026г.

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-2							
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 крупой (рис) № 101	200	1,5	2,2	9,7	70,0	101/2011	
Гречка по-купечески №	200	15,6	21,7	30,6	429,4	294/2004	
Чай черный с яблоком № 547	200	0,1	0,0	28,2	95,3	ТТК 547	
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:	740	23,2	24,6	105,5	773,4		
Полдник							
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	20	1,6	2,0	14,4	80,8		
Фрукты свежие (яблоко) №338	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338/2011	
Чай с сахаром каркаде №685	180	0,2	0,0	13,5	54,4	685/2004	
Итого за прием пищи:	300	2,2	2,4	37,4	180,9		
Всего за день:		25,4	27,0	142,9	954,3		175-1
ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-2							
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 крупой (рис) № 101	250	1,9	2,8	12,1	108,0	101/2011	
Гречка по-купечески №468	200	21,9	25,3	40,1	429,4	468/2024	
Чай черный с яблоком № 547	200	0,1	0,0	28,2	95,3	388/2011	
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:	830	30,2	28,9	118,1	816,5		
Полдник							
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	50	4,0	5,0	36,0	202,0		
Фрукты свежие (яблоко) №338	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338/2011	
Чай с сахаром каркаде №685	200/15	0,2	0,0	15,0	60,5	685/2004	
Итого за прием пищи:	365	4,6	5,4	60,5	308,1		
Всего за день:		34,8	34,3	178,6	1 124,6		175-1

Зав. производством:

Экономист по ценам: