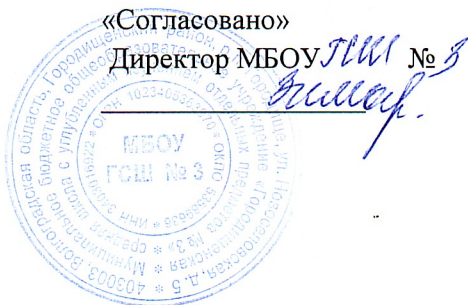




МЕНЮ

на 19.04.2022г.

ОБЕД для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-2							
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	
Щи из свежей капусты с картофелем №88	200	1,5	4,0	7,4	72,2	88/2011	
Котлета рубленая куриная №294	90	14,6	18,7	13,6	281,6	294/2011	
Макаронные изделия отварные-с маслом №203	150	5,5	5,7	33,3	206,4	203/2011	
Напиток из плодов шиповника	200	0,7	9,0	39,9	247,6	203/2011	
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:	700	28,3	38,1	131,2	986,5		75-51
ОБЕД для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-2							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	100	0,8	0,1	1,6	12,6	ТТК № 1,2,3,4,5	
Щи из свежей капусты с картофелем №88	250	1,9	5,1	9,3	90,5	88/2011	
Котлета рубленая из курицы №294	100	16,2	20,8	15,1	312,8	294/2011	
Макаронные изделия отварные с маслом №203	180	6,6	6,9	39,9	247,6	203/2011	
Напиток из плодов шиповника	200	0,7	0,3	20,1	98,1	398/2011	
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:	910	31,7	33,8	122,0	932,7		75-51

Зав. производством:

Экономист по ценам: