



Лист № 3.



Петрова А.В.

МЕНЮ**на 03.03.2022г.**

ОБЕД для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-10							
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	200	1,5	4,0	7,4	72,2	88/2011	
Тефтели с рисом №307К	90	11,1	10,6	12,7	192,6	307К/2016	
Макаронные изделия отварные с маслом	150	5,5	5,7	33,3	206,4	203/2011	
Кисель из повидла №360	200	0,1	0,0	28,2	110,3	360/2011	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК № 6	
Хлеб пеклеванный	50	3,2	0,4	20,6	98,9	ТТК № 7	
Итого за прием пищи:	800	25,6	21,1	127,5	802,8		75-51
ОБЕД для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-10							
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	250	1,9	5,1	9,3	90,5	88/2011	
Тефтели с рисом №307К	100	12,5	12,1	14,1	214,3	307К/2016	
Макаронные изделия отварные с маслом	180	6,6	6,9	39,9	247,6	203/2011	
Кисель из повидла №360	200	0,1	0,0	28,2	110,3	360/2011	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК № 6	
Хлеб пеклеванный	50	3,2	0,4	20,6	98,9	ТТК № 7	
Итого за прием пищи:	930	28,8	24,9	138,0	889,0		75-51

Зав. производством:

Экономист по ценам: