



МЕНЮ

на 15.03.2022г.

ОБЕД для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-8							
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 из овощей	200	1,5	3,0	8,9	68,3	135/2004	
Котлета рубленая из курицы	90	14,6	18,7	13,6	281,6	294/2011	
Капша пшеничная рассыпчатая	150	6,2	4,2	38,6	217,2	302/2011	
Напиток из плодов шиповника	200	0,7	0,3	20,1	98,1	398/2011	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,1	ТТК № 6	
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	ТТК № 7	
Итого за прием пищи:	700	29,0	26,9	118,2	843,1		75-51
ОБЕД для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-8							
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	
Суп из овощей	250	1,8	3,7	11,0	85,3	135/2004	
Котлета рубленая из курицы	100	16,2	20,8	15,1	312,8	294/2011	
Капша пшеничная рассыпчатая	180	7,5	5,1	46,4	260,6	302/2011	
Напиток из плодов шиповника	200	0,7	0,3	20,1	98,1	398/2011	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,6	91,9	ТТК №6	
Хлеб пеклеванный	20	1,3	0,2	8,2	39,6	ТТК № 7	
Итого за прием пищи:	890	31,3	30,4	122,0	900,9		75-51

Зав. производством:

Экономист по ценам: