



## МЕНЮ

Тодосова А.В.

2024г.

ОБЕД для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
<b>ВАРИАНТ-1</b>							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная, икра из свеклы)	60	1,3	0,4	7,7	37,0	ТТК № 1,2,3,4,5,7,8 2021/2004	
Щи из свежей капусты с картофелем №88	200	1,5	4,0	7,4	72,2	88/2011	
Котлета рубленая из птицы № 498	90	10,5	11,6	20,60	206	297/593/20 04/2011	
Макаронные изделия отварные №516	150	5,3	6,2	29,3	221	516/2004	
Чай с сахаром и лимоном № 696	200	0,3	0,0	15,2	60	686/2004	
Хлеб пшеничный	40	3	0,2	19,5	91,9	ТТК № 6	
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	ТТК № 7	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>780</b>	<b>24,4</b>	<b>23,7</b>	<b>116,2</b>	<b>767,3</b>		<b>100</b>
<b>ОБЕД для обучающихся возрастной группы 12-18 лет</b>							
<b>ВАРИАНТ-1</b>							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная, икра из свеклы)	100	2,2	0,7	12,8	62,0	ТТК № 1,2,3,4,5,7,8 2021/2004	
Щи из свежей капусты с картофелем №88	250	1,9	2,8	12,1	87,5	88/2011	
Котлета рубленая из птицы № 498	100	12,8	14,1	22,9	229	492/2004	
Макаронные изделия отварные №516	180	6,4	7,4	35,1	247	516/2004	
Чай с сахаром и лимоном № 696	200	0,4	0,0	30,8	126,5	349/2011	
Хлеб пшеничный	40	3	0,2	19,5	91,9	ТТК № 6	
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	ТТК № 7	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>910</b>	<b>29,1</b>	<b>27,8</b>	<b>131,3</b>	<b>859,4</b>		<b>100</b>

Зав. производством:

Экономист по ценам: