



## МЕНЮ

на 2024г.

ОБЕД для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийн ость	№ по сборнику рецептур	Цена руб
<b>ВАРИАНТ-10</b>							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная, икра из свеклы)	60	0,5	0,1	1	7,6	ТТК № 1,2,3,4,5, 78 2021/200 4	
Суп картофельный с горохом №102	200	3,8	4,0	15,2	117,8	102/2011	
Чахохбили № 491	100	10,1	12,3	20,4	206,0	390/2004	
Каша гречневая вязкая №302	150	4,5	6,8	9,4	116,0	302/2004	
Компот из свежих плодов №631	200	0,2	0,2	19,5	91,9	631/2004	
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	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>810</b>	<b>26,0</b>	<b>24,1</b>	<b>110,4</b>	<b>753,0</b>		<b>100</b>
<b>ОБЕД для обучающихся возрастной группы 12-18 лет</b>							
<b>ВАРИАНТ-10</b>							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная, икра из свеклы)	100	0,8	0,2	1,7	12,7	ТТК № 1,2,3,4,5, 78 2021/200 4	
Суп картофельный с горохом №102	250	5,8	5,4	19,0	147,3	102/2011	
Чахохбили № 491	100	10,1	12,9	20,4	140,0	390/2004	
Каша гречневая вязкая №302	180	5,4	8,2	26,9	205,0	302/2004	
Компот из свежих плодов №631	200	0,2	0,2	19,5	91,9	631/2004	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК № 6	
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	ТТК № 7	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>920</b>	<b>28,5</b>	<b>27,7</b>	<b>124,5</b>	<b>856,9</b>		<b>100</b>

Зав. производством:

Экономист по ценам: