



## МЕНЮ

на 2024г.

ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
<b>ВАРИАНТ-4</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 1,2,3,4,78 /2021/20 04	
Тефтели рыбные с соусом томатным	90/30	10,5	10,1	12,2	169	239/2011	
Картофель отварной или картофельное пюре	150	3,0	6,2	24,3	167	518/520/ 2004	
Чай с сахаром	200/15	0,2	0,0	15,0	58	685/2004	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	92	ТТК № 6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>585</b>	<b>18,0</b>	<b>16,9</b>	<b>78,7</b>	<b>523</b>		<b>100,0</b>
<b>ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет</b>							
<b>ВАРИАНТ-4</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	ТТК 1,2,3,4,78 /2021/20 04	
Тефтели рыбные с соусом томатным	100/30	11,7	10,5	13,6	188	239/2011	
Картофель отварной или картофельное пюре	180	3,6	7,4	29,2	200	518/520/ 2004	
Чай с сахаром	200/15	0,2	0,0	15,0	58	685/2004	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК № 6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>675</b>	<b>21,4</b>	<b>18,9</b>	<b>95,0</b>	<b>623</b>		<b>100,0</b>

Зав. производством:

Экономист по ценам: