



«Составлено
для с. Ракишик
А. Аббасов



МЕНЮ

ОБЕД для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы г	Калории отв	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-1							
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	TTK № 1,2,3,4,5,7 8 2021/2004	
Щи из свежей капусты с картофелем №88	200		1,5	4,9	7,4	72,2	88/2011
Котлета рубленая из птицы № 498	90		10,5	11,6	20,60	206	498/2004
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	TTK № 6
Хлеб пеклеванный	40		2,5	0,4	16,5	79,2	TTK № 7
Итого за прием пищи:	780		24,4	23,7	116,2	767,3	124
ОБЕД для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-1							
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	TTK № 1,2,3,4,5,7 8 2021/2004	
Щи из свежей капусты с картофелем №88	250		1,9	5,0	9,3	90,3	88/2011
Котлета рубленая из птицы № 498	100		12,8	14,1	22,9	229	498/2004
Макаронные изделия отварные №516	180		6,4	7,4	35,1	247	516/2004
Чай с сахаром и лимоном № 696	200		0,3	0,0	15,2	60	696/2004
Хлеб пшеничный	40		3	0,2	19,5	91,9	TTK № 6
Хлеб пеклеванный	40		2,5	0,4	16,5	79,2	TTK № 7
Итого за прием пищи:	910		29,1	27,8	131,3	859,4	124

Зав. производством:

Экономист по ценам: