



## МЕНЮ

2025г.

ОБЕД для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
<b>ВАРИАНТ-2</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	TTK № 1,2,3,4,5, 78 2021/200 4	
Суп картофельный с крупой (рис) №101	200		1,5	2,2	9,7	70,0	101/2011
Пельмени отварные с маслом № 719	200		19	22,8	39,5	440	719/2004
Кисель из повидла №647	200		0,1	0,0	28,2	95,3	647/2004
Хлеб пшеничный	40		3,0	0,2	19,5	91,9	TTK № 6
Хлеб пеклеванный	40		2,5	0,4	16,5	79,2	TTK № 7
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>740</b>	<b>26,6</b>	<b>25,72</b>	<b>114,4</b>	<b>784</b>		<b>124</b>
<b>ОБЕД для обучающихся возрастной группы 12-18 лет</b>							
<b>ВАРИАНТ-2</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	TTK № 1,2,3,4,5, 78 2021/200 4
Суп картофельный с крупой (рис) №101	250		1,9	2,8	12,1	87,5	101/2011
Пельмени отварные с маслом № 719	220		20,9	25,1	43,5	480	719/2004
Кисель из повидла №647	200		0,1	0,0	28,2	95,3	647/2004
Хлеб пшеничный	40		3,0	0,2	19,5	91,9	TTK № 6
Хлеб пеклеванный	40		2,5	0,4	16,5	79,2	TTK № 7
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>850</b>	<b>30,6</b>	<b>29,2</b>	<b>132,6</b>	<b>895,9</b>		<b>124</b>

Зав. производством:

Экономист по ценам: