



МЕНЮ

2026г.

ОБЕД для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий- ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-2							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	60	0,5	0,1	1	7,6	ТТК № 1,2,3,4,5, 78 2021/2004	
Суп картофельный с крупой (рис) №101	200	1,5	2,2	9,7	70,0	101/2011	
Котлета рубленая из птицы	90	14,6	18,7	13,6	223,0	294/2011	
Макаронные изделия отварные	150	5,5	5,7	33,2	206,4	203/2011	
Чай черный с яблоком	200	0,3	0,1	10,2	43,0	ТТК 547/2025	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК № 6	
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	ТТК № 7	
Итого за прием пищи:	780	27,9	27,4	103,7	721,1		133,89
ОБЕД для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-2							
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 № 1,2,3,4,5, 78 2021/2004	
Суп картофельный с крупой (рис) №101	250	1,9	2,8	12,1	87,5	101/2011	
Котлета рубленая из птицы	100	16,2	20,8	15,1	247,8	294/2004	
Макаронные изделия отварные	180	6,5	6,8	28,2	247,7	203/2011	
Чай черный с яблоком	200	0,3	0,1	10,2	43,0	ТТК 547/2025	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК № 6	
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	ТТК № 7	
Итого за прием пищи:	910	31,2	31,3	104,3	819,8		133,89

Зав. производством:

Экономист по ценам: