



МЕНЮ

на 04.09 2026г.

ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-3							
Котлета рубленая из птицы	90	14,6	18,7	13,6	223,0	294/20 11	
Макаронные изделия отварные	150	5,5	5,7	33,2	206,4	203/20 11	
Чай с сахаром и лимоном	200/15 /5	0,3	0,0	15,2	60,0	377/20 11	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК№6	
Итого за прием пищи:	500	23,4	24,6	81,5	581,3		
Полдник							
Фрукты свежие (яблоко)	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338/20 11	
Сок фруктовый	200	1,1	0,2	19,5	83,4	707/200 4	
Итого за прием пищи:	300	1,5	0,6	29,0	129,0		
Всего за день:		24,9	25,2	110,5	710,3		157,89
ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-3							
Котлета рубленая из птицы	100	16,2	20,8	15,1	247,8	294/20 11	
Макаронные изделия отварные	180	6,6	6,8	39,8	247,7	203/20 11	
Чай с сахаром и лимоном	200/15 /5	0,3	0,0	15,2	60,0	377/20 11	
Хлеб пшеничный	50	3,8	0,3	24,4	114,9	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	530	26,9	27,9	94,5	670,4		
Полдник							
Фрукты свежие (яблоко)	150	0,6	0,6	14,2	68,4	338/20 11	
Сок фруктовый	200	1,1	0,2	19,5	83,4	707/200 4	
Итого за прием пищи:	350	1,7	0,8	33,7	151,8		157,89
Всего за день:		28,6	28,7	128,2	822,2		

Зав. производством:

Экономист по ценам: