



«Венера»
Иванова И.В.

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-7							
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	
Суп из овощей	200	1,5	3,0	8,9	78,3	99/2011	
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	
Компот из свежих плодов №631	200	0,2	0,2	27,1	111,1	631/2004	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК № 6	
Хлеб пеклеваемый	40	2,5	0,4	16,5	79,2	ТТК № 7	
Итого за прием пищи:	700	27,8	28,3	119,8	796,7		
Полдник							
Кондитерские изделия(печенье,вафли)	20	1,6	2,0	14,4	80,8		
Фрукты свежие (яблоко)	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338/2011	
Чай с молоком	180	1,5	1,1	15,6	78,0	378/2011	
Итого за прием пищи:	300	3,5	3,5	39,5	204,4		157,89
Всего за день:		31,3	31,8	159,3	1001,1		
ОБЕД для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-7							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	100	0,8	0,2	1,7	12,7	ТТК № 1,2,3,4,5	
Суп из овощей	250	1,9	3,8	11,1	85,4	99/2011	
Котлета рубленая из птицы	100	16,2	20,8	15,1	247,8	294/2011	
Макаронные изделия отварные	180	6,5	6,8	28,2	247,7	203/2011	
Компот из свежих плодов №631	200	0,2	0,2	27,1	111,1	631/2004	

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	31,1	32,4	119,2	875,8		
Полдник							
Кондитерские изделия(печенье,вафли)	50	4,0	5,0	36,0	202,0		
Фрукты свежие (яблоко)	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338/2011	
Чай с молоком	200	1,7	1,9	17,3	87,0	378/2011	
Итого за прием пищи:	350	6,1	7,3	62,8	334,6		157,89
Всего за день:		37,2	39,7	182,0	1210,4		

Зав. производством:



Экономист по ценам:

