



№



на

2022г.

ОБЕД для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-8							
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 картофельный с макаронными изделиями №103	200	2,3	2,2	16,1	94,0	103/2011	
Плов из птицы	200	20,4	25,3	36,5	389,0	492/2004	
Компот из смеси сухофруктов №349	200	0,5	0,1	27,4	112,6	349/2011	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,1	ТТК № 6	
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	ТТК № 7	
Итого за прием пищи:	740	29,2	28,3	117,0	773,5		
Полдник							
Фрукты свежие (яблоко)	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338/2011	
Сок фруктовый	200	1,1	0,2	19,5	83,4	707/2004	
Итого за прием пищи:	300	1,5	0,6	29,0	129,0		
Всего за день:		30,7	28,9	146,0	902,5		157,8 9
ОБЕД для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-8							
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 картофельный с макаронными изделиями №103	250	2,9	2,8	20,1	117,5	103/2011	
Плов из птицы	230	23,5	29,1	42,0	437,2	492/2004	
Компот из смеси сухофруктов №349	200	0,4	0,0	30,8	126,5	349/2011	
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:	860	33,1	32,7	130,6	865,0		
Полдник							
Фрукты свежие (яблоко)	150	0,6	0,6	14,2	68,4	338/2011	

Сок фруктовый	200	1,1	0,2	19,5	83,4	707/2004	
Итого за прием пищи:	350	1,7	0,8	33,7	151,8		
Всего за день:		34,8	33,5	164,3	1016,8		157,8 9

Зав. производством:



Экономист по ценам:

