

МЕНЮ

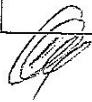
Иванова И.В.

2026г.

ОБЕД для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийн ость	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-10							
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 горохом	200	4,6	4,4	15,2	117,8	102/2011	
Фрикадельки рыбные с соусом томатным	90/30	13,4	12,9	12,3	158,0	239/593/2 011/2004	
Рис отварной с овощами	150	3,6	6,0	37,1	221,0	512/2004	
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:	810	27,8	24,2	128,7	786,6		
Полдник							
Чай с сахаром и лимоном	200/15/ 7	0,3	0,0	15,2	60,0	377/2011	
Яблоки печеные	100	0,4	0,4	24,9	107,6	372/2011	
Итого за прием пищи:	322	0,7	0,4	40,1	167,6		157,89
Всего за день:		28,5	24,6	168,8	954,2		
ОБЕД для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-10							
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 горохом №102	250	5,8	5,5	15,2	147,3	102/2011	
Фрикадельки рыбные с соусом томатным	100/30	14,9	14,3	13,7	175,50	239/593/2 011/2004	
Рис отварной с овощами	180	7,8	8,3	48,2	261,0	512/2004	
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:	940	35,0	29,1	141,9	878,8		133,89
Полдник							
Чай с сахаром и лимоном	200/15/ 5	0,3	0,0	15,2	60,0	377/2011	

Яблоки печеные	150	0,6	0,6	37,4	161,4	372/2011	
Итого за прием пищи:	370	0,9	0,6	52,6	221,4		157,89
Всего за день:		35,9	29,7	194,5	1100,2		

Зав. производством:



Экономист по ценам:

