



МЕНЮ

на 29.09. 2026г.

ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углево- ды, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-2							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, икра из свеклы)	60	0,5	0,1	0,1	7,6	ТТК № 1,2,3,4,5	
Гречка по-купечески	200	21,9	25,3	40,1	425	ТТК 468/2024	
Чай черный с яблоком	200	0,3	0,1	10,2	43	ТТК 547/2025	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК№6	
Итого за прием пищи:	500	25,7	25,7	69,9	567,5		
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 сахаром каркаде	180	0,2	0,0	13,5	54,4	685/2004	
Итого за прием пищи:	300	2,2	2,4	44,4	191,0		157,89
Всего за день:		27,9	28,1	107,3	748,3		
ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-2							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, икра из свеклы)	100	0,8	0,2	0,2	12,7	ТТК № 1,2,3,4,5	
Гречка по-купечески	230	25,2	29,1	46,1	488,8	ТТК 468/2024	
Чай черный с яблоком	200	0,3	0,1	10,2	43	ТТК 547/2025	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	570	29,3	29,6	76,6	636,4		

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 сахаром каркаде	200/15	0,2	0,0	15,0	60,5	685/2004	
Итого за прием пищи:	365	4,6	5,4	60,5	308,1		
Всего за день:		33,9	35,0	137,1	944,5		157,89

Зав. производством:

Экономист по ценам: