



МЕНЮ

на 15.05.2024г.

ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-9							
Котлета рубленая из птицы № 294	90	14,6	18,7	13,6	223	294/2011	
Макаронные изделия отварные №203	150	5,5	5,7	33,2	206,4	203/2011	
Соус томатный №593	30	1,1	2,5	2,5	52,0	593/2004	
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	
Итого за прием пищи:	510	24,6	27,1	99,6	699,8		96-10
ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-9							
Котлета рубленая из птицы № 294	100	16,2	20,8	15,1	247,8	294/2011	
Макаронные изделия отварные №203	180	6,6	6,8	39,8	247,7	203/2011	
Соус томатный №593	30	1,1	2,5	2,5	52,0	593/2004	
Компот из смеси сухофруктов №349	200	0,4	0,0	30,8	126,5	349/2011	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК №6	96-10
Итого за прием пищи:	560	28,0	30,4	112,5	788,8		

Зав. производством:

Экономист по ценам:



МЕНЮ

на 15.05.2024г.

ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углево ды, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-9							
Завтрак 1							
Котлета рубленая из птицы №294	90	14,6	18,7	13,6	223	294/2011	
Макаронные изделия отварные №203	150	5,5	5,7	33,2	206,4	203/2011	
Соус томатный №593	30	1,1	2,5	2,5	52,0	593/2004	
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	
Итого за прием пищи:	510	24,6	27,1	99,6	699,8		
Полдник							
Бутерброд с маслом №1	20/5	1,4	4,7	9,2	84,8	1/2011	
Чай с сахаром №376	180	0,1	0,0	14,8	49,6	376/2004	
Фрукты свежие (яблоко) №338	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338/2011	
Итого за прием пищи:	305	1,9	5,1	33,5	180,0		
Всего за день:		26,5	32,2	133,1	879,8		
ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-9							
Завтрак 1							
Котлета рубленая из птицы № 294	100	16,2	20,8	15,1	247,8	294/2011	
Макаронные изделия отварные №203	180	6,6	6,8	39,8	247,7	203/2011	
Соус томатный №593	30	1,1	2,5	2,5	52,0	593/2004	
Хлеб пшеничный	50	3,8	0,3	24,4	114,9	ТТК №6	
Компот из смеси сухофруктов №349	200	0,4	0,0	30,8	126,5	349/2011	
Итого за прием пищи:	560	28,1	30,4	112,6	788,9		
Полдник							
Бутерброд с маслом №1	30/10	2,3	7,5	14,7	135,0	1/2011	
Фрукты свежие (яблоко) №338	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338/2011	
Чай с сахаром №376	180	0,1	0,0	14,8	59,3	376/2004	
Итого за прием пищи:	320	2,8	7,9	39,0	239,9		
Всего за день:		30,9	38,3	151,6	1 028,8		132-10

Зав. производством:

Экономист по ценам:



МЕНЮ

на 15.05.2024г.

ОБЕД для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-9							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	60	0,5	0,1	1,0	7,6	ТТК № 1,2,3,4,5	
Щи из свежей капусты с картофелем №88	200	1,5	4,0	7,4	72,2	88/2011	
Тефтели с соусом 2-вариант № 462/593	90/30	9,4	18,8	14,3	223,2	462/593/2004	
Каша вязкая гречневая №302	150	6,1	4,8	37,8	178,2	302/2004	
Напиток из плодов шиповника №388	200	0,1	0,0	28,2	110,3	388/2011	
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:	810	23,1	28,3	124,7	762,6		96-10
ОБЕД для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-9							
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	
Щи из свежей капусты с картофелем №88	250	1,9	5,0	9,3	90,3	88/2011	
Тефтели с соусом 2-вариант № 462/593	100/30	10,4	22,0	15,9	281,3	462/593/2004	
Каша вязкая гречневая №302	180	7,3	5,8	33,4	213,8	302/2004	
Напиток из плодов шиповника №388	200	0,1	0,0	28,2	110,3	388/2011	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК № 6	
Хлеб пеклеванный	50	3,2	0,4	20,6	98,9	ТТК № 7	
Итого за прием пищи:	960	27,4	33,7	133,4	922,1		96-10

Зав. производством:

Экономист по ценам:



«Венера»

Экономист по ценам: