



**МЕНЮ**

на 10 октября 2024г.

ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
<b>ВАРИАНТ-10</b>							
Каша молочная манная жидкая №311	200	5,5	7,2	33,6	243,0	311/2004	
Яйцо вареное вкрутую № 337	45	5,1	4,6	0,3	63,0	337/2004	
Чай с сахаром № 376	200/15	0,1	0,0	17,3	59,3	376/2011	
Хлеб пшеничный	55	4,1	0,3	26,8	126,4	ТТК №6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>515</b>	<b>14,8</b>	<b>12,1</b>	<b>78,0</b>	<b>491,7</b>		<b>96,10</b>
<b>ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет</b>							
<b>ВАРИАНТ-10</b>							
Каша молочная манная жидкая № 311	250	6,9	9,0	42,0	315,0	311/2004	
Яйцо вареное вкрутую № 337	45	5,1	4,6	0,3	63,0	337/2004	
Чай с сахаром № 376	200/15	0,1	0,0	17,3	59,3	376/2011	
Хлеб пшеничный	55	4,1	0,3	26,8	126,4	ТТК №6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>565</b>	<b>16,2</b>	<b>13,9</b>	<b>86,4</b>	<b>563,7</b>		<b>96,10</b>

Зав. производством:

Экономист по ценам:



## МЕНЮ

на 10 октября 2024г.

ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
<b>ВАРИАНТ-10</b>							
<b>Завтрак 1</b>							
Каша молочная манная жидкая №311	200	5,5	7,2	33,6	243,0	311/2004	
Яйцо вареное вкрутую № 337	45	5,1	4,6	0,3	63,0	337/2004	
Чай с сахаром № 376	200/15	0,1	0,0	17,3	59,3	376/2011	
Хлеб пшеничный	55	4,1	0,3	26,8	126,4		
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>515</b>	<b>14,8</b>	<b>12,1</b>	<b>78,0</b>	<b>491,7</b>		
<b>Полдник</b>							
Яблоки печеные №372	100	0,4	0,4	24,9	107,6	372/2011	
Чай с сахаром и лимоном №377	200/15/7	0,3	0,0	15,2	60,0	377/2011	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>322</b>	<b>0,7</b>	<b>0,4</b>	<b>40,1</b>	<b>167,6</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>15,5</b>	<b>12,5</b>	<b>118,1</b>	<b>659,3</b>		<b>132,10</b>
<b>ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет</b>							
<b>ВАРИАНТ-10</b>							
<b>Завтрак 1</b>							
Каша молочная манная жидкая №311	250	6,9	9,0	42,0	315,0	311/2004	
Яйцо вареное вкрутую № 337	45	5,1	4,6	0,3	63,0	337/2004	
Чай с сахаром № 376	200/15	0,1	0,0	17,3	59,3	376/2011	
Хлеб пшеничный	55	4,1	0,3	26,8	126,4	ТТК №6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>565</b>	<b>16,2</b>	<b>13,9</b>	<b>86,4</b>	<b>563,7</b>		
<b>Полдник</b>							
Яблоки печеные №372	150	0,6	0,6	37,4	161,4	372/2011	
Чай с сахаром и лимоном №377	200/15/7	0,3	0,0	15,2	60,0	377/2011	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>372</b>	<b>0,9</b>	<b>0,6</b>	<b>52,6</b>	<b>221,4</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>17,1</b>	<b>14,5</b>	<b>139,0</b>	<b>785,1</b>		<b>132,10</b>

Зав. производством:

Экономист по ценам:



## МЕНЮ

на 10 октября 2024г.

ОБЕД для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийн ость	№ по сборнику рецептур	Цена руб
<b>ВАРИАНТ-10</b>							
Овощи по сезону (помидор свежий)	60	0,5	0,1	1,0	7,6	ТТК № 1,2,3,4,5	
Суп картофельный с горохом №102	200	4,6	4,4	15,2	117,8	102/2011	
Фрикадельки рыбные №240	90	12,0	12,8	9,8	126,0	240/2011	
Соус томатный №593	30	1,1	2,5	2,5	52,0	293/2004	
Картофельное пюре №125/128	150	4,0	4,0	39,4	210,8	125/128 2011	
Компот из свежих плодов № 631	200	0,2	0,2	19,5	91,9	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	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>780</b>	<b>27,9</b>	<b>24,6</b>	<b>123,4</b>	<b>777,2</b>		<b>96,10</b>
<b>ОБЕД для обучающихся возрастной группы 12-18 лет</b>							
<b>ВАРИАНТ-10</b>							
Овощи по сезону (помидор свежий)	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 №240	100	13,3	14,2	10,9	140,0	240/2011	
Соус томатный №593	30	1,1	2,5	2,5	52,0	293/2004	
Картофельное пюре №125/128	180	4,7	4,7	47,3	237,4	125/128 2011	
Компот из свежих плодов № 631	200	0,2	0,2	19,5	91,9	631/2004	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК № 6	
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	ТТК № 7	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>950</b>	<b>32,1</b>	<b>28,0</b>	<b>313,4</b>	<b>875,3</b>		<b>96,10</b>

Зав. производством:

Экономист по ценам:



**МЕНЮ**

на 10 октября 2024г.

ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет <i>ВАРИАНТ-10</i>	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калор ийнос ть	№ по сборн ику рецепт ур	Цена руб
<b>Обед</b>							
Овощи по сезону (помидор свежий)	60	0,5	0,1	1,0	7,6	ТТК № 1,2,3,4,5	
Суп картофельный с горохом №102	200	4,6	4,4	15,2	117,8	102/2011	
Фрикадельки рыбные №240	90	12,0	12,8	9,8	126,0	240/2011	
Соус томатный №593	30	1,1	2,5	2,5	52,0	293/2004	
Картофельное пюре №125/128	150	4,0	4,0	39,4	210,8	125/128 2011	
Компот из свежих плодов № 631	200	0,2	0,2	19,5	91,9	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	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>780</b>	<b>27,9</b>	<b>24,6</b>	<b>123,4</b>	<b>777,2</b>		
<b>Полдник</b>							
Яблоки печеные №372	100	0,4	0,4	24,9	107,6	372/2011	
Чай с сахаром и лимоном №377	200/15/7	0,3	0,0	15,2	60,0	377/2011	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>322</b>	<b>0,7</b>	<b>0,4</b>	<b>40,1</b>	<b>167,6</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>28,6</b>	<b>25,0</b>	<b>163,5</b>	<b>944,8</b>		<b>132,10</b>
<b>ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет <i>ВАРИАНТ-10</i></b>							
<b>Обед</b>							
Овощи по сезону (помидор свежий)	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 №240	100	13,3	14,2	10,9	140,0	240/2011	
Соус томатный №593	30	1,1	2,5	2,5	52,0	293/2004	
Картофельное пюре №125/128	180	4,7	4,7	47,3	237,4	125/128 2011	
Компот из свежих плодов № 631	200	0,2	0,2	19,5	91,9	631/2004	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК № 6	
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	ТТК № 7	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>950</b>	<b>32,1</b>	<b>28,0</b>	<b>313,4</b>	<b>875,3</b>		
<b>Полдник</b>							
Яблоки печеные №372	150	0,6	0,6	37,4	161,4	372/2011	
Чай с сахаром и лимоном №377	200/15/7	0,3	0,0	15,2	60,0	377/2011	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>372</b>	<b>0,9</b>	<b>0,6</b>	<b>52,6</b>	<b>221,4</b>		<b>132,10</b>
<b>Всего за день:</b>		<b>33,0</b>	<b>28,6</b>	<b>366,0</b>	<b>1096,7</b>		

Зав. производством:

Экономист по ценам: