



МЕНЮ

на 07 февраля 2025г.

ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-11							
Фрикадельки рыбные №240	90	12,3	10,4	9,8	126,0	240/2011	
Соус томатный №593	30	1,1	2,5	2,5	32,0	593/2004	
Картофельное пюре №128	150	3,9	8,9	39,8	232,5	128/2011	
Чай с сахаром и лимоном № 377	200/15/7	0,3	0,0	14,8	60,0	377/2011	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	532	20,6	22,0	86,4	542,4		105-71
ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-11							
Фрикадельки рыбные №240	100	13,7	14,2	10,9	140,0	240/2011	
Соус томатный №593	30	1,1	2,5	2,5	32,0	593/2004	
Картофельное пюре №128	180	4,7	10,7	47,8	279,0	128/2011	
Чай с сахаром и лимоном № 377	200/15/7	0,3	0,0	14,8	60,0	377/2011	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	572	22,8	27,6	95,5	602,9		105-71

Зав. производством:

Экономист по ценам:



МЕНЮ
на 07 февраля 2025г.

ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет	Вых од г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-11							
Завтрак 1							
Фрикадельки рыбные №240	90	12,3	10,4	9,8	126,0	240/2011	
Соус томатный №593	30	1,1	2,5	2,5	32,0	593/2004	
Картофельное пюре №125/128	150	3,9	8,9	39,8	232,5	125/128 2011	
Чай с сахаром и лимоном № 377	200/ 15/7	0,3	0,0	14,8	60,0	377/2011	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	532	20,6	22,0	86,4	542,4		
Полдник							
Кондитерские изделия (печенье)	20	1,6	2,0	14,4	80,8		
Чай с молоком №378	180	1,5	1,1	15,6	78,0	378/2011	
Фрукты свежие (яблоко) №338	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338/2011	
Итого за прием пищи:	300	3,5	3,5	39,5	204,4		
Всего за день:		24,1	25,5	125,9	756,8		141,71
ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-11							
Завтрак 1							
Фрикадельки рыбные №240	100	13,7	14,2	10,9	140,0	240/2011	
Соус томатный №593	30	1,1	2,5	2,5	32,0	593/2004	
Картофельное пюре №125/128	180	4,7	10,7	47,8	279,0	125/28 2011	
Чай с сахаром и лимоном № 377	200/ 15/7	0,3	0,0	14,8	60,0	377/2011	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	572	22,8	27,6	95,5	602,9		
Полдник							
Кондитерские изделия (печенье)	50	4,0	5,0	36,0	202,0		
Фрукты свежие (яблоко) №338	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338/2011	
Чай с молоком №378	200	1,5	1,1	15,6	78,0	378/2011	
Итого за прием пищи:	350	5,9	6,5	61,1	325,6		
Всего за день:		28,7	34,1	156,6	928,5		141,71

Зав. производством:

Экономист по ценам:



Озрокова Ю.М.

МЕНЮ
на 07 февраля 2025г.

ОБЕД для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г	Калорийн ость	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-11							
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	
Суп картофельный с крупой (рис) № 101	200	1,5	2,2	9,7	70,0	101/2011	
Фрикадельки из птицы с соусом № 297/593	90/30	16,0	12,8	8,0	191,4	297/593 2011/2004	
Макаронные изделия отварные №203	150	5,5	5,7	33,3	206,4	203/2011	
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:	810	29,4	21,4	118,8	773,0		105,71
ОБЕД для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-11							
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 крупой (рис) № 101	250	1,9	2,8	12,1	87,5	101/2011	
Фрикадельки из птицы с соусом № 297/593	100/30	17,8	14,2	8,9	212,7	297/593 2011/2004	
Макаронные изделия отварные №203	180	6,5	6,8	28,2	247,7	203/2011	
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	
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	ТТК № 7	
Итого за прием пищи:	950	33,6	24,7	122,5	881,1		105,71

Зав. производством:

Экономист по ценам:



МЕНЮ
на 07 февраля 2025г.

ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калор ийнос ть	№ по сборн ику рецепт ур	Цена руб
ВАРИАНТ-11							
Обед							
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	
Суп картофельный с крупой (рис) № 101	200	1,5	2,2	9,7	70,0	101/2011	
Фрикадельки из птицы с соусом № 297/593	90/30	16,0	12,8	8,0	191,4	297/593 2011/2004	
Макаронные изделия отварные №203	150	5,5	5,7	33,3	206,4	203/2011	
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:	810	29,4	21,4	118,8	773,0		
Полдник							
Кондитерские изделия (печенье)	20	1,6	2,0	14,4	80,8		
Чай с молоком №378	180	1,5	1,1	15,6	78,0	378/2011	
Фрукты свежие (яблоко) №338	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338/2011	
Итого за прием пищи:	300	3,5	3,5	39,5	204,4		
Всего за день:		32,9	24,9	158,3	977,4		141,71
ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-11							
Обед							
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 крупой (рис) № 101	250	1,9	2,8	12,1	87,5	101/2011	
Фрикадельки из птицы с соусом № 297/593	100/30	17,8	14,2	8,9	212,7	297/593 2011/2004	
Макаронные изделия отварные №203	180	6,5	6,8	28,2	247,7	203/2011	
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	
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	ТТК № 7	
Итого за прием пищи:	950	33,6	24,7	122,5	881,1		
Полдник							
Кондитерские изделия (печенье, вафли)	50	4,0	5,0	36,0	202,0		
Фрукты свежие (яблоко) №338	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338/2011	
Чай с молоком №378	200	1,7	1,2	17,3	86,6	378/2011	
Итого за прием пищи:	350	6,1	6,6	62,8	334,2		141,71
Всего за день:		39,7	31,3	185,3	1215,3		

Зав. производством:

Экономист по ценам: