

МЕНЮ

на 20 марта 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-10							
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	
Итого за прием пищи:	515	14,8	12,1	78,0	491,7		105,71
ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-10							
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	
Итого за прием пищи:	565	16,2	13,9	86,4	563,7		105,71

Зав. производством:

Экономист по ценам:



«Утверждаю»
 Директор ООО «Славна»
 Озорова Ю.М.



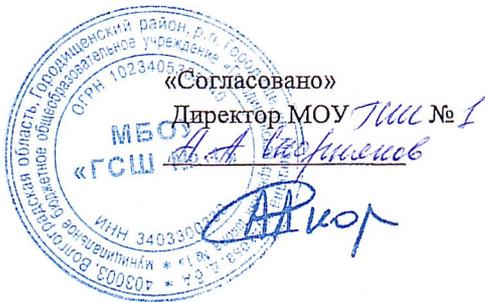
МЕНЮ

на 20 марта 2025г.

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
ВАРИАНТ-10							
Завтрак 1							
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		
Итого за прием пищи:	515	14,8	12,1	78,0	491,7		
Полдник							
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	
Итого за прием пищи:	322	0,7	0,4	40,1	167,6		
Всего за день:		15,5	12,5	118,1	659,3		141,71
ЗАВТРАКИ для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-10							
Завтрак 1							
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	
Итого за прием пищи:	565	16,2	13,9	86,4	563,7		
Полдник							
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	
Итого за прием пищи:	372	0,9	0,6	52,6	221,4		
Всего за день:		17,1	14,5	139,0	785,1		141,71

Зав. производством:

Экономист по ценам:



МЕНЮ

на 20 марта 2025г.

ОБЕД для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность	№ по сборнику рецептов	Цена руб
ВАРИАНТ-10							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	60	0,5	0,1	1,0	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	
Итого за прием пищи:	780	27,9	24,6	123,4	777,2		105,71
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 №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	
Итого за прием пищи:	950	32,1	28,0	313,4	875,3		105,71

Зав. производством:

Экономист по ценам:



МЕНЮ
на 20 марта 2025г.

ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет <i>ВАРИАНТ-10</i>	Выход г	Белки, г	Жиры , г	Углеводы , г			Цена, руб
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 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	
Итого за прием пищи:	780	27,9	24,6	123,4	777,2		
Полдник							
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	
Итого за прием пищи:	322	0,7	0,4	40,1	167,6		
Всего за день:		28,6	25,0	163,5	944,8		141,71
ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет <i>ВАРИАНТ-10</i>							
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 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	
Итого за прием пищи:	950	32,1	28,0	313,4	875,3		
Полдник							
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	
Итого за прием пищи:	372	0,9	0,6	52,6	221,4		141,71
Всего за день:		33,0	28,6	366,0	1096,7		

Зав. производством:

Экономист по ценам: