



К.В. Быкадоров



Погосова А.В.

МЕНЮ

на . . 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-1							
Овощи по сезону (помидор соленый)	60	1,3	0,4	7,7	37,0	ТТК №1,2,3,4 ,5	
Щи из свежей капусты с картофелем №88	200	1,5	4,0	7,4	72,2	88	
Фрикадельки из птицы с соусом №297/593	90/30	16,0	12,8	8,0	191,4	297/593	
Каша гречневая вязкая №302	150	6,1	4,8	27,8	178,2	302	
Компот из смеси сухофруктов №349	200	0,4	0,0	30,8	126,5	349	
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:	820	31,5	22,7	122,5	799,3		91,69
ОБЕД для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-1							
Овощи по сезону (помидор соленый)	100	2,2	0,7	12,8	62,0	ТТК №1,2,3,4 ,5	
Щи из свежей капусты с картофелем №88	250	1,9	5,0	9,3	90,3	88	
Фрикадельки из птицы с соусом №297/593	100/30	17,8	14,2	8,9	212,7	297/593	
Каша гречневая вязкая №302	180	5,8	7,4	33,6	216,7	302	
Компот из смеси сухофруктов №349	200	0,4	0,0	30,8	126,5	349	
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	34,5	28,0	136,2	902,2		91,69

Зав. производством:

См

Экономист по ценам:

А