



## МЕНЮ

на . 2023г.

ОБЕД для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
<b>ВАРИАНТ-7</b>							
Овощи по сезону (помидор свежий)	60	0,5	0,1	1,0	7,6	ТТК № 1,2,3,4,5	
Суп из овощей №135	200	1,5	3,0	8,9	68,3	135	
Котлета рубленая из птицы №294	90	14,6	18,7	13,6	223,0	294	
Макаронные изделия отварные №203	150	5,5	5,7	33,3	206,4	302	
Компот из свежих плодов №631	200	0,2	0,2	27,1	111,1	631	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,1	ТТК №6	
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	ТТК №7	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>700</b>	<b>27,8</b>	<b>28,3</b>	<b>119,9</b>	<b>786,7</b>		<b>90,21</b>
<b>ОБЕД для обучающихся возрастной группы 12-18 лет</b>							
<b>ВАРИАНТ-7</b>							
Овощи по сезону ( помидор свежий)	100	0,8	0,2	1,7	12,7	ТТК № 1,2,3,4,5	
Суп из овощей №135	250	1,9	3,8	11,1	85,4	135	
Котлета рубленая из птицы №294	100	16,2	20,8	15,1	247,8	294	
Макаронные изделия отварные №203	180	6,5	6,8	28,2	247,7	302	
Компот из свежих плодов №631	200	0,2	0,2	27,1	111,1	631	
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>920</b>	<b>31,8</b>	<b>32,5</b>	<b>124,0</b>	<b>898,7</b>		<b>90,21</b>

Зав. производством:

Экономист по ценам: