



Погосова А.В.

## МЕНЮ

на 22.11.2024г.

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-10</b>							
Овощи по сезону (помидор соленый)	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	
Котлета рыбная Любительская №390	90	12,0	12,8	9,8	126,0	390	
Картофель отварной или картофельное пюре №125	150	4,0	4,0	39,4	210,8	125/128	
Компот из свежих плодов №631	200	0,2	0,2	19,5	91,9	631	
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>26,8</b>	<b>22,1</b>	<b>120,9</b>	<b>725,2</b>		<b>91,69</b>
<b>ОБЕД для обучающихся возрастной группы 12-18 лет</b>							
<b>ВАРИАНТ-10</b>							
Овощи по сезону (помидор соленый)	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	
Котлета рыбная Любительская №390	100	13,3	14,2	10,9	140,0	390	
Картофель отварной №125	180	4,7	4,7	47,3	237,4	125/128	
Компот из свежих плодов №631	200	0,2	0,2	19,5	91,9	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>31,0</b>	<b>25,5</b>	<b>135,4</b>	<b>823,3</b>		<b>91,69</b>

Зав. производством:

*Бул*

Экономист по ценам:

*h*