



МЕНЮ

ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калори йность	№ по сборни ку рецепту р	Цена руб
ВАРИАНТ-3							
Обед							
Овощи по сезону (огурец)	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 рыбная Любительская №390	90	12,0	12,8	9,8	126,0	390	
Картофельное пюре	150	4,0	4,0	39,4	210,8	125/128	
Компот из свежих плодов №631	200	0,2	0,2	27,1	111,1	631	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК № 6	
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	ТТК № 7	
Итого за прием пищи:	780	23,7	20,7	122,2	694,9		
Полдник							
Кондитерские изделия (печенье)	20	1,6	2,0	14,4	80,8		
Фрукты свежие №388	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338	
Чай с сахаром и лимоном №686	200/15 /5	0,3	0,0	14,8	69,0	686	
Итого за прием пищи:	320	2,3	2,4	38,7	195,4		
Всего за день:		26,0	23,1	160,9	890,3		142,12
ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-3							
Обед							
Овощи по сезону (огурец)	100	2,2	0,7	12,8	62,0	ТТК № 1,2,3,4,5	
Суп из овощей №135	250	1,9	3,8	11,1	85,4	135	
Котлета рыбная Любительская №390	100	13,3	14,2	10,9	140,0	390	
Картофельное пюре	180	4,7	4,7	47,3	237,4	125/128	
Компот из свежих плодов №631	200	0,2	0,2	27,1	111,1	631	
Хлеб пшеничный	60	4,4	0,4	29,2	137,8	ТТК № 6	
Хлеб пеклеванный	50	3,2	0,4	20,6	98,9	ТТК № 7	
Итого за прием пищи:	940	29,9	24,4	159,0	872,6		
Полдник							
Чай с сахаром и лимоном №686	200/15 /5	0,3	0,0	14,8	60,0	686	
Фрукты свежие (яблоко) №338	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338	
Кондитерские изделия (печенье)	50	4,0	5,0	35,5	202,0		
Итого за прием пищи:	370	5,1	5,8	65,1	345,7		
Всего за день:		35,0	30,2	224,1	1218,3		142,12

Зав. производством:

Экономист по ценам: