



МЕНЮ

ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калори йность	№ по сборник у рецепту Р	Цена руб
ВАРИАНТ-4							
Обед							
Овощи по сезону (помидор)	60	0,5	0,1	1,0	7,6	ТТК № 1,2,3,4,5	
Суп картофельный с макаронными изделиями №103	200	2,3	2,2	16,1	94,0	103	
Плов из птицы №492	200	20,4	25,3	36,5	389,0	492	
Компот из смеси сухофруктов №349	200	0,4	0,0	30,8	126,5	349	
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:	740	29,1	28,2	120,4	788,2		
Полдник							
Кондитерские изделия (вафли)	20	1,6	2,0	14,4	80,8		
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338	
Чай с сахаром №376	180/15	0,2	0,0	13,5	55,4	685	
Итого за прием пищи:	315	2,2	2,4	37,4	181,8		
Всего за день:		31,3	30,6	157,8	970,0		142,12
ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-4							
Обед							
Овощи по сезону (помидор)	100	0,8	0,2	1,7	12,7	ТТК № 1,2,3,4,5	
Суп картофельный с макаронными изделиями №103	250	2,9	2,8	20,1	117,5	103	
Плов из птицы №492	230	23,5	29,1	42,0	437,2	492	
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:	870	33,8	32,8	135,4	887,9		
Полдник							
Чай с сахаром №376	200/15	0,1	0,0	14,8	59,3	685	
Кондитерские изделия (вафли)	50	4,0	5,0	35,5	202,0		
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,5	45,6	338	
Итого за прием пищи:	365	4,5	5,4	59,8	306,9		
Всего за день:		38,3	38,2	195,2	1194,8		142,12

Зав. производством:

Экономист по ценам: