



МЕНЮ

на 04 июня 2025г.

ЗАВТРАК для возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-3							
Лапшевник с творогом № 208	230	19,8	19,2	44,9	408,8	208/2011	
Соус молочный (сладкий)	70	1,3	3,1	9,4	58,4	596/2004	
Чай с сахаром № 376	200/15	0,2	0,0	15,0	58,0	376/2016	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	555	24,3	22,5	88,8	617,1		
ОБЕД для возрастной группы 7-11 лет							
ВАРИАНТ-3							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	100	0,8	0,7	12,8	61,6	ТТК№1,2,3,4,5,6	
Суп картофельный с горохом №102	250	5,8	5,5	19,0	145,0	102/2011	
Птица тушеная в соусе 290/593	120	15,0	13,8	4,2	200,4	290/593/20011/2004	
Каша ячневая вязкая № 302	180	5,7	8,2	33,6	216,7	302/2011	
Чай черный с яблоком	200	0,3	0,1	10,2	43,0	ТТК№547	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК№6	
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,3	16,4	79,1	ТТК№7	
Итого за прием пищи:	930	33,1	28,8	115,7	837,7		
Всего за день:		57,4	51,3	204,5	1454,8		171-16

Зав. производством:

Боня

Экономист по ценам:

М