



## 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	Цена руб
<b>ВАРИАНТ-8</b>							
<b>Обед</b>							
Овощи по сезону (свекла отварная)	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	91,1	ТТК№6	
Хлеб пеклеванный	40	2,5	0,4	16,5	79,2	ТТК№7	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>740</b>	<b>29,1</b>	<b>28,2</b>	<b>120,4</b>	<b>787,4</b>		
<b>Полдник</b>							
Бутерброд с маслом №1/2011	20/5	1,4	4,7	9,2	84,4	1	
Напиток из плодов шиповника	180	0,6	0,3	18,0	88,3	398	
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,5	45,6		
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>305</b>	<b>2,4</b>	<b>5,4</b>	<b>36,7</b>	<b>218,3</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>31,5</b>	<b>33,6</b>	<b>157,1</b>	<b>1005,7</b>		<b>114,23</b>
<b>ОБЕД(ПОЛДНИК) для обучающихся с ОВЗ возрастной группы 12-18 лет</b>							
<b>ВАРИАНТ-8</b>							
<b>Обед</b>							
Овощи по сезону (свекла отварная)	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	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>870</b>	<b>33,8</b>	<b>32,8</b>	<b>135,4</b>	<b>887,9</b>		
<b>Полдник</b>							
Напиток из плодов шиповника № 398	180	0,6	0,3	18,1	88,3	398	
Бутерброд с маслом №1/2011	30/10	2,3	7,5	14,7	135,0	1	
Фрукты свежие	150	0,6	0,6	14,3	68,4	338	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>370</b>	<b>3,5</b>	<b>8,4</b>	<b>47,1</b>	<b>291,7</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>37,3</b>	<b>41,2</b>	<b>182,5</b>	<b>1179,6</b>		<b>114,23</b>

Зав. производством:

Экономист по ценам: