

конс. форма 13.03.26



МЕНЮ
5 день

13.03.26



Выход	Белки, г	Жиры, г	Углево, г	Калорийность	№ рецептуры	Сборник рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-5							
Свекла отварная	50	0,87	0,06	5,12	ТТК №5		
Щи из свежей капусты с картофелем	200	2,55	7,92	10,45	ТТК №47		
Плов из птицы	150	13,00	14,64	31,57	ТТК №67		
Чай с сахаром	200	0,10	0,03	10,67	ТТК №302		
Хлеб пшеничный	50	3,83	0,49	23,43	ТТК №6		
Хлеб пеклебанный	50	2,96	0,58	19,35	ТТК №7		135-14
ИТОГО:	710	23,31	23,72	100,59			
ОБЕД для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-5							
Свекла отварная	100	1,46	0,10	8,54	ТТК №5		
Щи из свежей капусты с картофелем	250	3,92	9,89	13,28	ТТК №47		
Плов из птицы	200	17,32	19,54	41,11	ТТК №67		
Чай с сахаром	200	0,10	0,03	10,67	ТТК №302		
Хлеб пшеничный	50	3,83	0,49	23,43	ТТК №6		
Хлеб пеклебанный	50	2,96	0,58	19,35	ТТК №7		135-14
ИТОГО:	850	29,59	30,63	116,38			

Экономист по ценам:

Зав. производством:

конс. форма 13.03.26



МЕНЮ
5 день

13.03.26



Выход	Белки, г	Жиры, г	Углево, г	Калорийность	№ рецептуры	Сборник рецептур	Цена руб
ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 7-11 лет							
ВАРИАНТ-5							
Свекла отварная	100	1,46	0,10	8,54	ТТК №5		
Речка по-купечески с филе уриным	150	10,17	11,92	24,42	ТТК №468		
Желе	60	5,12	7,51	1,03	ТТК №25		
Чай с сахаром и лимоном	200	0,15	0,04	10,82	ТТК №301		
Хлеб пшеничный	40	3,16	0,40	19,32	ТТК №6		135-14
ИТОГО:	550	20,06	19,97	64,13			
ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-5							
Свекла отварная	100	1,46	0,10	8,54	ТТК №5		
Гречка по-купечески с филе куриным	200	12,66	13,66	32,59	ТТК №468		
Скремел	60	5,12	7,51	1,03	ТТК №25		
Чай с сахаром и лимоном	200	0,15	0,04	10,82	ТТК №301		
Хлеб пшеничный	50	3,83	0,49	23,43	ТТК №6		135-14
ИТОГО:	610	23,22	21,80	76,41			

Экономист по ценам:

Зав. производством: