



МЕНЮ

на 24.01.2024г.

ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
<i>ВАРИАНТ-9</i>							
Котлета рубленая из птицы № 294	90	14,6	18,7	13,6	223	294/2011	
Макаронные изделия отварные №203	150	5,5	5,7	33,2	206,4	203/2011	
Соус томатный №593	30	1,1	2,5	2,5	52,0	593/2004	
Компот из смеси сухофруктов №349	200	0,4	0,0	30,8	126,5	349/2011	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	510	24,6	27,1	99,6	699,8		96-10
<i>ВАРИАНТ-9</i>							
Котлета рубленая из птицы № 294	100	16,2	20,8	15,1	247,8	294/2011	
Макаронные изделия отварные №203	180	6,6	6,8	39,8	247,7	203/2011	
Соус томатный №593	30	1,1	2,5	2,5	52,0	593/2004	
Компот из смеси сухофруктов №349	200	0,4	0,0	30,8	126,5	349/2011	
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8	ТТК №6	96-10
Итого за прием пищи:	560	28,0	30,4	112,5	788,8		

Зав. производством:

Экономист по ценам: