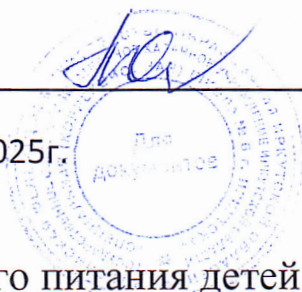


Директор _____ Олохтонова А.Т

«17» марта 2025г.



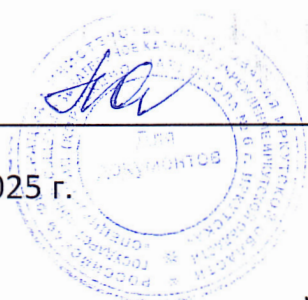
МЕНЮ

трехразового питания детей и подростков (в возрасте 7-11 лет)

№ тех карты	Наименование блюд	Норма выхода готового блюда	Ккал	Белк и	Жиры	Углев оды
Завтрак						
115	Каша ячневая	200	135,94	4,36	0,58	0,48
286	Кофейный напиток	200	118,69	2,79	3,19	19,71
109	Хлеб ржаной	100	174,0	6,2	2,2	13,4
Обед						
107	Огурец соленый	100	12,0	0,66	0,06	2,1
38/46	Суп картофельный с клецками	250	158,6	0,62	4,3	13,52
211	Плов из курицы	210	747,09	37,2	45,33	41,05
280	Компот из изюма	200	116,0	0,5	0,0	32,8
108	Хлеб пшеничный	100	235,0	7,6	0,8	49,2
Полдник						
590	Пряник	50	63,7	1,5	0,66	15,2
293	Сок	200	119,7	1,47	0,75	20,25

Директор _____ Олохтонова А.Т

«17» марта 2025 г.



МЕНЮ
трехразового питания детей и подростков (в возрасте 12 лет и старше)

№ тех карты	Наименование блюд	Норма выхода готового блюда	Ккал	Белк и	Жиры	Углев оды
Завтрак						
115	Каша ячневая	200	135,94	4,36	0,58	0,48
286	Кофейный напиток	200	118,69	2,79	3,19	19,71
109	Хлеб ржаной	100	174,0	6,2	2,2	13,4
Обед						
107	Огурец соленый	100	12,0	0,66	0,06	2,1
38/46	Суп картофельный с клецками	250	158,6	0,62	4,3	13,52
211	Плов из курицы	210	747,09	37,2	45,33	41,05
280	Компот из изюма	200	116,0	0,5	0,0	32,8
108	Хлеб пшеничный	100	235,0	7,6	0,8	49,2
Полдник						
590	Пряник	50	63,7	1,5	0,66	15,2
293	Сок	200	119,7	1,47	0,75	20,25