

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель

Трановская С. И. О.

Дата: 11.09.2025

СОГЛАСОВАНО

Директор ООО Тимашевское ПРТ райпо

Стромилова Нина Николаевна

Дата: 11 сентября

МЕНЮ
Четверг вторая неделя
11 сентября 2025 г.

Возрастная категория 7 – 11 лет

Наименование блюда	Масса порций	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
ЗАВТРАК						
Огурец в нарезке	60	6-78	0.5	0.1	1.5	8.1
Тефтели мясные	90	64-37	7.2	11.3	9.3	172.2
Каша гречневая вязкая	160	8-39	4.7	5.5	21.3	153.2
Чай каркаде	200	1-63	0.0	0.0	7.3	29.1
Хлеб пшеничный	40	2-57	3.1	0.2	20.1	94.7
Хлеб ржаной	40	4-50	2.6	0.4	17.0	81.8
Фрукты по сезону	150	53-45				
Итого:	740	141-69	18.0	17.4	76.3	538.9
ОБЕД						
Салат из свежих помидоров и огурцов	60	6-56	0.6	1.9	2.2	29.0
Борщ с капустой и картофелем	200	8-35	1.6	4.6	10.1	90.7
Плов из говядины	200	77-03	15.7	20.2	25.0	393.8
Сок фруктовый	200	25-29	1.0	0.2	20.2	86.0
Хлеб пшеничный	40	2-57	2.7	0.2	17.6	82.9
Хлеб ржаной	40	4-50	2.0	0.3	12.7	61.2
Фрукты по сезону	100	9-69	0.9	0.1	9.2	43.7
Итого:	840	133-99	25.5	27.5	103.8	819.4
ПОЛДНИК						
Ватрушка с творогом	100	40-00	11.0	6.6	46.7	297.3
Чай с молоком или сливками	200	7-62	1.6	1.2	12.4	67.3
Итого:	300	47-62	12.6	7.8	59.1	364.6

При приготовление использована соль пищевая йодированная
Проводится С-витаминизация третьих блюд

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель

Грановская С.Ф. И.О.

Дата: 11.09.2025

СОГЛАСОВАНО

Директор ООО Тимашевское ПРТ райпо

Стромилова Нина Николаевна

Дата: 11 сентября

МЕНЮ

Четверг вторая неделя

11 сентября 2025 г.

Возрастная категория 12 лет и старше

Наименование блюда	Масса порций	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углевод ы	
ЗАВТРАК						
Огурец в нарезке	100	11-30	0.8	0.1	2.4	13.6
Тефтели мясные	110	76-00	8.7	13.7	11.3	209.4
Каша гречневая вязкая	180	9-48	5.3	6.2	24.0	172.6
Чай каркаде	200	1-63	0.0	0.0	7.3	29.1
Хлеб пшеничный	40	2-57	3.1	0.2	20.1	94.7
Хлеб ржаной	40	4-50	2.6	0.4	17.0	81.8
Фрукты по сезону	150	53-45				
Итого:	820	158-93	20.5	20.6	82.0	601.0
ОБЕД						
Салат из свежих помидоров и огурцов	100	10-21	1.0	3.2	3.7	48.3
Борщ с капустой и картофелем	250	9-94	2.0	5.8	12.6	113.3
Сметана	20	5-95	0.5	2.9	0.7	40.0
Плов из говядины	200	77-03	17.6	18.3	42.6	405.6
Сок фруктовый	200	25-29	1.0	0.2	20.2	86.0
Хлеб пшеничный	40	2-57	3.1	0.2	20.1	94.7
Хлеб ржаной	40	4-50	2.6	0.4	17.0	81.6
Фрукты по сезону	100	9-69	0.9	0.1	9.2	43.7
Итого:	950	145-18	28.6	31.0	126.1	913.2
ПОЛДНИК						
Ватрушка с творогом	100	40-00	11.0	6.6	46.7	297.3
Чай с молоком или сливками	200	7-62	1.6	1.2	12.4	67.3
Фрукты по сезону	150	53-45	0.4	0.4	9.8	47.0
Итого:	450	101-07	13.0	8.2	68.9	411.6

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд