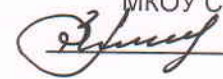


Согласовано

И.О. Директора  
МКОУ СОШс.Малиновка /Задирако Т.В/**МЕНЮ**

15 марта 2023 г.

ОВЗ 12-18 лет

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2011	223	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА	200	167,27	59,2	36,7	28,2	664
2011	43	САЛАТ ИЗ ОВОЩЕЙ	100	28,46	5,9	9,7	4,1	127
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	1,34	0,1		11,9	47
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ БЕЛЫЙ	40	3,60	2,9	0,2	18,3	85
2011	338	ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ (ГРУША)	400	126,32	1,4	1,1	37,1	169
<b>Итого</b>				<b>326,99</b>	<b>69,5</b>	<b>47,7</b>	<b>99,6</b>	<b>1092</b>
<b>обед</b>								
2011	45	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	100	9,18	1,4	5,1	9,2	89
2011	116	СУП С КРУПОЙ И ТОМАТОМ	250	9,77	2,6	5,1	21,6	139
2011	281	БИТОЧКИ ПАРОВЫЕ	100	29,13	8,2	19,4	6,8	224
2011	309	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	10,70	6,4	5,8	37,6	223
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ БЕЛЫЙ	40	3,60	2,9	0,2	18,3	85
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,55	2	0,3	12,7	61
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	8,30	0,6		28,1	111
<b>Итого</b>				<b>73,23</b>	<b>24,1</b>	<b>35,9</b>	<b>134,3</b>	<b>932</b>
<b>Всего</b>				<b>400,22</b>	<b>93,6</b>	<b>83,6</b>	<b>233,9</b>	<b>2024</b>

повар



Голянова О.В.