

Утверждаю

И.О. Директора  
МКОУ СОШ с.Малиновка  
/Задирако Т.В./



**МЕНЮ**  
4 апреля 2023 г

**ОВЗ 12-18 лет**

Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге-тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
<b>Завтрак</b>								
2011	71	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (ОГУРЦЫ)	100	22,66	0,8	0,1	2,5	14
2011	309	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	12,51	8	6	46,8	267
2011	273	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С МОЛОЧНЫМ СОУСОМ	100	44,02	11	28,5	9,3	325
		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	8,08	0,6		28,1	111
<b>Итого</b>				<b>93,42</b>	<b>25,3</b>	<b>35,1</b>	<b>117,7</b>	<b>863</b>
<b>обед</b>								
2012	25	САЛАТ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ	100	15,54	1,7	5,2	9,1	90
2011	82	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	250	14,34	2,1	5,7	12,1	107
2011	260	ГУЛЯШ	100	41,00	11,4	29,4	3,4	312
2011	171.1	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ	180	17,40	7,2	8,9	44,1	278
		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	375	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	200	20,20			18,2	72
<b>Итого</b>				<b>114,63</b>	<b>27,3</b>	<b>49,7</b>	<b>117,9</b>	<b>1005</b>
<b>Всего</b>				<b>208,05</b>	<b>52,6</b>	<b>84,8</b>	<b>235,6</b>	<b>1868</b>

повар

*Огу*

Голянова О.В.