

Утверждаю

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



# МЕНЮ

26 апреля 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	173	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ И ДРУГИХ КРУП	200	17,10	8	10,8	38,8	277
2011	219	СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА	120	74,37	23,4	16,1	11,1	276
2011	382	КАКАО С МОЛОКОМ	200	11,67	3,9	3,6	22,9	136
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ БЕЛЫЙ	50	4,50	3,6	0,3	22,8	107
2011	338	ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ (ГРУША)	300	94,74	1,1	0,8	27,8	127
<b>Итого</b>				<b>202,38</b>	<b>40</b>	<b>31,6</b>	<b>123,4</b>	<b>923</b>
<b>обед</b>								
2011	55	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ОГУРЦАМИ СОЛЕНЫМИ	100	13,99	1,5	6,1	6,2	85
2011	112	СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КАРТОФЕЛЕМ	250	9,62	2,7	2,8	17,4	103
2011	295	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ БРОЙЛЕРОВ-ЦЫПЛЯТ	100	51,62	23,7	34,8	7	415
2011	321	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	180	25,67	4,2	5,1	17,3	132
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ БЕЛЫЙ	40	3,60	2,9	0,2	18,3	85
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	35	2,97	2,3	0,3	14,8	71
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	8,01	0,6		28,1	111
<b>Итого</b>				<b>115,48</b>	<b>37,9</b>	<b>49,3</b>	<b>109,1</b>	<b>1002</b>
<b>Всего</b>				<b>317,86</b>	<b>77,9</b>	<b>80,9</b>	<b>232,5</b>	<b>1925</b>

повар

*Суп*

Голянова О.В.