

Утверждаю



Директор
МКОУ СОШс.Малиновка
Терехова А.И.

МЕНЮ

2 апреля 2024 г.

ОВЗ 7-11 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	
Завтрак								
2011	268	КОТЛета МЯСНАЯ	100	48,54	15,30	18,10	13,30	266,00
2011	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	22,96	1,30	6,00	28,00	170,00
ТТК	2	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ БЕЛЫЙ	30	2,70	2,00	0,20	17,60	82,00
ТТК	1	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,70	1,30	0,20	8,20	40,00
ТТК	7	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200/10/15	9,50	0,40	0,00	10,70	47,00
Итого				85,40	20,30	24,50	77,80	605,00
обед								
ТТК	8	НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ (ОГУРЕЦ/ПОМИДОР/ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ)	60	16,88	0,60	0,10	2,20	12,00
2011	82	БОРЩ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ С МЯСОМ И СО СМЕТАНОЙ	200	29,55	5,20	6,10	14,00	128,00
2011	233	РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД МОЛОЧНЫМ СОУСОМ	100	36,49	2,70	6,10	5,00	83,00
ТТК	9	РИС С ОВОЩАМИ (МОРКОВЬ, КУКУРУЗА)	100/50	19,92	1,60	6,70	23,00	157,00
ТТК	10	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	200	13,46	0,00	0,00	13,60	54,00
ТТК	2	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ БЕЛЫЙ	60	5,40	3,90	0,50	25,40	120,00
ТТК	1	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,55	1,90	0,30	12,30	59,00
Итого				124,25	15,90	19,80	95,50	613,00
Всего				209,65	36,20	44,30	173,30	1 218,00

повар

Голянова О.В.