

Утверждаю

. Директор

МКОУ СОШс.Малиновка

Лерехова А.И.

МЕНЮ

4 апреля 2024 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	
Завтрак								
2011	287	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ "ЕЖИКИ"	120	58,03	14,50	17,20	13,50	257,00
2011	171.1	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ	180	19,19	3,60	6,40	30,40	195,00
ТТК	2	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ БЕЛЫЙ	40	3,60	2,60	0,30	23,50	109,00
ТТК	1	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,55	1,90	0,30	12,40	59,00
ТТК	16	ЧАЙ С МОЛОКОМ	200/5	7,81	1,30	1,50	9,00	56,00
Итого				91,18	23,90	25,70	88,80	676,00
обед								
ТТК	8	НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ (ОГУРЕЦ/ПОМИДОР/ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ)	100	34,34	1,00	0,10	3,60	21,00
2012	87	СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ	250	46,12	12,80	3,30	16,70	143,00
2011	260	ГУЛЯШ	75/45	60,45	17,70	18,80	4,10	246,00
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	30,05	1,60	7,20	33,60	204,00
ТТК	17	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	200	9,40	0,70	0,30	19,10	94,00
ТТК	2	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ БЕЛЫЙ	70	6,30	4,60	0,60	29,60	140,00
ТТК	1	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3,40	2,60	0,30	16,40	79,00
Итого				190,06	41,00	30,60	123,10	927,00
Всего				281,24	64,90	56,30	211,90	1 603,00

повар

Голянова О.В.