

Утверждаю

. Директор

МКОУ СОШс.Малиновка

/Терехова А.И/

МЕНЮ

10 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	3	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК НА МОЛОКЕ	200/5	21,88	6,60	4,90	16,50	132,00
2011	224	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С ПОВИДЛОМ	200/20	100,46	30,70	19,30	30,70	410,00
2008		ПЕЧЕНЬЕ	40	9,72	3,00	3,90	29,80	167,00
Итого				132,06	40,30	28,10	77,00	709,00
обед								
ТТК	8	НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ (ОГУРЕЦ/ПОМИДОР/ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ)	100	30,50	1,00	0,10	3,60	21,00
2011	112	СУП ЛАПША С КУРИЦЕЙ	200	18,84	5,50	5,10	14,50	122,00
2011	235	ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ	100	16,54	1,80	5,40	7,60	83,00
ТТК	9	РИС С ОВОЩАМИ (МОРКОВЬ, КУКУРУЗА)	100/50	19,92	1,60	6,70	23,00	157,00
2011	6	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	8,43	0,10	0,00	12,30	48,00
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				102,18	15,80	18,10	98,70	610,00
Всего				234,24	56,10	46,20	175,70	1 319,00

повар



Голянова О.В.