

Утверждаю

. Директор

МКОУ СОШс.Малиновка

ГТерехова А.И/

МЕНЮ

10 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	224	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С ПОВИДЛОМ	250/30	128,38	37,90	23,90	38,40	510,00
2011	3	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК НА МОЛОКЕ	200/5	21,88	6,60	4,90	16,50	132,00
ТТК	4	ФРУКТ (ЯБЛОКО)	150	31,34	0,60	0,60	14,70	71,00
2008		ПЕЧЕНЬЕ	40	9,72	3,00	3,90	29,80	167,00
Итого				191,32	48,10	33,30	99,40	880,00
обед								
ТТК	8	НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ (ОГУРЕЦ/ПОМИДОР/ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ)	100	34,34	1,00	0,10	3,60	21,00
2011	112	СУП ЛАПША С КУРИЦЕЙ	250	21,97	6,80	6,40	18,10	154,00
2011	235	ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ	120	40,19	2,10	6,30	9,10	99,00
ТТК	9	РИС С ОВОЩАМИ (МОРКОВЬ, КУКУРУЗА)	110/70	24,78	1,80	7,20	26,00	173,00
2011	6	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	8,43	0,10	0,00	12,30	48,00
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				139,41	19,00	20,90	115,10	714,00
Всего				330,73	67,10	54,20	214,50	1 594,00

повар



Голянова О.В.