

Утверждаю

Директор  
МКОУ СОШ с.Малиновка  
Терехова А.И.



**МЕНЮ**  
11 апреля 2024 г.

**ОВЗ 7-11 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	189	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ РИСОВАЯ	200	24,38	7,60	9,80	32,60	242,0
2011	14	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	10,00	0,10	7,20	0,10	67,0
ТТК	13	КАКАО НА МОЛОКЕ	200	19,29	4,70	5,00	14,00	124,0
ТТК	2	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ БЕЛЫЙ	30	2,70	2,00	0,20	17,60	82,0
ТТК	1	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,70	1,30	0,20	8,20	40,0
<b>Итого</b>				<b>58,07</b>	<b>15,70</b>	<b>22,40</b>	<b>72,50</b>	<b>555,0</b>
<b>обед</b>								
ТТК	8	НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ (ОГУРЕЦ/ПОМИДОР/ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ)	60	16,88	0,60	0,10	2,20	12,0
ТТК	24	СВЕКОЛЬНИК С МЯСОМ	200	26,08	5,50	6,20	13,40	127,0
2011	290	МЯСО ТУШЕННОЕ В СОУСЕ	55/35	39,34	12,50	22,70	3,30	257,0
2011	171.1	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ	150	11,88	3,00	5,30	27,00	170,0
ТТК	15	КИСЕЛЬ ЯГОДНЫЙ	200	15,36	0,00	0,00	18,40	73,0
ТТК	2	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ БЕЛЫЙ	60	5,40	3,90	0,50	25,40	120,0
ТТК	1	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,55	1,90	0,30	12,30	59,0
<b>Итого</b>				<b>117,49</b>	<b>27,40</b>	<b>35,10</b>	<b>102,00</b>	<b>818,0</b>
<b>Всего</b>				<b>175,56</b>	<b>43,10</b>	<b>57,50</b>	<b>174,50</b>	<b>1 373,0</b>

повар

Голянова О.В.