

Утверждаю

Директор
МКОУ СОШ с. Малиновка
/Терехова А.И./



МЕНЮ

16 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	268	КОТЛЕТА МЯСНАЯ	120	59,25	17,40	37,30	14,40	444,00
2011	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	28,52	1,60	7,20	33,60	204,00
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	7	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200/10/15	9,49	0,40	0,00	10,70	47,00
Итого				103,41	23,90	45,10	94,60	863,00
обед								
ТТК	8	НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ (ОГУРЕЦ/ПОМИДОР/ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ)	100	34,34	1,00	0,10	3,60	21,00
2011	82	БОРЩ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ С МЯСОМ И СО СМЕТАНОЙ	250	37,73	6,90	8,20	16,60	163,00
2011	233	РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД МОЛОЧНЫМ СОУСОМ	120	44,02	1,80	5,40	5,90	77,00
ТТК	9	РИС С ОВОЩАМИ (МОРКОВЬ, КУКУРУЗА)	110/70	25,80	1,80	7,20	26,00	173,00
ТТК	10	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	200	13,45	0,00	0,00	13,60	54,00
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	16,50	79,00
Итого				165,04	18,70	21,80	111,80	707,00
Всего				268,45	42,60	66,90	206,40	1 570,00

повар

Голянова О.В.