

Утверждаю

Директор  
МКОУ СОШ с.Малиновка  
ГТерехова А.И/



# МЕНЮ

16 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	268	КОТЛЕТА МЯСНАЯ	100	50,93	15,40	15,90	20,20	277,00
2011	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	23,35	1,30	6,00	28,00	170,00
ТТК	2	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ БЕЛЫЙ	30	2,70	2,00	0,20	17,60	82,00
ТТК	1	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,70	1,30	0,20	8,20	40,00
ТТК	7	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200/10/15	9,90	0,40	0,00	10,70	47,00
<b>Итого</b>				<b>88,58</b>	<b>20,40</b>	<b>22,30</b>	<b>84,70</b>	<b>616,00</b>
<b>обед</b>								
2011	82	БОРЩ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ С МЯСОМ И СО СМЕТАНОЙ	200	29,66	5,20	6,10	14,00	128,00
2011	233	РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД МОЛОЧНЫМ СОУСОМ	100	33,81	1,30	4,20	5,00	61,00
ТТК	9	РИС С ОВОЩАМИ (МОРКОВЬ, КУКУРУЗА)	100/50	19,92	1,60	6,70	23,00	157,00
ТТК	10	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	200	13,46	0,00	0,00	13,60	54,00
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
<b>Итого</b>				<b>104,80</b>	<b>13,90</b>	<b>17,80</b>	<b>93,30</b>	<b>579,00</b>
<b>Всего</b>				<b>193,38</b>	<b>34,30</b>	<b>40,10</b>	<b>178,00</b>	<b>1 195,00</b>

повар

Голянова О.В.