

Утверждаю

Директ

МКОУ СОШ с. Малиновка

Лтерехова А.



МЕНЮ

22 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	233	РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД МОЛОЧНЫМ СОУСОМ	100	44,75	1,50	11,20	6,00	126,0
2012	315	РИС ОТВАРНОЙ	180	15,59	1,40	7,10	24,60	170,0
ТТК	2	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ БЕЛЫЙ	40	3,60	2,60	0,30	23,50	109,0
ТТК	1	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,55	1,90	0,30	12,40	59,0
ТТК	7	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200/10/15	6,93	0,40	0,00	9,90	42,0
Итого:				73,42	7,80	18,90	76,40	506,00
обед								
ТТК	8	НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ (ОГУРЕЦ/ПОМИДОР/ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ) С МАСЛОМ	100	34,81	1,00	3,10	3,60	48,00
2011	96	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С МЯСОМ	250	19,31	2,50	6,20	18,00	135,00
2011	289	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	250	21,21	3,60	6,20	24,80	167,00
2011	388	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	200	5,17	0,30	0,10	13,50	61,00
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:				90,20	14,60	16,50	105,90	630,00
Всего				163,62	22,40	35,40	182,30	1 136,00

повар

Голянова О.В.

Голянова О.В.