

Утверждаю

Директор

МКОУ СОШс.Малиновка

Гтерехова А.И/

МЕНЮ

25 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								
			250	29,43	7,70	4,90	35,00	216,00
2011	189	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ РИСОВАЯ	20	14,91	4,70	6,10	0,00	75,00
2011	15	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	10	10,00	0,10	7,20	0,10	67,00
2011	14	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	200	19,40	4,70	5,00	14,00	124,00
ТТК	13	КАКАО НА МОЛОКЕ	40	3,60	2,60	0,30	23,50	109,00
ТТК	2	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ БЕЛЫЙ	30	2,55	1,90	0,30	12,40	59,00
ТТК	1	ХЛЕБ РЖАНОЙ	100	35,05	0,40	0,30	10,30	47,00
ТТК	14	ФРУКТ (ГРУША)	100	20,89	0,40	0,40	8,60	41,00
ТТК	4	ФРУКТ (ЯБЛОКО)						
				135,83	22,50	24,50	103,90	738,00
Итого								
обед								
ТТК	8	НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ (ОГУРЕЦ/ПОМИДОР/ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ)	100	33,02	0,90	0,10	3,00	18,00
ТТК	24	СВЕКОЛЬНИК С МЯСОМ	250	36,14	6,90	7,90	16,70	161,00
2011	290	ПТИЦА, ТУШЕННЫЕ В СОУСЕ	70/50	46,17	17,80	21,80	4,40	273,00
2011	171.1	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ	180	14,35	3,60	6,40	30,40	195,00
ТТК	15	КИСЕЛЬ ЯГОДНЫЙ	200	15,35	0,00	0,00	18,40	73,00
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
				154,73	36,40	37,10	118,90	939,00
Итого				290,56	58,90	61,60	222,80	1 677,00
Всего								

повар

Голянова О.В.