

Утверждаю

Директор  
МКОУ СОШс.Малиновка  
/Терехова А.И./



# МЕНЮ

26 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	
<b>Завтрак</b>								
2011	255	ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	85/35	45,23	19,50	13,40	3,20	224,00
2011	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	13,02	6,60	6,50	38,60	234,00
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	19	ЧАЙ С САХАРОМ	200/10	2,02	0,10	0,00	9,90	40,00
<b>Итого</b>				<b>66,42</b>	<b>30,70</b>	<b>20,50</b>	<b>87,60</b>	<b>666,00</b>
<b>обед</b>								
ТТК	8	НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ (ОГУРЕЦ/ПОМИДОР/ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ)	100	35,41	1,00	0,10	3,60	21,00
2011	104	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	250	44,59	9,60	9,20	18,60	189,00
2012	256	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ	120	26,51	5,60	8,90	19,90	165,00
2011	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	23,31	4,30	8,10	28,40	199,00
ТТК	10	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	200	13,46	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	16,40	79,00
ТТК	4	ФРУКТ (ЯБЛОКО)	200	41,78	0,80	0,80	19,60	94,00
<b>Итого</b>				<b>194,76</b>	<b>28,50</b>	<b>28,00</b>	<b>149,70</b>	<b>941,00</b>
<b>Всего</b>				<b>261,18</b>	<b>59,20</b>	<b>48,50</b>	<b>237,30</b>	<b>1 607,00</b>

повар

Голянова О.В.