

Утверждаю

Директор

МКОУ СОШ с.Малиновка

Лтерехова А.И.

# МЕНЮ

2 мая 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	287	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ "ЕЖИКИ"	100	31,78	9,10	9,20	11,30	158,0
2011	171.1	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ	150	11,88	3,00	5,30	27,00	170,0
ТТК	2	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ БЕЛЫЙ	30	2,70	2,00	0,20	17,60	82,0
ТТК	1	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,70	1,30	0,20	8,20	40,0
ТТК	16	ЧАЙ С МОЛОКОМ	200/5	7,83	1,30	1,50	9,00	56,0
<b>Итого</b>				<b>55,89</b>	<b>16,70</b>	<b>16,40</b>	<b>73,10</b>	<b>506,0</b>
<b>обед</b>								
2012	87	СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ	200	23,15	5,10	2,60	13,30	95,0
2011	260	ГУЛЯШ	55/35	33,81	10,20	11,50	3,10	150,0
2011	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	23,81	1,30	6,00	28,00	170,0
ТТК	17	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	200	5,17	0,30	0,10	13,50	61,0
ТТК	18	ФРУКТ (АПЕЛЬСИН)	100	42,55	0,90	0,20	8,10	43,0
ТТК	2	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ БЕЛЫЙ	60	5,40	3,90	0,50	25,40	120,0
ТТК	1	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,55	1,90	0,30	12,30	59,0
<b>Итого</b>				<b>136,44</b>	<b>23,60</b>	<b>21,20</b>	<b>103,70</b>	<b>698,0</b>
<b>Всего</b>				<b>192,33</b>	<b>40,30</b>	<b>37,60</b>	<b>176,80</b>	<b>1 204,0</b>

повар

Голянова О.В.