

Утверждаю



Директор
МКОУ СОШ с.Малиновка
/Терехова А.И.

МЕНЮ

2 мая 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	287А	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ "ЕЖИКИ"	120	57,81	12,60	14,00	16,80	252,0
2011	171.1	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ	180	19,19	3,60	6,40	30,40	195,0
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	16	ЧАЙ С МОЛОКОМ	200/5	7,81	1,30	1,50	9,00	56,0
Итого				90,96	22,00	22,50	92,10	671,0
обед								
ТТК	8	НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ (ОГУРЕЦ/ПОМИДОР/ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ)	100	35,41	1,00	0,10	3,60	21,0
2012	87	СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ	250	46,43	12,80	3,30	16,70	143,0
2011	260	ГУЛЯШ	75/45	60,45	17,70	18,80	4,10	246,0
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	30,82	1,60	7,20	33,60	204,0
ТТК	17	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	200	9,41	0,70	0,30	19,10	94,0
ТТК	18	ФРУКТ (АПЕЛЬСИН)	100	59,51	1,30	0,30	11,30	60,0
ТТК	2	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ БЕЛЫЙ	70	6,30	4,60	0,60	29,60	140,0
ТТК	1	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3,40	2,60	0,30	16,40	79,0
Итого				251,73	42,30	30,90	134,40	987,0
Всего				342,69	64,30	53,40	226,50	1 658,0

повар

Голянова О.В.