

Утверждаю

Директор
МКОУ СОШс.Малиновка
Терехова А.И.

МЕНЮ

6 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	290	ПТИЦА ТУШЕННАЯ В СОУСЕ	100	35,93	13,50	16,10	2,60	200,0
2012	315	РИС ОТВАРНОЙ	180	8,82	4,30	8,20	43,30	258,0
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	15,89	0,60	0,00	10,50	48,0
ТТК	11	ФРУКТ (ЯБЛОКО)	300	62,68	1,10	1,10	25,90	124,0
Итого				129,47	24,00	26,00	118,20	798,0
обед								
ТТК	8	НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ (ОГУРЕЦ/ПОМИДОР/ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ) С МАСЛОМ	100	35,86	1,00	3,10	3,60	48,0
2011	96	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С МЯСОМ	250	16,78	2,00	5,10	14,50	109,0
2011	289	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	250	29,23	5,00	6,50	35,50	216,0
2011	388	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	200	14,50	0,80	0,30	18,20	91,0
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				106,07	16,00	15,90	117,80	683,0
Всего				235,54	40,00	41,90	236,00	1 481,0

повар

Голянова О.В.