

Утверждаю

Директор

МКОУ СОШс.Малиновка

/Терехова А.И/

# МЕНЮ

8 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	
<b>Завтрак</b>								
2011	224	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С ПОВИДЛОМ	250/30	127,26	27,90	23,90	38,40	410,00
2011	3	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК НА МОЛОКЕ	200/5	21,88	6,60	4,90	16,50	132,00
ТТК	4	ФРУКТ (ЯБЛОКО)	100	20,89	0,40	0,40	9,80	47,00
2008		ПЕЧЕНЬЕ	40	9,72	3,00	3,90	29,80	167,00
<b>Итого</b>				<b>179,75</b>	<b>37,90</b>	<b>33,10</b>	<b>94,50</b>	<b>756,00</b>
<b>обед</b>								
ТТК	8	НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ (ОГУРЕЦ/ПОМИДОР/ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ)	100	35,40	1,00	0,10	3,60	21,00
2011	112	СУП ЛАПША С КУРИЦЕЙ	250	22,22	6,80	6,40	18,10	154,00
2011	235	ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ	120	10,60	2,10	6,30	9,10	99,00
ТТК	9	РИС С ОВОЩАМИ (МОРКОВЬ, КУКУРУЗА)	110/70	24,77	1,80	7,20	26,00	173,00
2011	6	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	8,42	0,10	0,00	12,30	48,00
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
<b>Итого</b>				<b>111,11</b>	<b>19,00</b>	<b>20,90</b>	<b>115,10</b>	<b>714,00</b>
<b>Всего</b>				<b>290,86</b>	<b>66,90</b>	<b>54,00</b>	<b>209,60</b>	<b>1 570,00</b>

повар



Голянова О.В.