

Утверждаю

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



МЕНЮ

14 мая 2024 г.

ОВЗ 12-18 лет

Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге-тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
Завтрак								
2011	268	КОТЛЕТА МЯСНАЯ	120	43,10	12,60	19,80	14,40	275,00
2011	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	27,98	3,90	6,60	27,80	181,00
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	7	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200/10/15	9,49	0,40	0,00	10,70	47,00
Итого				86,72	21,40	27,00	88,80	671,00
обед								
ТТК	8	НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ (ОГУРЕЦ/ПОМИДОР/ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ)	100	35,50	1,00	0,10	3,60	21,00
2011	82	БОРЩ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ С МЯСОМ И СО СМЕТАНОЙ	250	36,16	4,50	4,60	29,20	173,00
2011	233	РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД МОЛОЧНЫМ СОУСОМ	120	16,10	3,30	7,20	5,90	99,00
ТТК	9	РИС С ОВОЩАМИ (МОРКОВЬ, КУКУРУЗА)	110/70	21,57	3,10	8,80	29,10	203,00
ТТК	10	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	200	13,92	0,20	0,20	18,30	76,00
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	16,50	79,00
Итого				132,95	19,30	21,80	132,20	791,00
Всего				219,67	40,70	48,80	221,00	1 462,00

повар _____ 

Голянова О.В.