

Утверждаю

Директор
МКОУ СОШс.Малиновка
/Терехова А.И/



МЕНЮ

15 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	219	СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА С ПОВИДЛОМ	250/30	119,58	38,40	28,10	21,80	480,00
ТТК	12	ПЕЧЕНЬЕ	40	9,72	3,00	3,90	29,80	167,00
ТТК	13	КАКАО НА МОЛОКЕ	200	19,40	4,70	5,00	14,00	124,00
		АПЕЛЬСИН	150	44,64	0,90	0,20	7,70	41,00
Итого				193,34	47,00	37,20	73,30	812,00
обед								
ТТК	8	НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ (ОГУРЕЦ/ПОМИДОР/ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ)	100	35,49	1,00	0,10	3,60	21,00
2011	104	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	250	19,09	2,60	3,20	18,60	111,00
2011	255	ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	85/35	7,76	0,70	9,60	3,20	98,00
2011	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	13,02	6,60	6,50	38,50	233,00
ТТК	15	КИСЕЛЬ ЯГОДНЫЙ	200	14,23	0,00	0,00	31,20	123,00
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
Итого				99,29	18,10	20,30	141,10	805,00
Всего				292,63	65,10	57,50	214,40	1 617,00

повар

Голянова О.В.