

Утверждаю



Директор
МКОУ СОШс.Малиновка
Лтерехова А.И.

МЕНЮ

21 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	268	БИТОЧКИ МЯСНЫЕ	120	42,13	18,20	20,10	14,40	299,00
ТТК	16	ЧАЙ С МОЛОКОМ	200/5	7,81	1,30	1,50	9,00	56,00
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
2011	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	21,94	22,10	10,50	125,70	671,00
Итого				78,03	46,10	32,70	185,00	1 194,00
обед								
ТТК	8	НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ (ОГУРЕЦ/ПОМИДОР/ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ) С МАСЛОМ	100	32,48	0,90	12,30	2,80	122,00
2008	88	СУП С МОРСКОЙ КАПУСТОЙ С КУРИЦЕЙ	250	14,70	1,90	12,20	10,40	153,00
2011	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	5,69	5,40	6,40	31,70	201,00
2011	262	СЕРДЦЕ В СОУСЕ	80/40	72,53	32,90	10,20	5,40	271,00
ТТК	20	СОК (В АССОРТИМЕНТЕ)	200	19,01	0,60	0,40	19,40	83,00
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
ТТК	14	ФРУКТ(ГРУША)	200	70,11	0,80	0,60	20,60	94,00
Итого				224,22	49,70	43,00	136,30	1 143,00
Всего				302,25	95,80	75,70	321,30	2 337,00

повар

Голянова О.В.