

Утверждаю

Директор  
МКОУ СОШ с. Малиновка  
/Терехова А.И.

# МЕНЮ

22 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	122,53	41,10	21,50	97,90	731,00
2011	3	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК НА МОЛОКЕ	200/5	23,84	6,80	4,90	17,40	137,00
ТТК	4	ФРУКТ (ЯБЛОКО)	300	63,10	1,10	1,10	26,00	125,00
2008		ПЕЧЕНЬЕ	40	9,72	3,00	3,90	29,80	167,00
<b>Итого</b>				<b>219,19</b>	<b>52,00</b>	<b>31,40</b>	<b>171,10</b>	<b>1 160,00</b>
<b>обед</b>								
ТТК	8	НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ (ОГУРЕЦ/ПОМИДОР/ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ)	100	35,91	1,50	0,20	3,40	24,00
2011	112	СУП ЛАПША С КУРИЦЕЙ	250	16,28	2,80	2,80	18,50	108,00
2011	235	ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ	120	15,72	4,10	6,30	18,10	142,00
ТТК	9	РИС С ОВОЩАМИ (МОРКОВЬ, КУКУРУЗА)	110/70	19,24	2,50	9,50	22,90	182,00
2011	6	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	12,83	0,20	0,20	13,60	57,00
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>109,68</b>	<b>18,30</b>	<b>19,90</b>	<b>122,50</b>	<b>732,00</b>
<b>Всего</b>				<b>328,87</b>	<b>70,30</b>	<b>51,30</b>	<b>293,60</b>	<b>1 892,00</b>

повар

Голянова О.В.