

Утверждаю

и.о директора  
МКОУ СОШс.Малиновка  
/Терехова А.И/

**МЕНЮ**  
**3 сентября 2024 г.**

**ОВЗ 7-11 лет**

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2011	268	КОТЛЕТА МЯСНАЯ	100	34,43	11,40	27,30	7,70	309,00
2011	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	25,17	1,30	6,00	28,00	170,00
ТТК	2	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ БЕЛЫЙ	30	2,70	2,00	0,20	17,60	82,00
ТТК	1	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,70	1,30	0,20	8,20	40,00
ТТК	7	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200/10/15	10,59	0,40	0,00	10,70	47,00
<b>Итого</b>				<b>74,59</b>	<b>16,40</b>	<b>33,70</b>	<b>72,20</b>	<b>648,00</b>
<b>обед</b>								
2011	71	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ, (ОГУРЦЫ)	100	30,66	0,80	0,10	2,50	14,00
2011	82	БОРЩ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ С МЯСОМ И СО СМЕТАНОЙ	200	29,40	5,00	9,90	14,00	160,00
2011	233	РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД МОЛОЧНЫМ СОУСОМ	100	41,52	13,50	7,80	5,10	147,00
ТТК	9	РИС С ОВОЩАМИ (МОРКОВЬ, КУКУРУЗА)	100/50	21,68	1,60	6,70	23,00	157,00
ТТК	10	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	200	25,07	0,00	0,00	9,10	36,00
ТТК	2	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ БЕЛЫЙ	60	5,40	3,90	0,50	25,40	120,00
ТТК	1	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,55	1,90	0,30	12,30	59,00
<b>Итого</b>				<b>156,28</b>	<b>26,70</b>	<b>25,30</b>	<b>91,40</b>	<b>693,00</b>
<b>Всего</b>				<b>230,87</b>	<b>43,10</b>	<b>59,00</b>	<b>163,60</b>	<b>1 341,00</b>

повар



Голянова О.В.