

Утверждаю

.и.о директора

МКОУ СОШс.Малиновка

/Терехова А.И/



# МЕНЮ

27 сентября 2024 г.

ОВЗ 7-11 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	255	ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	70/30	38,23	13,00	11,00	2,80	163,00
2011	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	11,55	5,50	5,40	31,80	193,00
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	19	ЧАЙ С САХАРОМ	200/10	2,15	0,00	0,00	9,90	40,00
				<b>56,33</b>	<b>21,80</b>	<b>16,80</b>	<b>70,30</b>	<b>518,00</b>
<b>Итого</b>								
<b>обед</b>								
2011	104	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	200	29,47	6,40	12,50	14,90	191,00
2012	256	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ	100	28,35	10,10	8,10	6,60	141,00
2011	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	25,15	1,30	6,00	28,00	170,00
ТТК	10	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	200	6,96	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>97,88</b>	<b>23,60</b>	<b>27,40</b>	<b>96,30</b>	<b>717,00</b>
<b>Итого</b>				<b>154,21</b>	<b>45,40</b>	<b>44,20</b>	<b>166,60</b>	<b>1 235,00</b>
<b>Всего</b>								

повар  Голянова О.В.