

Утверждаю

и.о директора

МКОУ СОШс.Малиновка

/Терехова А.И/

МЕНЮ

2 октября 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	
Завтрак								
2011	224	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ	200/20	115,86	33,00	21,70	40,80	480,00
ТТК	12	ПЕЧЕНЬЕ	30	7,29	1,00	2,00	23,00	114,00
ТТК	13	КАКАО НА МОЛОКЕ	200	21,71	4,70	5,00	14,00	124,00
ТТК	14	ФРУКТ(ЯБЛОКО)	150	35,72	0,60	0,60	14,70	71,00
Итого				180,58	39,30	29,30	92,50	789,00
обед								
2011	70	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СОЛЕННЫЕ	100	31,00	1,40	0,20	3,10	23,00
2011	104	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	200	29,47	6,40	12,50	14,90	191,00
2011	255	ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	65/25	34,41	14,70	10,10	2,40	169,00
2011	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	11,53	5,50	5,40	31,80	193,00
ТТК	15	КИСЕЛЬ ЯГОДНЫЙ	200	21,53	0,20	0,10	15,80	67,00
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
Итого				135,89	34,00	29,10	105,70	822,00
Всего				316,47	73,30	58,40	198,20	1 611,00

повар



Голянова О.В.