Утверждаю

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

МЕНЮ

15 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	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	10,58	0,40	0,00	10,70	47,00
Итого				**74,58**	**16,40**	**33,70**	**72,20**	**648,00**
обед								
2011	82	БОРЩ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ С МЯСОМ И СО СМЕТАНОЙ	200	29,60	5,00	9,90	14,00	160,00
2011	233	РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД МОЛОЧНЫМ СОУСОМ	100	41,50	13,50	7,80	5,10	147,00
ТТК	9	РИС С ОВОЩАМИ (МОРКОВЬ, КУКУРУЗА)	100/50	21,69	1,60	6,70	23,00	157,00
ТТК	10	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	200	13,01	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
Итого				**113,75**	**25,90**	**25,20**	**88,90**	**679,00**
Всего				**188,33**	**42,30**	**58,90**	**161,10**	**1 327,00**

повар _____ Голянова О.В.