

Утверждаю

и.о директора

МКОУ СОШс.Малиновка

/Терехова А.И/



МЕНЮ

22 октября 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	
Завтрак								
			100	34,43	11,40	27,30	7,70	309,00
2011	268	БИТОЧКИ МЯСНЫЕ	150	23,21	3,60	4,00	14,60	108,00
2011	139	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	200/5	8,85	1,30	1,50	9,00	56,00
ТТК	16	ЧАЙ С МОЛОКОМ	30	2,70	2,00	0,20	17,60	82,00
ТТК	2	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ БЕЛЫЙ	20	1,70	1,30	0,20	8,20	40,00
ТТК	1	ХЛЕБ РЖАНОЙ		70,89	19,60	33,20	57,10	595,00
Итого								
обед								
2008	88	СУП С МОРСКОЙ КАПУСТОЙ С КУРИЦЕЙ	200	13,33	4,70	5,80	6,80	96,00
2011	262	СЕРДЦЕ В СОУСЕ	60/30	31,46	12,30	5,20	4,00	108,00
2011	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	30,07	1,60	7,20	33,60	204,00
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	8,11	0,10	0,00	20,80	82,00
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
				90,92	24,50	19,00	102,90	669,00
Итого								
Всего								
				161,81	44,10	52,20	160,00	1 264,00

повар

Голянова О.В.