

Утверждаю

и.о директора  
МКОУ СОШс.Малиновка  
/Евстегнеева С В/



# МЕНЮ

12 ноября 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	268	БИТОЧКИ МЯСНЫЕ	100	34,43	11,40	27,30	7,70	309,00
2011	139	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	150	22,98	3,60	4,00	14,60	108,00
ТТК	16	ЧАЙ С МОЛОКОМ	200/5	8,85	1,30	1,50	9,00	56,00
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
<b>Итого</b>				<b>70,66</b>	<b>19,60</b>	<b>33,20</b>	<b>57,10</b>	<b>595,00</b>
<b>обед</b>								
2012	31	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ	100	19,70	4,70	9,50	6,90	132,00
2008	88	СУП С МОРСКОЙ КАПУСТОЙ С КУРИЦЕЙ	200	13,11	4,60	5,60	6,80	94,00
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
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
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	8,11	0,10	0,00	20,80	82,00
<b>Итого</b>				<b>110,40</b>	<b>29,10</b>	<b>28,30</b>	<b>109,80</b>	<b>799,00</b>
<b>Всего</b>				<b>181,06</b>	<b>48,70</b>	<b>61,50</b>	<b>166,90</b>	<b>1 394,00</b>

повар

Голянова О.В.