

Утверждаю

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

МЕНЮ

19 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	
Завтрак								
2011	268	КОТЛЕТА МЯСНАЯ	100	36,35	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				76,50	16,40	33,70	72,20	648,00
обед								
2011	71	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (ОГУРЦЫ)	60	18,45	0,50	0,10	1,50	8,00
2011	82	БОРЩ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ С МЯСОМ И СО СМЕТАНОЙ	200	27,66	5,00	9,90	14,00	160,00
2011	233	РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД МОЛОЧНЫМ СОУСОМ	100	35,32	12,10	7,40	5,10	138,00
ТТК	9	РИС С ОВОЩАМИ (МОРКОВЬ, КУКУРУЗА)	100/50	21,68	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				124,07	25,00	24,90	90,40	678,00
Всего				200,57	41,40	58,60	162,60	1 326,00

повар



Голянова О.В.