

Утверждаю

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



# МЕНЮ

20 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	224	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ	200/20	100,30	28,70	19,80	40,10	443,00
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
<b>Итого</b>				<b>165,02</b>	<b>35,00</b>	<b>27,40</b>	<b>91,80</b>	<b>752,00</b>
<b>обед</b>								
2011	70	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СОЛЕННЫЕ	100	31,00	1,40	0,20	3,10	23,00
2011	104	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	200	30,23	6,40	12,50	14,90	191,00
2011	255	ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	65/25	34,86	14,70	10,10	2,40	169,00
2011	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	11,52	5,50	5,40	31,80	193,00
ТТК	15	КИСЕЛЬ ЯГОДНЫЙ	200	21,55	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
<b>Итого</b>				<b>137,11</b>	<b>34,00</b>	<b>29,10</b>	<b>105,70</b>	<b>822,00</b>
<b>Всего</b>				<b>302,13</b>	<b>69,00</b>	<b>56,50</b>	<b>197,50</b>	<b>1 574,00</b>

повар

Голянова О.В.