

Утверждаю

и.о директора

МКОУ СОШс.Малиновка

/Евстегнеева С В/

# МЕНЮ

26 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	36,19	11,40	27,30	7,70	309,00
2011	139	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	150	23,22	3,60	4,00	14,60	108,00
ТТК	16	ЧАЙ С МОЛОКОМ	200/5	7,15	1,70	1,20	7,30	45,00
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>70,96</b>	<b>20,00</b>	<b>32,90</b>	<b>55,40</b>	<b>584,00</b>
<b>обед</b>								
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	32,66	12,30	5,20	4,00	108,00
2011	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	30,08	1,60	7,20	33,60	204,00
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	8,10	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
<b>Итого</b>				<b>92,12</b>	<b>24,50</b>	<b>19,00</b>	<b>102,90</b>	<b>669,00</b>
<b>Всего</b>				<b>163,08</b>	<b>44,50</b>	<b>51,90</b>	<b>158,30</b>	<b>1 253,00</b>

повар



Голянова О.В.