

Утверждаю

директор
МКОУ СОШ с. Малиновка
 Терехова А.И./

МЕНЮ

18 марта 2025 г.

ОВЗ 7-11 лет

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Завтрак								
2011	268	КОТЛЕТА МЯСНАЯ	100	32,73	15,00	8,40	9,60	135,00
2011	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	24,87	3,60	5,80	23,80	158,00
ТТК	7	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200/10/15	10,55	0,40	0,00	10,70	47,00
ТТК	2	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ БЕЛЫЙ	30	1,71	2,00	0,40	12,10	59,00
ТТК	1	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,12	1,30	0,20	7,90	38,00
				70,98	22,30	14,80	64,10	437,00
Итого								
обед								
2011	82	БОРЩ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ С МЯСОМ И СО СМЕТАНОЙ	200	25,57	5,70	7,00	14,00	138,00
2011	233	РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД МОЛОЧНЫМ СОУСОМ	100	41,05	11,10	12,60	33,30	229,00
ТТК	9	РИС С ОВОЩАМИ (МОРКОВЬ, КУКУРУЗА)	100/50	21,46	2,80	6,50	26,00	170,00
ТТК	10	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	200	13,47	0,00	0,00	13,60	54,00
ТТК	2	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ БЕЛЫЙ	30	1,71	2,00	0,40	12,10	59,00
ТТК	1	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,12	1,30	0,20	7,90	38,00
				104,38	22,90	26,70	106,90	688,00
Итого				175,36	45,20	41,50	171,00	1 125,00
Всего								

повар



Голянова О.В.