

Утверждаю



директор

МКОУ СОШ с.Малиновка

/Терехова А.И.

МЕНЮ

20 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	287\	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ "ЕЖИКИ"	100	43,15	18,60	8,00	22,20	191,00
2011	171.1	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ	150	8,55	6,40	3,70	38,70	209,00
ТТК	16	ЧАЙ С МОЛОКОМ	200/5	4,48	0,80	0,40	5,90	30,00
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
Итого				59,01	29,10	12,70	86,80	527,00
обед								
2012	87	СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ	200	37,65	10,20	2,60	13,30	114,00
2011	260	ГУЛЯШ	55/35	32,35	14,30	7,50	11,80	137,00
2011	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	23,75	3,60	5,00	23,80	151,00
ТТК	17	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	200	10,20	0,70	0,30	19,10	94,00
ТТК	2	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ БЕЛЫЙ	60	2,87	3,90	0,90	24,10	117,00
ТТК	1	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,51	1,90	0,30	11,90	57,00
Итого				108,33	34,60	16,60	104,00	670,00
Всего				167,34	63,70	29,30	190,80	1 197,00

повар

Ом

Голянова О.В.