

Утверждаю



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

МЕНЮ

1 апреля 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	25,96	3,60	5,80	23,80	158,00
ТТК	7	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200/10/15	10,67	0,40	0,00	10,70	47,00
ТТК	2	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ БЕЛЫЙ	30	1,76	2,00	0,40	12,10	59,00
ТТК	1	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,14	1,30	0,20	7,90	38,00
Итого				72,26	22,30	14,80	64,10	437,00
обед								
ТТК	8	НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ (ОГУРЕЦ/ПОМИДОР/ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ)	80	25,44	0,60	0,00	2,20	12,00
2011	82	БОРЩ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ С МЯСОМ И СО СМЕТАНОЙ	200	25,88	5,70	7,00	14,00	138,00
2011	233	РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД МОЛОЧНЫМ СОУСОМ	100	41,37	11,10	12,60	33,30	229,00
ТТК	9	РИС С ОВОЩАМИ (МОРКОВЬ, КУКУРУЗА)	100/50	21,77	2,80	6,50	26,00	170,00
ТТК	10	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	200	13,55	0,00	0,00	13,60	54,00
ТТК	2	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ БЕЛЫЙ	30	1,76	2,00	0,40	12,10	59,00
ТТК	1	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,13	1,30	0,20	7,90	38,00
Итого				130,90	23,50	26,70	109,10	700,00
Всего				203,16	45,80	41,50	173,20	1 137,00

повар

Голянова О.В.