

Утверждаю

директор

МКОУ СОШ с.Малиновка
/Терехова А.И/



МЕНЮ

8 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	БИТОЧКИ МЯСНЫЕ	100	32,50	9,90	12,10	28,40	201,00
2011	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	12,12	5,50	5,40	31,80	193,00
ТТК	16	ЧАЙ С МОЛОКОМ	200/5	9,36	1,30	1,50	9,00	56,00
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
				56,87	20,00	19,60	89,20	547,00
Итого								
обед								
ТТК	8	НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ (ОГУРЕЦ/ПОМИДОР/ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ) С МАСЛОМ	80	31,38	0,80	2,30	2,80	34,00
2008	88	СУП С МОРСКОЙ КАПУСТОЙ С КУРИЦЕЙ	200	36,00	9,80	10,20	7,10	159,00
2011	262	СЕРДЦЕ В СОУСЕ	60/30	34,62	12,30	5,20	4,00	108,00
2011	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	31,30	4,40	7,00	28,50	189,00
2011	342.1	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ (1- ЫЙ ВАРИАНТ)	200	12,02	0,20	0,20	25,40	103,00
ТТК	2	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ БЕЛЫЙ	60	2,94	3,90	0,90	24,10	117,00
ТТК	1	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,52	1,90	0,30	11,90	57,00
				149,78	33,30	26,10	103,80	767,00
Итого				206,65	53,30	45,70	193,00	1 314,00
Всего								

повар

Голянова О.В.

Голянова О.В.