

Утверждаю

директор
МКОУ СОШс.Малиновка
/Терехова А.И./

МЕНЮ

9 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	224	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ	200/20	125,36	20,70	22,30	40,80	349,00
2011	3	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК НА МОЛОКЕ	200/5	19,80	6,00	4,90	13,50	118,00
ТТК	4	ФРУКТ (ЯБЛОКО)	100	21,49	0,40	0,40	9,80	47,00
2008		ПЕЧЕНЬЕ	30	7,32	2,30	2,90	22,30	125,00
ТТК	14	ФРУКТ(ЯБЛОКО)	100	24,49	0,40	0,40	9,80	47,00
Итого				198,46	29,80	30,90	96,20	686,00
Обед								
2011	112	СУП ЛАПША С КУРИЦЕЙ	200	17,39	6,50	6,10	14,50	135,00
2012	282	КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ РУБЛЕННЫЕ	100	48,92	12,50	22,50	1,50	279,00
ТТК	9	РИС С ОВОЩАМИ (МОРКОВЬ, КУКУРУЗА)	100/50	22,39	1,60	6,70	23,00	157,00
2011	6	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	6,47	0,10	0,00	16,30	64,00
ТТК	2	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ БЕЛЫЙ	60	2,97	3,90	0,90	24,10	117,00
ТТК	1	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,59	1,90	0,30	11,90	57,00
Итого				99,73	26,50	36,50	91,30	809,00
Всего				298,19	56,30	67,40	187,50	1 495,00

повар

Голянова О.В.