

Утверждаю

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

МЕНЮ

21 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	233	РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД МОЛОЧНЫМ СОУСОМ	100	61,32	19,70	18,00	19,00	266,00
2011	304	РИС ОТВАРНОЙ	150	14,33	1,20	5,90	20,50	142,00
ТТК	7	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200/10/15	10,67	0,40	0,00	10,70	47,00
ТТК	2	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ БЕЛЫЙ	30	1,80	2,00	0,40	12,10	59,00
ТТК	1	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,17	1,30	0,20	7,90	38,00
Итого				89,29	24,60	24,50	70,20	552,00
обед								
ТТК	8	НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ (ОГУРЕЦ/ПОМИДОР/ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ) С МАСЛОМ	80	30,05	0,70	2,30	2,50	33,00
2011	96	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С МЯСОМ	200	23,43	5,40	8,50	14,10	158,00
2011	289	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	200	42,35	19,70	21,40	19,80	341,00
2011	388	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	200	10,25	0,70	0,30	19,10	94,00
ТТК	2	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ БЕЛЫЙ	60	2,99	3,90	0,90	24,10	117,00
ТТК	1	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,63	1,90	0,30	11,90	57,00
Итого				110,70	32,30	33,70	91,50	800,00
Всего				199,99	56,90	58,20	161,70	1 352,00

повар



Голянова О.В.