

Утверждаю

директор

МКОУ СОШс.Малиновка

/Терехова А.И./

МЕНЮ

23 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	9,68	2,90	2,40	8,80	66,00
ТТК	4	ФРУКТ (ЯБЛОКО)	100	7,29	0,10	0,10	2,90	14,00
ТТК	12	ПЕЧЕНЬЕ	40	9,76	1,30	2,70	30,70	152,00
Итого				152,09	25,00	27,50	83,20	581,00
обед								
ТТК	8	НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ (ОГУРЕЦ//ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ)	80	29,75	0,70	0,10	2,50	13,00
2011	112	СУП ЛАПША С КУРИЦЕЙ	200	17,45	6,60	6,10	14,50	136,00
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	22,40	1,60	6,70	23,00	157,00
2011	6	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	5,98	0,10	0,00	11,70	46,00
ТТК	2	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ БЕЛЫЙ	60	2,98	3,90	0,90	24,10	117,00
ТТК	1	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,56	1,90	0,30	11,90	57,00
Итого				129,04	27,30	36,60	89,20	805,00
Всего				281,13	52,30	64,10	172,40	1 386,00

повар



Голянова О.В.