

Утверждаю

директор

МКОУ СОШс.Малиновка

/Терехова А.И./

МЕНЮ

29 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	31,44	15,00	8,40	9,60	135,00
2011	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	26,41	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	1,75	2,00	0,40	12,10	59,00
ТТК	1	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,15	1,30	0,20	7,90	38,00
Итого				71,42	22,30	14,80	64,10	437,00
обед								
2011	82	БОРЩ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ С МЯСОМ И СО СМЕТАНОЙ	200	25,87	5,30	6,40	14,00	134,00
2011	290	ПТИЦА ИЛИ КРОЛИК, ТУШЕННЫЕ В СОУСЕ	100	33,26	19,20	21,80	2,80	280,00
ТТК	9	РИС С ОВОЩАМИ (МОРКОВЬ, КУКУРУЗА)	100/50	17,29	2,80	6,50	26,00	170,00
ТТК	10	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	200	7,51	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	1,12	1,30	0,20	7,90	38,00
Итого				86,81	30,60	35,30	76,40	735,00
Всего				158,23	52,90	50,10	140,50	1 172,00

повар

Голянова О.В.