

Утверждаю

директор

МКОУ СОШс.Малиновка

/Терехова А.И/

МЕНЮ

21 января 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	34,58	13,00	18,00	0,00	238,00
2011	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	25,01	1,30	6,00	28,00	170,00
ТТК	7	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200/10/15	10,53	0,40	0,00	10,70	47,00
ТТК	2	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ БЕЛЫЙ	30	2,12	2,00	0,40	12,10	59,00
ТТК	1	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,49	1,30	0,20	7,90	38,00
Итого				73,73	18,00	24,60	58,70	552,00
обед								
2011	71	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (ОГУРЦЫ)	60	18,45	0,50	0,10	1,50	8,00
2011	82	БОРЩ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ С МЯСОМ И СО СМЕТАНОЙ	200	30,05	5,70	7,40	14,00	151,00
2011	233	РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД МОЛОЧНЫМ СОУСОМ	100	48,75	13,30	15,00	35,40	263,00
ТТК	9	РИС С ОВОЩАМИ (МОРКОВЬ, КУКУРУЗА)	100/50	21,51	1,60	6,70	23,00	157,00
ТТК	10	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	200	13,93	0,00	0,00	18,20	72,00
ТТК	2	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ БЕЛЫЙ	60	3,23	3,90	0,90	24,10	117,00
ТТК	1	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,87	1,90	0,30	11,90	57,00
Итого				137,79	26,90	30,40	128,10	825,00
Всего				211,52	44,90	55,00	186,80	1 377,00

повар

Голянова О.В.