



Утверждаю

директор
МКОУ СОШ с.Малиновка
/Терехова А.И/

МЕНЮ
10 февраля 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								
2012	267	РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ С ОВОЩАМИ (ИЗ ФАРША)	200	68,01	17,50	13,60	49,00	334,00
ТТК	7	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200/10/15	10,53	0,40	0,00	10,70	47,00
ТТК	4	ФРУКТ (ЯБЛОКО)	100	20,87	0,40	0,40	9,80	47,00
ТТК	2	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ БЕЛЫЙ	30	1,76	2,00	0,40	12,10	59,00
ТТК	1	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,16	1,30	0,20	7,90	38,00
Итого				102,33	21,60	14,60	89,50	525,00
обед								
2011	96	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С МЯСОМ	200	23,37	5,20	7,70	13,80	149,00
2011	289	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	200	42,07	20,20	21,90	19,80	347,00
2011	388	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	200	10,19	0,70	0,30	19,10	94,00
ТТК	2	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ БЕЛЫЙ	60	2,93	3,90	0,90	24,10	117,00
ТТК	1	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,54	1,90	0,30	11,90	57,00
Итого				80,10	31,90	31,10	88,70	754,00
Всего				182,43	53,50	45,70	178,20	1 289,00

повар

Голянова О.В.