



Утверждаю

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

МЕНЮ

18 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								
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	10,55	0,40	0,00	10,70	47,00
ТТК	2	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ БЕЛЫЙ	30	1,76	2,00	0,40	12,10	59,00
ТТК	1	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,14	1,30	0,20	7,90	38,00
Итого				73,04	18,00	24,60	58,70	552,00
- обед								
2011	82	БОРЩ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ С МЯСОМ И СО СМЕТАНОЙ	200	27,75	4,90	6,50	14,00	137,00
2011	233	РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД МОЛОЧНЫМ СОУСОМ	100	44,37	12,00	13,90	31,60	240,00
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	6,97	0,00	0,00	9,10	36,00
ТТК	2	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ БЕЛЫЙ	60	2,90	3,90	0,90	24,10	117,00
ТТК	1	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,55	1,90	0,30	11,90	57,00
Итого				105,05	24,30	28,30	113,70	744,00
Всего				178,09	42,30	52,90	172,40	1 296,00

повар

Голянова О.В.