



Утверждаю

директор

МКОУ СОШ с.Малиновка

/Терехова А.И./

МЕНЮ

20 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	287\	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ "ЕЖИКИ"	100	32,60	13,10	8,70	16,70	180,00
2011	143	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ	150	22,02	3,00	6,30	17,00	134,00
ТТК	16	ЧАЙ С МОЛОКОМ	200/5	8,81	1,30	1,50	9,00	56,00
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				66,35	20,70	17,10	62,70	467,00
обед								
2011	52	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	100	10,64	1,50	4,10	8,50	76,00
2012	87	СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ	200	40,30	8,00	2,60	13,30	106,00
2011	260	ГУЛЯШ	55/35	35,54	13,10	17,00	3,10	241,00
2011	171.1	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ	150	10,84	3,00	5,30	27,00	170,00
ТТК	17	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	200	10,20	0,70	0,30	19,10	94,00
ТТК	2	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ БЕЛЫЙ	60	2,92	3,90	0,90	24,10	117,00
ТТК	1	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,53	1,90	0,30	11,90	57,00
Итого				111,97	32,10	30,50	107,00	861,00
Всего				178,32	52,80	47,60	169,70	1 328,00

повар

Голянова О.В.