

Утверждаю

директор

МКОУ СОШ с. Малиновка

/Терехова А.И.

МЕНЮ

5 марта 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	219	СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА С ПОВИДЛОМ	200/20	97,15	17,40	22,00	16,80	251,00
ТТК	12	ПЕЧЕНЬЕ	30	7,32	1,00	2,00	23,00	114,00
ТТК	13	КАКАО НА МОЛОКЕ	200	21,88	4,70	5,00	14,00	124,00
ТТК	14	ФРУКТ(ЯБЛОКО)	100	23,80	0,40	0,40	9,80	47,00
Итого				150,15	23,50	29,40	63,60	536,00
обед								
ТТК	8	НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ (ОГУРЕЦ/ПОМИДОР/ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ)	80	28,29	0,80	0,10	2,90	16,00
2011	104	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	200	30,10	8,90	4,70	19,20	136,00
2011	255	ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	65/25	35,25	14,70	10,10	2,40	169,00
2011	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	11,51	5,50	5,40	31,80	193,00
ТТК	15	КИСЕЛЬ ЯГОДНЫЙ	200	14,90	0,00	0,00	13,90	55,00
ТТК	2	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ БЕЛЫЙ	30	1,77	2,00	0,40	12,10	59,00
ТТК	1	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,14	1,30	0,20	7,90	38,00
Итого				122,96	33,20	20,90	90,20	666,00
Всего				273,11	56,70	50,30	153,80	1 202,00

повар

Голянова О.В.