

Утверждаю

директор

МКОУ СОШс.Малиновка

/Терехова А.И./

МЕНЮ

7 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	71	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ	60	18,37	0,60	0,10	7,30	33,00
2011	210	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	180	77,13	17,20	23,60	3,10	295,00
2011	14	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	11,20	0,10	7,20	0,10	67,00
ТТК	19	ЧАЙ С САХАРОМ	200/10	2,13	0,00	0,00	9,90	40,00
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				111,75	21,20	31,50	40,40	532,00
обед								
2012	77	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРИЦЕЙ	200	18,31	5,60	5,70	16,30	135,00
2008	265	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	200	29,94	18,10	24,70	34,50	421,00
ТТК	20	СОК (В АССОРТИМЕНТЕ)	200	19,00	0,60	0,40	19,40	83,00
ТТК	2	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ БЕЛЫЙ	60	2,92	3,90	0,90	24,10	117,00
ТТК	1	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,54	1,90	0,30	11,90	57,00
Итого				71,71	30,10	32,00	106,20	813,00
Всего				183,46	51,30	63,50	146,60	1 345,00

повар



Голянова О.В.