

Утверждаю

директор

МКОУ СОШ с.Малиновка

/Терехова А.И/



МЕНЮ

6 мая 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	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	12,18	5,50	5,40	31,80	193,00
2011	268	БИТОЧКИ МЯСНЫЕ	100	41,06	17,50	15,60	6,00	226,00
ТТК	16	ЧАЙ С МОЛОКОМ	200/5	9,37	1,30	1,50	9,00	56,00
ТТК	2	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ БЕЛЫЙ	30	1,81	2,00	0,40	12,10	59,00
ТТК	1	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,18	1,30	0,20	7,90	38,00
				65,60	27,60	23,10	66,80	572,00
Итого								
обед								
2008	88	СУП С МОРСКОЙ КАПУСТОЙ С КУРИЦЕЙ	200	15,56	4,70	6,40	7,00	101,00
2011	262	СЕРДЦЕ В СОУСЕ	60/30	35,73	13,60	5,30	4,00	129,00
2011	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	31,83	1,60	7,20	33,60	204,00
2011	342.1	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ (1- ЫЙ ВАРИАНТ)	200	13,37	0,20	0,20	25,40	103,00
ТТК	2	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ БЕЛЫЙ	60	2,99	3,90	0,90	24,10	117,00
ТТК	1	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,52	1,90	0,30	11,90	57,00
				101,00	25,90	20,30	106,00	711,00
Итого				166,60	53,50	43,40	172,80	1 283,00
Всего								

повар

Олеф

Голянова О.В.