

Утверждаю

директор

МКОУ СОШ с.Малиновка

/Терехова А.И/

МЕНЮ

6 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	287\	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ "ЕЖИКИ"	100	30,65	18,80	19,70	11,30	288,00
2011	171.1	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ	150	8,59	6,40	3,70	38,70	209,00
ТТК	16	ЧАЙ С МОЛОКОМ	200/5	4,47	0,80	0,40	5,90	30,00
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				46,63	29,30	24,40	75,90	624,00
обед								
ТТК	8	НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ (ОГУРЕЦ/ПОМИДОР/ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ)	100	35,73	1,00	0,10	3,60	21,00
2012	87	СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ	200	37,68	10,20	2,60	13,30	114,00
2011	260	ГУЛЯШ	55/35	32,40	14,30	7,50	11,80	137,00
2011	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	23,89	3,60	5,00	23,80	151,00
ТТК	17	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	200	10,20	0,70	0,30	19,10	94,00
ТТК	2	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ БЕЛЫЙ	60	2,91	3,90	0,90	24,10	117,00
ТТК	1	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,53	1,90	0,30	11,90	57,00
Итого				144,34	35,60	16,70	107,60	691,00
Всего				190,97	64,90	41,10	183,50	1 315,00

повар

Голянова О.В.