Утверждаю

МБОУ СОШ с Бошняково им. Дорошенкова Павла Ивановича

/Смолярова М.В.

МЕНЮ

21 февраля 2025 г.

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
завтрак дети - инвалиды								
2011	121	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ	250	21,29	5,4	5,8	23,7	175
2011	383	ЧАЙ С САХАРОМ	60	4,70	0,8		11,3	48
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ И СЫРОМ	110	40,60	7	11,2	19,6	208
2011	338	ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	119	45,90	0,4	0,4	9,8	44
Итого				**112,49**	**13,6**	17,4	**64,4**	**475**
обед дети - инвалиды								
2012	48	САЛАТ ИЗ ОВОЩЕЙ С МОРСКОЙ КАПУСТОЙ	60	14,55	0,8	5,1	5,3	71
2008	91	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	250	53,48	11,9	28,5	20,8	401
2008	276	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ С БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТОЙ	105	47,93	10,3	32,7	13,8	394
2008	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	145	12,34	4,4	3,6	21,1	134
		СОК НАТУРАЛЬНЫЙ ФРУКТОВЫЙ	200	29,00	0,6	0,4	31,6	136
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	6,65	4,5	0,6	29,1	139
Итого				**163,95**	**32,5**	**71,9**	**121,7**	**1275**

повар 4 разряда _____ Молокова Людмила Николаевна