

Утверждаю

Директор  
МБОУ СОШ №1 г. Поронайска  
/Скрипник А.А./

**МЕНЮ**  
15 октября 2024 г.

**ОВЗ 12-18**



Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	30,08	4,40	7,20	30,30	204,00
2011	268	КОТЛЕТА МЯСНАЯ	120	59,40	17,70	18,70	9,80	278,00
2011	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200/15/7	2,01	0,30	0,00	10,30	43,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,40	2,00	0,30	12,70	61,00
2011	2	ХЛЕБ ОСТРОВНОЙ	40	3,16	3,10	0,30	20,10	95,00
<b>Итого</b>				<b>97,05</b>	<b>27,50</b>	<b>26,50</b>	<b>83,20</b>	<b>681,00</b>
<b>Обед</b>								
2011	82	БОРЩ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ	250	39,90	7,40	12,40	18,60	216,00
2012	166	РИС С ОВОЩАМИ (МОРКОВЬ, КУКУРУЗА)	180	21,23	3,90	4,60	32,50	188,00
2011	233	РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД МОЛОЧНЫМ СОУСОМ	120	50,02	12,60	18,10	9,40	252,00
2011	2	ХЛЕБ ОСТРОВНОЙ	70	5,53	5,30	0,40	35,10	166,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3,20	2,70	0,40	17,00	82,00
2011	375	КОМПОТ ЯГОДНЫЙ	200	13,90	0,10	0,00	20,10	83,00
<b>Итого</b>				<b>133,78</b>	<b>32,00</b>	<b>35,90</b>	<b>132,70</b>	<b>987,00</b>
<b>Всего</b>				<b>230,83</b>	<b>59,50</b>	<b>62,40</b>	<b>215,90</b>	<b>1 668,00</b>