

Утверждаю



Директор  
МБОУ СОШ № 4 г. Воронежска  
(Скрябник А.А./

# МЕНЮ

11 ноября 2024 г.

ОВЗ 7-11

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2008	189	КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ	200	24,42	8,70	11,00	31,40	260,00
2011	209	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	22,00	4,90	4,50	0,30	61,00
2011	2	ХЛЕБ ОСТРОВНОЙ	30	2,37	2,30	0,20	15,10	71,00
2011	1	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,60	1,30	0,20	8,50	41,00
2011	14	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	11,20	0,10	8,30	0,10	75,00
2011	15	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	15	9,44	3,50	4,40	0,00	55,00
2011	382	КАКАО С МОЛОКОМ	205	21,39	6,70	5,60	15,00	139,00
<b>Итого</b>				<b>92,42</b>	<b>27,50</b>	<b>34,20</b>	<b>70,40</b>	<b>702,00</b>
<b>Обед</b>								
2011	108	СУП С КЛЕЦКАМИ С КУРИЦЕЙ	200	19,48	6,50	8,30	11,70	301,00
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	25,02	3,70	6,00	25,30	170,00
2011	235	ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ	100	19,73	6,60	5,80	3,60	93,00
2011	71	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (ОГУРЦЫ)	100	29,74	0,80	0,10	2,50	14,00
2011	2	ХЛЕБ ОСТРОВНОЙ	60	4,74	4,60	0,40	30,10	142,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,40	2,00	0,30	12,70	61,00
2011	375	КОМПОТ ЯГОДНЫЙ	200	25,73	0,20	0,10	11,20	50,00
<b>Итого</b>				<b>126,84</b>	<b>24,40</b>	<b>21,00</b>	<b>97,10</b>	<b>831,00</b>
<b>Всего</b>				<b>219,26</b>	<b>51,90</b>	<b>55,20</b>	<b>167,50</b>	<b>1 533,00</b>