

Утверждаю

МБОУ СОШ №1 г. Поронайска

Директор  
/Скрипник А.А.



**МЕНЮ**  
18 декабря 2024 г.

**ОВЗ 12-18**

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2011	223	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ	280	152,30	43,60	29,00	47,70	634,00
2008		ПЕЧЕНЬЕ	40	8,79	3,00	3,90	29,80	167,00
2008		ГРУША	200	63,16	0,70	0,50	18,50	85,00
2011	382	КАКАО С МОЛОКОМ	205	21,39	6,70	5,60	15,00	139,00
<b>Итого</b>				<b>245,64</b>	<b>54,00</b>	<b>39,00</b>	<b>111,00</b>	<b>1 025,00</b>
<b>Обед</b>								
2011	104	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	250	46,02	10,10	9,70	19,80	207,00
2008	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	13,37	6,60	6,50	41,90	253,00
2011	255	ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	120	47,18	20,00	13,90	3,40	242,00
2008		ОГУРЕЦЫ НАТУРАЛЬНЫЕ СОЛЕННЫЕ	100	17,27	0,80	0,10	1,70	13,00
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	350	КИСЕЛЬ ИЗ ПЛОДОВ ИЛИ ЯГОД СВЕЖИХ	200	20,88	0,20	0,10	20,70	86,00
<b>Итого</b>				<b>153,45</b>	<b>45,70</b>	<b>31,10</b>	<b>139,60</b>	<b>1 049,00</b>
<b>Всего</b>				<b>399,09</b>	<b>99,70</b>	<b>70,10</b>	<b>250,60</b>	<b>2 074,00</b>