

Утверждаю

Директор
МБОУ СОШ № 6 Перонайска
Скрипник А.А.

МЕНЮ
7 февраля 2025 г.

ОВЗ 12-18



Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак								
2008	189	КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ	250	32,16	8,90	11,80	43,70	318,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,52	2,00	0,30	12,70	61,00
2011	2	ХЛЕБ ОСТРОВНОЙ	40	3,40	3,10	0,30	20,10	95,00
2011	15	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	20	12,54	4,80	6,10	0,00	75,00
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	1,54	0,20	0,00	11,10	45,00
2011	14	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	11,20	0,10	8,30	0,10	75,00
Итого				63,36	19,10	26,80	87,70	669,00
Обед								
2008	77	СВЕКОЛЬНИК С МЯСОМ	250	32,62	6,80	7,60	17,70	167,00
2011	177.1	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ	180	13,59	10,50	7,50	47,20	298,00
2011	290	ПТИЦА ИЛИ КРОЛИК, ТУШЕННЫЕ В СОУСЕ	120	39,78	20,80	22,90	3,60	1 064,00
2011	45	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С МОРКОВЬЮ	100	13,13	1,80	5,10	5,70	77,00
2011	2	ХЛЕБ ОСТРОВНОЙ	70	5,95	5,30	0,40	35,10	166,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3,36	2,70	0,40	17,00	82,00
2011	350	КИСЕЛЬ ИЗ ПЛОДОВ ИЛИ ЯГОД СВЕЖИХ	200	26,89	0,30	0,10	21,70	91,00
Итого				135,32	48,20	44,00	148,00	1 945,00
Всего				198,68	67,30	70,80	235,70	2 614,00