

Утверждаю



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

**МЕНЮ**  
11 марта 2025 г.

**Инвалид**

Сборник рецептов	№ 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	29,78	4,40	7,00	30,40	202,00
2011	268	КОТЛЕТА МЯСНАЯ	120	3,96	1,60	5,10	10,00	92,00
2011	2	ХЛЕБ ОСТРОВНОЙ	40	3,40	3,10	0,30	20,10	95,00
2011	1	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,52	2,00	0,30	12,70	61,00
2011	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200/15/7	9,19	0,50	0,00	10,90	48,00
<b>Итого</b>				<b>48,85</b>	<b>11,60</b>	<b>12,70</b>	<b>84,10</b>	<b>498,00</b>
<b>Обед</b>								
2011	82	БОРЩ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ	250	20,96	2,20	8,30	15,50	147,00
2012	166	РИС С ОВОЩАМИ (МОРКОВЬ, КУКУРУЗА)	180	20,23	3,90	4,50	32,60	187,00
2012	260	ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ ПАРОВЫЕ	150	48,34	1,60	1,80	10,10	63,00
2011	8	НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ ( ОГУРЕЦ / ПОМИДОР/СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ))	100	35,71	1,00	0,10	3,60	21,00
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	375	КОМПОТ ЯГОДНЫЙ	200	14,19	0,10	0,00	20,10	83,00
<b>Итого</b>				<b>148,74</b>	<b>16,80</b>	<b>15,50</b>	<b>134,00</b>	<b>749,00</b>
<b>Всего</b>				<b>197,59</b>	<b>28,40</b>	<b>28,20</b>	<b>218,10</b>	<b>1 247,00</b>