

Утверждаю



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

МЕНЮ

21 марта 2025 г.

ОВЗ 12-18

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Завтрак								
2011	189	КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ	250	32,43	9,00	11,90	43,90	321,00
2011	209	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	22,00	4,90	4,50	0,30	61,00
2011	1	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	13,02	4,60	5,90	0,00	73,00
2011	14	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	15	16,80	0,10	12,40	0,10	112,00
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	1,23	0,10	0,00	9,90	40,00
Итого				91,40	23,80	35,30	87,00	763,00
Обед								
2011	113	СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ	200	10,92	5,10	7,40	8,10	266,00
2011	177.1	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ	180	13,15	10,40	7,50	47,20	298,00
2011	290	ПТИЦА ИЛИ КРОЛИК, ТУШЕННЫЕ В СОУСЕ	120	41,22	21,10	23,00	4,70	1 071,00
2011	8	НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ (ОГУРЕЦ / ПОМИДОР/СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ))	100	35,61	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	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	7,24	0,00	0,00	14,50	58,00
Итого				117,45	45,60	38,80	130,20	1 962,00
Всего				208,85	69,40	74,10	217,20	2 725,00