

Согласовано

Заведующая филиалом
МАОУ Сорокинская СОШ №2
Федорова Елена Юрьевна/



МЕНЮ

24 октября 2023 г.

7-11 лет

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед								
2004	22	САЛАТ ИЗ ОТВАРНОЙ СВЕКЛЫ С ЧЕСНОКОМ	80	4,54	1,2	4	6,9	68
2011	115	СУП С ОВОЩАМИ С КРУПКОЙ И МЯСОМ	250/10	24,71	6,7	9,6	11,4	160
2013	410	ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ПТИЦЫ	100	45,11	14,1	15,6	8,6	232
2004	620	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	8,85	3,1	5	21,1	142
2013	518	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	14,23	1	0,2	19,6	83
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	58	3,81	3,7	0,7	22,1	111
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	39	2,42	0,9	0,5	14,7	67
2006	458	ЯБЛОКО	221	25,94	0,8	0,8	18,5	89
Итого				129,61	31,5	36,4	122,9	952
Всего				129,61	31,5	36,4	122,9	952

Рыбанова

Повар Кондратьева Кондратьева Наталья Владимировна

Согласовано



Заведующая филиалом
 MAOU Сорокинская СОШ №2
 /Федорова Елена Юрьевна/

МЕНЮ

24 октября 2023 г.

с 12 лет и старше

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед								
2004	22	САЛАТ ИЗ ОТВАРНОЙ СВЕКЛЫ С ЧЕСНАКОМ	100	5,71	1,5	5	8,6	85
2011	115	СУП С ОВОЩАМИ С КРУПОЙ И МЯСОМ	250/10	22,09	6,1	9,1	11,4	153
2013	410	ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ПТИЦЫ	100	41,04	14,2	15,7	8,8	233
2004	620	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	9,94	3,6	5,3	25,4	163
2013	518	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	14,22	1	0,2	19,6	83
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	34	2,27	2,2	0,4	13,2	66
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	41	2,59	0,9	0,5	15,5	71
Итого				97,86	29,5	36,2	102,5	854
Всего				97,86	29,5	36,2	102,5	854

Собакото

Повар Кондратьева Кондратьева Наталья Владимировна