

Согласовано



И. О.

МАОУ Сорокинская СОШ №2

Брызгалова Лариса Викторовна/

МЕНЮ

7 ноября 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								
2006	71	ПОМИДОРЫ СВЕЖИЕ	79	18,68	0,9	0,1	10	45
2004	138	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ И ПТИЦЕЙ	250/15	19,87	7,7	10,7	16,7	195
2004	451	КОТЛЕТЫ ,БИТОЧКИ ИЗ МЯСА	90	33,61	3,6	3,2	12,3	92
2004	225	ОВОЩИ ТУШЕННЫЕ	150	12,32	3,8	10,3	21,2	193
2013	505	КИСЕЛЬ ИЗ ЯГОД СВЕЖИХ	200	13,59			19,8	79
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	39	2,57	2,5	0,5	14,9	75
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,91	0,7	0,4	11,3	51
Итого				102,55	19,2	25,2	106,2	730
Всего				102,55	19,2	25,2	106,2	730

Собакоре Н. А.

Повар Кондратьева Кондратьева Наталья Владимировна



Согласовано

И. О.
МАОУ Сорожинская СОШ №2
Брызгалова Лариса Викторовна/

МЕНЮ

7 ноября 2023 г.

с12 лет и старше

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед								
2006	71	ПОМИДОРЫ СВЕЖИЕ	100	23,26	1,1	0,1	12,5	55
2004	138	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ И ПТИЦЕЙ	250/15	19,26	7,7	10,7	16,7	195
2004	451	КОТЛЕТЫ ,БИТОЧКИ ИЗ МЯСА	100	36,90	3,9	3,3	14	102
2004	225	ОВОЩИ ТУШЕНЫЕ	180	14,99	4,4	12,2	25,4	231
2013	505	КИСЕЛЬ ИЗ ЯГОД СВЕЖИХ	200	11,22			19,9	79
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,68	2,6	0,5	15,6	78
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,53	1,4	0,8	22,7	103
Итого				110,84	21,1	27,6	126,8	843
Всего				110,84	21,1	27,6	126,8	843

Лобакотова Н.А.

Повар *Кондратьева* Кондратьева Наталья Владимировна