

Согласовано

Заведующая филиалом
Филиал МАОУ Сорокинской СОШ №3 Сорокинская СОШ №2
Федорова Елена Юрьевна/



МЕНЮ

16 декабря 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								
2011	14/1	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	80	19,57	1,5	5	2,2	71
2004	139	СУП ГОРОХОВЫЙ С МЯСОМ И ГРЕНКАМИ	250/10/20	24,32	11,1	8	35	257
2013	345	БИТОЧКИ РЫБНЫЕ	100	26,14	12,2	7,1	13,6	166
2004	520	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	10,85	3,1	5,1	21,2	143
2013	508	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	3,12			9,7	39
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	26	1,82	1,6	0,3	10,1	51
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,25	0,5	0,3	7,6	34
2006	458	АПЕЛЬСИНЫ	200	39,12	1,2	0,3	10,2	54
Итого				126,19	31,2	26,1	109,6	815
Всего				126,19	31,2	26,1	109,6	815

Федорова

Повар Кондратьева Кондратьева Наталья Владимировна

Согласовано

Заведующая филиалом
Филиал МАОУ Сорокинской СОШ №3 Сорокинская СОШ №2
Федорова Елена Юрьевна/



МЕНЮ

16 декабря 2023 г.

с12 лет и старше

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед								
2011	14/1	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	100	24,47	1,8	6,3	2,8	88
2004	139	СУП ГОРОХОВЫЙ С МЯСОМ И ГРЕНКАМИ	250/10/20	25,02	11,4	8,3	35	261
2013	345	БИТОЧКИ РЫБНЫЕ	100	24,41	11,7	6,7	14	161
2004	520	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	12,90	3,8	5,3	25,7	166
2013	508	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	3,08			9,7	39
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,72	2,5	0,5	15,1	76
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,63	1,4	0,8	22,7	103
Итого				95,23	32,6	27,9	125	894
Всего				95,23	32,6	27,9	125	894

Сибирякова

Повар Кондратьева Кондратьева Наталья Владимировна