

Согласовано

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

МЕНЮ

9 января 2024 г.

7-11 лет



Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед								
2006	71	ПОМИДОРЫ СВЕЖИЕ	80	26,24	0,9	0,1	10	45
2004	138	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ И ПТИЦЕЙ	250/15	21,33	5,7	8,8	16,8	169
2004	451	КОТЛЕТЫ ,БИТОЧКИ ИЗ МЯСА	90	36,30	3,6	3,3	12,2	93
2004	225	ОВОЩИ ТУШЕННЫЕ	150	16,34	3,8	10,3	21,2	193
2013	505	КИСЕЛЬ ИЗ ЯГОД СВЕЖИХ	200	7,97			16,1	64
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,08	3,8	0,7	22,7	114
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,98	0,7	0,4	11,3	51
Итого				114,24	18,5	23,6	110,3	729
Всего				114,24	18,5	23,6	110,3	729

Росбакова

Повар Кондратьева Кондратьева Наталья Владимировна

Согласовано

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

МЕНЮ

9 января 2024 г.

с12 лет и старше

Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге-тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
Обед								
2006	71	ПОМИДОРЫ СВЕЖИЕ	100	31,97	1,1	0,1	12,2	54
2004	138	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ И ПТИЦЕЙ	250/15	20,65	5,8	8,9	16,8	171
2004	451	КОТЛЕТЫ ,БИТОЧКИ ИЗ МЯСА	100	36,96	4	3,3	14,1	103
2004	225	ОВОЩИ ТУШЕННЫЕ	180	16,46	3,8	12,2	21,2	210
2013	505	КИСЕЛЬ ИЗ ЯГОД СВЕЖИХ	200	6,41			19,9	79
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	39	4,08	3,8	0,7	22,7	114
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,64	1,4	0,8	22,7	103
Итого				119,17	19,9	26	129,6	834
Всего				119,17	19,9	26	129,6	834

Ильченко

Повар Кондратьева Кондратьева Наталья Владимировна