

Согласовано

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

МЕНЮ

10 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								
2011	14/1	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	80	28,18	1,6	5,1	2,2	71
2004	139	СУП ГОРОХОВЫЙ С МЯСОМ И ГРЕНКАМИ	250/10/20	24,62	7,1	7,7	26,5	205
2013	345	БИТОЧКИ РЫБНЫЕ	100	25,97	11,4	6,4	13,6	156
2004	520	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	11,93	3,2	5,1	21,5	145
2013	508	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	2,91			9,7	39
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,07	1,9	0,4	11,5	58
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,32	0,5	0,3	7,6	34
Итого				97,00	25,7	25	92,6	708
Всего				97,00	25,7	25	92,6	708

Губанова

Повар Кондратьева Кондратьева Наталья Владимировна

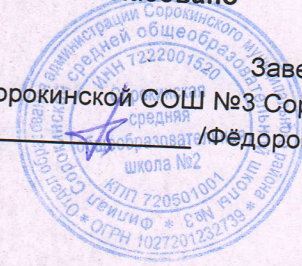
Согласовано

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

МЕНЮ

10 января 2024 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								
2011	14/1	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	100	37,17	2	6,4	3	91
2004	139	СУП ГОРОХОВЫЙ С МЯСОМ И ГРЕНКАМИ	250/10/20	26,19	11,5	8,2	35	261
2013	345	БИТОЧКИ РЫБНЫЕ	100	26,42	11,7	6,7	14	161
2004	520	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	13,55	3,8	5,3	25,7	167
2013	508	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	2,98			9,7	39
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,76	2,5	0,5	15,3	77
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,64	1,4	0,8	22,7	103
Итого				111,71	32,9	27,9	125,4	899
Всего				111,71	32,9	27,9	125,4	899

Федорова

Повар Кондратьева Кондратьева Наталья Владимировна