

Согласовано

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

МЕНЮ
22 января 2024 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								
1996	181	УХА РЫБАЦКАЯ	250/50	25,47	8,2	5,5	12,8	134
2020,2021	54-9м	МЯСО ТУШЕНОЕ С КАРТОФЕЛЕМ	250	51,58	3,9	7,8	30,6	209
2013	518	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	14,24	1	0,2	19,6	83
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,76	2,5	0,5	15,3	77
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,98	0,7	0,4	11,3	51
Итого				96,03	16,3	14,4	89,6	554
Всего				96,03	16,3	14,4	89,6	554

Рыбакова Н.А.

Повар Кондратьева Кондратьева Наталья Владимировна

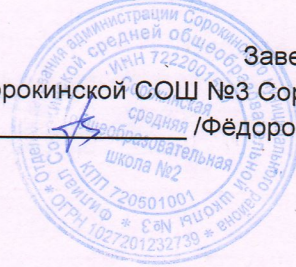
Согласовано

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

МЕНЮ

22 января 2024 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								
1996	181	УХА РЫБАЦКАЯ	250/50	25,21	8,2	5,5	12,8	134
2020,2021	54-9м	МЯСО ТУШЕНОЕ С КАРТОФЕЛЕМ	250	54,62	3,9	7,8	30,7	209
2013	518	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	14,22	1	0,2	19,6	83
		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				99,45	17	14,8	101,1	606
Всего				99,45	17	14,8	101,1	606

Фёдорова Е.Ю.

Повар Кондратьева Кондратьева Наталья Владимировна