



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

МЕНЮ

29 января 2024 г.

7-11 лет

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								
2004	139	СУП ГОРОХОВЫЙ С МЯСОМ И ГРЕНКАМИ	250/10/20	23,74	6,5	4,8	31,8	196
2013	345	БИТОЧКИ РЫБНЫЕ	100	25,30	11,4	6,5	13,5	156
2004	520	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	11,99	3,2	5,1	21,4	144
2013	508	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	3,06			9,7	39
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,07	1,9	0,4	11,5	58
2006	458	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,32	0,5	0,3	7,6	34
		АПЕЛЬСИНЫ	350	55,92	2	0,5	18,4	98
Итого				123,40	25,5	17,6	113,9	725
Всего				123,40	25,5	17,6	113,9	725

Федорова Е. Ю.

Повар *Кондратьева* Кондратьева Наталья Владимировна

Согласовано

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



МЕНЮ

29 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								
2004	139	СУП ГОРОХОВЫЙ С МЯСОМ И ГРЕНКАМИ	250/10/20	25,80	11,5	8,2	34,9	261
2013	345	БИТОЧКИ РЫБНЫЕ	100	26,06	11,7	6,7	14	161
2004	520	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	13,54	3,8	5,3	25,7	166
2013	508	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	3,12			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				73,92	30,9	21,5	122,3	807
Всего				73,92	30,9	21,5	122,3	807

Ильбанова Н.А.

Повар Кондратьева Кондратьева Наталья Владимировна