

Согласовано

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



МЕНЮ
1 февраля 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								
2004/2004	34/112	СВЕКОЛЬНИК С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	250/15/5	25,48	5,2	8,4	14,5	154
2013	406	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	240	54,90	24,6	30,3	47	559
2013	508	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	3,19			9,7	39
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,14	3,9	0,7	23,1	115
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,32	0,7	0,4	11,4	52
2006	458	ЯБЛОКО	160	18,72	0,6	0,6	13,4	64
Итого				107,75	35	40,4	119,1	983
Всего				107,75	35	40,4	119,1	983

Соболева М.А.

Повар Кондратьева Кондратьева Наталья Владимировна

Согласовано

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



МЕНЮ

1 февраля 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								
2004/2004	34/112	СВЕКОЛЬНИК С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	250/15/5	26,10	5,2	8,4	14,5	153
2013	406	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	250	72,80	27,9	33,7	47	603
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				107,42	37	43,4	109,2	975
Всего				107,42	37	43,4	109,2	975

Исбакова Н.А.

Повар Кондратьева Кондратьева Наталья Владимировна