

Согласовано

И.О. Заведующей филиалом
Филиал МАOU Сорокинской СОШ №3 Сорокинская СОШ №2
Брызгалова Л.В./

МЕНЮ

13 февраля 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	97	СЫР ПОРЦИОННО	18	13,36	4	5		62
2004	139	СУП ГОРОХОВЫЙ С МЯСОМ И ГРЕНКАМИ	250/10/20	23,72	6,5	4,8	31,8	196
2013	345	БИТОЧКИ РЫБНЫЕ	100	24,69	13,1	5	17,9	169
2004	520	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	145	11,83	3,1	5	21,2	143
2013	508	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	3,29	0,5		15,2	63
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,07	1,9	0,4	11,5	58
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,32	0,5	0,3	7,6	34
2006	458	ЯБЛОКО	209	28,04	0,7	0,7	17,5	84
Итого				108,32	30,3	21,2	122,7	809
Всего				108,32	30,3	21,2	122,7	809

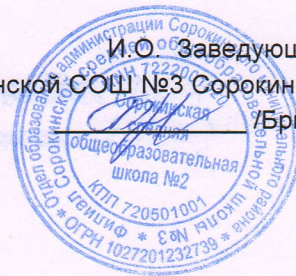
Тюбакова Н.А.

Повар Кондратьева Кондратьева Наталья Владимировна

Согласовано

И.О. Заведующей филиалом
Филиал МАOU Сорокинской СОШ №3 Сорокинская СОШ №2
/Брызгалова Л.В./

МЕНЮ
13 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	97	СЫР ПОРЦИОННО	18	14,04	4	5,1		63
2004	139	СУП ГОРОХОВЫЙ С МЯСОМ И ГРЕНКАМИ	250/10/20	25,53	11,5	8,3	35	261
2013	345	БИТОЧКИ РЫБНЫЕ	100	25,52	13,2	5,1	18,1	171
2004	520	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	13,57	3,8	5,4	25,7	167
2013	508	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	3,24	0,5		15,2	63
		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				87,30	36,9	25,2	132	905
Всего				87,30	36,9	25,2	132	905

Сосбакова И.А.

Повар Кондратьева Кондратьева Наталья Владимировна