

Согласовано



Заведующей филиалом  
Филиал МАOU Сорокинской СОШ №3 Сорокинская СОШ №2  
Федорова Е.Ю./

# МЕНЮ

11 марта 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	
<b>Обед</b>								
2004/2004	34/112	СВЕКОЛЬНИК С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	250/15/5	25,41	5,3	8,4	14,5	153
2013	406	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	240	54,82	24,6	30,3	47	559
2013	508	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	3,24			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
<b>Итого</b>				<b>88,93</b>	<b>34,5</b>	<b>39,8</b>	<b>105,7</b>	<b>918</b>
<b>Всего</b>				<b>88,93</b>	<b>34,5</b>	<b>39,8</b>	<b>105,7</b>	<b>918</b>

*Рыбакова Н.А.*

Повар *Кондратьева* Кондратьева Наталья Владимировна

Согласовано

Заведующей филиалом  
Филиал МАOU Сорокинской СОШ №3 Сорокинская СОШ №2  
Федорова Е.Ю./



# МЕНЮ

11 марта 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	
<b>Обед</b>								
2004/2004	34/112	СВЕКОЛЬНИК С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	250/15/5	25,40	5,3	8,4	14,5	153
2013	406	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	250	62,39	27,9	33,7	47	603
2013	508	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	3,21			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
<b>Итого</b>				<b>96,40</b>	<b>37,1</b>	<b>43,4</b>	<b>109,2</b>	<b>975</b>
<b>Всего</b>				<b>96,40</b>	<b>37,1</b>	<b>43,4</b>	<b>109,2</b>	<b>975</b>

*Федорова Е.Ю.*

Повар *Кондратьева* Кондратьева Наталья Владимировна