

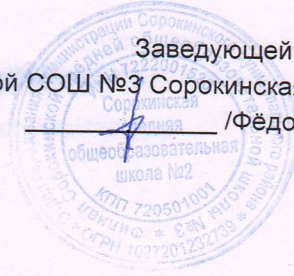
Согласовано

Заведующей филиалом
Филиал MAOY Сорокинской СОШ №3 Сорокинская СОШ №2
/Фёдорова Е.Ю./

МЕНЮ

20 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	
Обед								
1996	129	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ	250/10/5	25,52	5	8,1	16,3	158
1996	310	РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ	90	24,11	10,9	3,5	1,7	82
2004	512	РИС ПРИПУЩЕННЫЙ	150	9,12	3,6	4,5	37,6	206
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	30	1,98	0,7	0,4	11,3	51
2006	458	ЯБЛОКО	180	26,64	0,6	0,6	15	72
Итого				104,35	24,3	17,8	116,8	729
Всего				104,35	24,3	17,8	116,8	729

Фёдорова Е.Ю.

Повар *Кондратьева* Кондратьева Наталья Владимировна

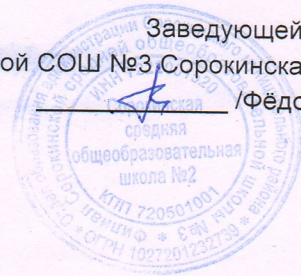
Согласовано

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

МЕНЮ

20 марта 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	129	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ	250/10/5	25,82	5,1	8,4	16,4	161
1996	310	РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ	100	26,76	12,3	3,6	2,4	91
2004	512	РИС ПРИПУЩЕННЫЙ	180	10,62	4,3	5,5	45,5	248
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
2006	458	ЯБЛОКО	180	26,64	0,6	0,6	15	72
Итого				109,46	27,2	19,6	136,9	835
Всего				109,46	27,2	19,6	136,9	835

Исбакова Н.А.

Повар Кондратьева Кондратьева Наталья Владимировна