

Согласовано

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

МЕНЮ

21 марта 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	138	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ И ПТИЦЕЙ	250/15	22,21	7,7	10,8	16,7	195
2004	451	КОТЛЕТЫ ,БИТОЧКИ ИЗ МЯСА	90	38,31	3,5	3,2	12,1	91
2004	225	ОВОЩИ ТУШЕНЫЕ	150	14,66	3,8	10,3	21,1	192
2013	505	КИСЕЛЬ ИЗ ЯГОД СВЕЖИХ	200	14,63			19,9	79
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,07	3,8	0,7	22,7	114
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,74	0,7	0,4	11,3	51
2006	458	АПЕЛЬСИНЫ	245	37,76	1,5	0,3	12,9	69
Итого				133,38	21	25,7	116,7	791
Всего				133,38	21	25,7	116,7	791

Ябасова Н.А.

Повар *Кондратьева* Кондратьева Наталья Владимировна

Согласовано

Заведующей филиалом
Филиал МАOU Сорокинской СОШ №3 Сорокинская СОШ №2

Федорова Е.Ю./

МЕНЮ

21 марта 2024 г.

с12 лет и старше

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	138	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ И ПТИЦЕЙ	250/15	21,96	7,7	10,8	16,7	195
2004	451	КОТЛЕТЫ ,БИТОЧКИ ИЗ МЯСА	100	39,05	4	3,3	14,1	103
2004	225	ОВОЩИ ТУШЕННЫЕ	180	17,54	4,4	12,2	25,3	231
2013	505	КИСЕЛЬ ИЗ ЯГОД СВЕЖИХ	200	14,79			19,9	79
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,08	3,8	0,7	22,7	114
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,69	1,4	0,8	22,7	103
Итого				100,11	21,3	27,8	121,4	825
Всего				100,11	21,3	27,8	121,4	825

Собакото Н.А.

Повар *Кондратьева* Кондратьева Наталья Владимировна