

Согласовано

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

# МЕНЮ

22 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	97	СЫР ПОРЦИОННО	23	17,67	5,8	8		96
2004	139	СУП ГОРОХОВЫЙ С МЯСОМ И ГРЕНКАМИ	250/10/20	31,34	6,5	4,8	31,8	196
2013	345	БИТОЧКИ РЫБНЫЕ	100	31,27	13,2	5,1	18,1	171
2004	520	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	14,86	3,3	3,6	22,3	135
2013	508	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	3,24	0,5		15,2	63
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,03	0,6	0,3	13,2	58
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,23	0,5	0,3	7,6	34
2006	458	ЯБЛОКО	360	53,30	0,6		28,4	116
2008		МАНДАРИН	88	19,78	0,3		14,2	58
<b>Итого</b>				<b>174,72</b>	<b>31,3</b>	<b>22,1</b>	<b>150,8</b>	<b>927</b>
<b>Всего</b>				<b>174,72</b>	<b>31,3</b>	<b>22,1</b>	<b>150,8</b>	<b>927</b>

Абакова Н.А.

Повар Кондратьева Кондратьева Наталья Владимировна

Согласовано

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



## МЕНЮ

22 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	97	СЫР ПОРЦИОННО	24	21,64	6,1	7,9		97
2004	139	СУП ГОРОХОВЫЙ С МЯСОМ И ГРЕНКАМИ	250/10/20	30,40	13,6	9,2	40,5	300
2013	345	БИТОЧКИ РЫБНЫЕ	100	31,48	15,2	8,3	14,2	192
2004	520	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	15,63	4	6,3	27,6	183
2013	508	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	3,22			9,7	39
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,83	2,6	0,5	15,7	79
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	42	2,79	1,5	0,8	23,8	108
2006	458	ЯБЛОКО	220	32,56	0,8	0,8	18,4	88
2006	458	АПЕЛЬСИНЫ	280	43,01	1,6	0,4	14,7	78
<b>Итого</b>				<b>183,56</b>	<b>45,4</b>	<b>34,2</b>	<b>164,6</b>	<b>1164</b>
<b>Всего</b>				<b>183,56</b>	<b>45,4</b>	<b>34,2</b>	<b>164,6</b>	<b>1164</b>

*Фёдорова Е.Ю.*

Повар *Кондратьева* Кондратьева Наталья Владимировна