

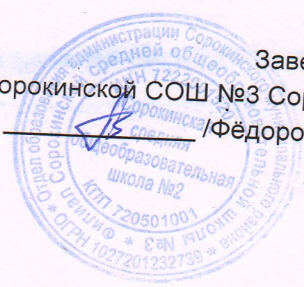
Согласовано

Заведующей филиалом
Филиал МАОУ Сорокинской СОШ №3 Сорокинская СОШ №2
Федорова Елена Юрьевна/

МЕНЮ

4 апреля 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								
2004/2004	34/112	СВЕКОЛЬНИК С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	250/15/5	26,22	4,4	5,9	10,5	113
2013	406	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	240	54,84	13,1	12,8	41,8	335
2013	508	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	3,23	0,5		15,2	63
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,14	1,2	0,6	26,4	116
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,32	0,5	0,3	7,6	34
2006	458	ЯБЛОКО	130	24,44	0,2		8,6	35
Итого				114,19	19,9	19,6	110,1	696
Всего				114,19	19,9	19,6	110,1	696

/Диетсестра Рыбакова Рыбакова Надежда Анатольевна

Повар Кондратьева Кондратьева Наталья Владимировна

Согласовано

Заведующей филиалом
Филиал МАОУ Сорокинской СОШ №3 Сорокинская СОШ №2
/Федорова Елена Юрьевна/

МЕНЮ

4 апреля 2024 г.

с 12 лет и старше



Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед								
2004/2004	34/112	СВЕКОЛЬНИК С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	250/15/5	26,18	5,3	8,4	14,5	153
2013	406	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	250	62,24	27,9	33,7	47	603
2013	508	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	3,22			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
Итого				97,04	37,1	43,4	109,2	975
Всего				97,04	37,1	43,4	109,2	975

/Диетсестра Рыбакова Рыбакова Надежда Анатольевна

Повар Кондратьева Кондратьева Наталья Владимировна