

Согласовано

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

# МЕНЮ

12 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	
<b>Обед</b>								
1996	129	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ	250/10/5	25,73	5	6,3	14,4	134
1996	310	РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ	90	23,01	13,1	10,5	2,8	158
2004	512	РИС ПРИПУЩЕННЫЙ	150	9,11	3,1	3,8	25,4	148
2013	518	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	14,45	0,5		34	138
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,76	0,8	0,4	17,6	77
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,98	0,7	0,4	11,3	51
<b>Итого</b>				<b>77,04</b>	<b>23,2</b>	<b>21,4</b>	<b>105,5</b>	<b>706</b>
<b>Всего</b>				<b>77,04</b>	<b>23,2</b>	<b>21,4</b>	<b>105,5</b>	<b>706</b>

/Диетсестра Рыбакова Рыбакова Надежда Анатольевна

Повар Кондратьева Кондратьева Наталья Владимировна

Согласовано

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

# МЕНЮ

12 апреля 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	
<b>Обед</b>								
1996	129	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ	250/10/5	25,60	5	6,3	14,4	134
1996	310	РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ	100	25,93	15,5	12,9	3,1	191
2004	512	РИС ПРИПУЩЕННЫЙ	180	10,62	3,5	4,4	30,5	176
2013	518	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	14,42	0,5		34	138
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,76	0,8	0,4	17,6	77
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,64	0,9	0,5	15,1	69
2006	458	АПЕЛЬСИНЫ	240	35,52	0,4	0,4	28	117
<b>Итого</b>				<b>117,49</b>	<b>26,6</b>	<b>24,9</b>	<b>142,7</b>	<b>902</b>
<b>Всего</b>				<b>117,49</b>	<b>26,6</b>	<b>24,9</b>	<b>142,7</b>	<b>902</b>

/Диетсестра Рыбакова Рыбакова Надежда Анатольевна

Повар Кондратьева Кондратьева Наталья Владимировна