

Согласовано

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

МЕНЮ

13 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	138	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ И ПТИЦЕЙ	250/15	22,54	5,7	8,5	16,3	165
2004	451	КОТЛЕТЫ ,БИТОЧКИ ИЗ МЯСА	90	38,03	11,2	11,3	14,2	203
2004	225	ОВОЩИ ТУШЕННЫЕ	150	15,60	1,3	9,2	13,8	143
2013	505	КИСЕЛЬ ИЗ ЯГОД СВЕЖИХ	200	12,61	0,3	0,2	21,5	89
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,08	0,8	0,4	17,6	77
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,74	0,7	0,4	11,3	51
Итого				94,60	20	30	94,7	728
Всего				94,60	20	30	94,7	728

/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

13 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	138	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ И ПТИЦЕЙ	250/15	22,31	5,7	8,5	16,3	165
2004	451	КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ ИЗ МЯСА	100	39,04	12,4	12,6	15,8	226
2004	225	ОВОЩИ ТУШЕНЫЕ	180	18,82	1,6	11	16,5	171
2013	505	КИСЕЛЬ ИЗ ЯГОД СВЕЖИХ	200	13,27	0,3	0,2	21,5	89
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,08	0,8	0,4	17,6	77
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,70	0,9	0,5	15,1	69
Итого				100,22	21,7	33,2	102,8	797
Всего				100,22	21,7	33,2	102,8	797

/Диетсестра Рыбакова Рыбакова Надежда Анатольевна

Повар Кондратьева Кондратьева Наталья Владимировна

Faint, mirrored version of the menu table from the reverse side of the page, showing the same data as the main table above.

с 12 лет и старше

МЕНЮ

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

Согласовано