

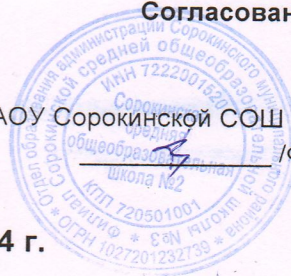
Согласовано

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

МЕНЮ

16 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	140	СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ С ПТИЦЕЙ	250/15	18,92	4,9	4,8	16,4	128
2004	152	ГУЛЯШ	100	32,58	11	14,3	5,5	205
2004	510	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ	150	6,26	4,3	5,1	24,3	160
2013	518	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	14,45	0,3		22	89
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,76	0,8	0,4	17,6	77
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,98	0,7	0,4	11,3	51
Итого				76,95	22	25	97,1	710
Всего				76,95	22	25	97,1	710

/Диетсестра Рыбакова Рыбакова Надежда Анатольевна

Повар Кондратьева Кондратьева Наталья Владимировна



Согласовано

Заведующей филиалом
Филиал МАOU Сорожинской СОШ №3 Сорожинская СОШ №2
/Фёдорова Елена Юрьевна/

МЕНЮ

16 апреля 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	
Обед								
2004	140	СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ С ПТИЦЕЙ	250/15	18,71	4,9	4,8	16,4	128
2004	152	ГУЛЯШ	100	32,60	11	14,3	5,5	195
2004	510	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ ОТВАРНАЯ	180	7,72	4,8	6,1	29,2	191
2013	518	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	14,42	0,3		22	89
		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				78,85	24,9	26,5	111,1	783
Всего				78,85	24,9	26,5	111,1	783

/Диетсестра Рыбакова Рыбакова Надежда Анатольевна

Повар Кондратьева Кондратьева Наталья Владимировна