

Согласовано



Заведующей филиалом
Филиал МАОУ Сорожинской СОШ №3 Сорожинская СОШ №2
Федорова Елена Юрьевна/

МЕНЮ

23 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								
2011	115	СУП С ОВОЩАМИ С КРУПОЙ И МЯСОМ	250/10	26,04	6,6	9,6	11,4	159
2013	410	ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ПТИЦЫ	100	41,77	10,3	10,8	5,4	163
2004	620	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	12,68	3,2	5,1	21,4	145
2013	518	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	14,45	0,5		34	138
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,14	1,2	0,6	26,4	116
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,64	0,9	0,5	15,1	69
Итого				101,72	22,7	26,6	113,7	790
Всего				101,72	22,7	26,6	113,7	790

/Диетсестра Рыбакова Рыбакова Надежда Анатольевна

Повар Кондратьева Кондратьева Наталья Владимировна

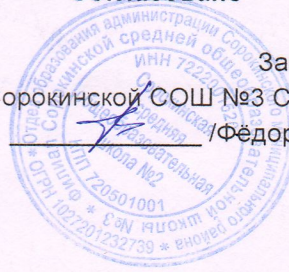
Согласовано

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

МЕНЮ

23 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	
Обед								
2011	115	СУП С ОВОЩАМИ С КРУПОЙ И МЯСОМ	250/10	25,89	5,8	4,8	8,3	100
2013	410	ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ПТИЦЫ	100	41,63	10,8	10,9	5,4	163
2004	620	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	14,28	3,7	4,1	26,7	159
2013	518	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	14,44	0,5		34	138
		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				101,64	24,7	21,1	112,4	740
Всего				101,64	24,7	21,1	112,4	740

/Диетсестра Рыбакова Рыбакова Надежда Анатольевна

Повар Кондратьева Кондратьева Наталья Владимировна