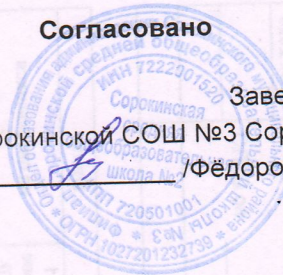


Согласовано

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



МЕНЮ

24 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	110	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ И МЯСОМ	250/10/5	23,89	4,3	5,1	15,5	125
2004	152	ГУЛЯШ	100	47,15	11	14,3	5,5	195
2004	516	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	5,70	3,4	3,1	36,8	189
2013	508	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	3,86	0,5		15,2	63
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,45	1	0,5	22	97
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,64	0,9	0,5	15,1	69
Итого				86,69	21,1	23,5	110,1	738
Всего				86,69	21,1	23,5	110,1	738

/Диетсестра Рыбакова Рыбакова Надежда Анатольевна

Повар Кондратьева Кондратьева Наталья Владимировна

Согласовано

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

МЕНЮ

24 апреля 2024 г.

с12 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	110	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ И МЯСОМ	250/10/5	23,73	4,3	5,1	15,5	125
2004	152	ГУЛЯШ	100	47,27	11	14,3	5,5	195
2004	516	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	6,83	4,1	3,7	44,2	227
2013	508	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	3,89	0,5		15,2	63
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,76	2,5	0,5	15,3	77
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,64	0,9	0,5	15,1	69
2006	458	АПЕЛЬСИНЫ	262	38,76	0,3		14,2	58
Итого				125,88	23,6	24,1	125	814
Всего				125,88	23,6	24,1	125	814

/Диетсестра Рыбакова Рыбакова Надежда Анатольевна

Повар Кондратьева Кондратьева Наталья Владимировна