

Согласовано

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

МЕНЮ

25 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								
1996	181	УХА РЫБАЦКАЯ	250/50	22,99	9,3	7,2	10,4	144
2020,2021	54-9м	МЯСО ТУШЕНОЕ С КАРТОФЕЛЕМ	250	52,62	12,7	14,3	34,7	318
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
2006	458	ЯБЛОКО	190	25,70	0,3		14,2	58
Итого				120,50	24,1	22,3	110,2	737
Всего				120,50	24,1	22,3	110,2	737

/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

25 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								
1996	181	УХА РЫБАЦКАЯ	250/50	22,71	9,3	7,2	10,4	144
2020,2021	54-9м	МЯСО ТУШЕНОЕ С КАРТОФЕЛЕМ	250	52,56	12,7	14,3	34,7	318
2013	518	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	14,45	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
2006	458	ЯБЛОКО	190	26,73	0,3		14,2	58
Итого				121,85	26,5	22,8	119,3	789
Всего				121,85	26,5	22,8	119,3	789

/Диетсестра Рыбакова Рыбакова Надежда Анатольевна

Повар Кондратьева Кондратьева Наталья Владимировна