



Согласовано

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

МЕНЮ

2 мая 2024 г.

7-11 лет

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								
2004	138	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ И ПТИЦЕЙ	250/15	22,68	5,7	8,5	16,3	165
2004	451	КОТЛЕТЫ ,БИТОЧКИ ИЗ МЯСА	90	37,11	11,2	11,3	14,2	203
2004	225	ОВОЩИ ТУШЕНЫЕ	150	16,39	1,3	9,2	13,8	143
2013	505	КИСЕЛЬ ИЗ ЯГОД СВЕЖИХ	200	11,70	0,3	0,2	21,5	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				92,62	20	30	94,7	728
Всего				92,62	20	30	94,7	728

/Диетсестра Рыбакова Рыбакова Надежда Анатольевна

Повар Кондратьева Кондратьева Наталья Владимировна

Согласовано

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

МЕНЮ

2 мая 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	22,46	7,7	10,8	16,7	195
2004	451	КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ ИЗ МЯСА	100	40,62	4	3,3	14,1	103
2004	225	ОВОЩИ ТУШЕНЫЕ	180	19,93	4,4	12,2	25,3	231
2013	505	КИСЕЛЬ ИЗ ЯГОД СВЕЖИХ	200	10,50			19,9	79
		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				98,91	20	27,6	114	788
Всего				98,91	20	27,6	114	788

/Диетсестра Рыбакова Рыбакова Надежда Анатольевна

Повар Кондратьева Кондратьева Наталья Владимировна