

Согласовано



Заведующая филиалом
МАОУ Сорожинская СОШ №2
Федорова Елена Юрьевна/

МЕНЮ

11 октября 2023 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	21	САЛАТ ИЗ ОТВАРНОЙ МОРКОВИ С ОГУРЦОМ	80	8,81	1,1	4	4,5	60
2013	142	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ	250/10/5	19,76	5,5	9,7	10	151
2004	494	КУРИЦА ЗАПЕЧЁНАЯ	90	61,41	22,9	25,7	0,2	323
2004	510	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ	150	5,99	6,6	6,9	26,1	193
2013	513	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	200	12,92	0,2	0,1	15,7	67
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,64	2,5	0,5	15,3	77
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,26	0,5	0,3	7,6	34
Итого				112,79	39,3	47,2	79,4	905
Всего				112,79	39,3	47,2	79,4	905

Федорова

Повар Кондратьева Кондратьева Наталья Владимировна

Согласовано



Заведующая филиалом
 МАОУ Сорожинская СОШ №2
 Федорова Елена Юрьевна/

МЕНЮ

11 октября 2023 г.

12-18 лет

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед								
2004	21	САЛАТ ИЗ ОТВАРНОЙ МОРКОВИ С ОГУРЦОМ	100	10,93	1,3	5	5,7	74
2013	142	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ	290/10/5	20,20	5,5	9,7	10,3	152
2004	494	КУРИЦА ЗАПЕЧЁНАЯ	100	67,04	25,3	28,2	0,2	355
2004	510	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ	180	7,97	7,9	8,3	31,3	232
2013	513	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	200	12,85			14,6	58
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,64	2,5	0,5	15,3	77
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,51	1,4	0,8	22,7	103
Итого				124,14	43,9	52,5	100,1	1051
Всего				124,14	43,9	52,5	100,1	1051

Рубанова

Повар Кондратьева Кондратьева Наталья Владимировна