



Согласовано

Заведующая филиалом
МАОУ Сорокинская СОШ №2
Федорова Елена Юрьевна/

МЕНЮ

26 октября 2023 г.

7-11 лет

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед								
2013	58	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ	80	7,41	1,7	4	6,1	67
1996	181	УХА РЫБАЦКАЯ	250/50	22,42	8,2	5,6	12,8	134
2020,2021	54-9м	МЯСО ТУШЕНОЕ С КАРТОФЕЛЕМ	250	66,26	14,6	17,7	19,8	298
2013	518	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	14,23	1	0,2	19,6	83
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,64	2,5	0,5	15,3	77
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	33	2,09	0,8	0,4	12,4	56
Итого				115,05	28,8	28,4	86	715
Всего				115,05	28,8	28,4	86	715

Субакина

Повар Кондратьева Кондратьева Наталья Владимировна

Согласовано

Заведующая филиалом
МАОУ Сорокинская СОШ №2
/Федорова Елена Юрьевна/



МЕНЮ

26 октября 2023 г.

с12 лет и старше

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед								
2013	58	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ	100	9,21	2,2	5,1	7,6	84
1996	181	УХА РЫБАЦКАЯ	250/50	22,50	8,2	5,5	12,8	134
2020,2021	54-9м	МЯСО ТУШЕНОЕ С КАРТОФЕЛЕМ	250	65,24	14,3	17,5	20	296
2013	518	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	14,22	1	0,2	19,6	83
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	41	2,70	2,6	0,5	15,7	79
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	39	2,43	1,4	0,8	22,2	101
Итого				116,30	29,7	29,6	97,9	777
Всего				116,30	29,7	29,6	97,9	777

Рябакова

Повар Кондратьева Кондратьева Наталья Владимировна