

Согласовано



Заведующая филиалом  
MAOU Сорокинской СОШ №3  
Федорова Елена Юрьевна/

# МЕНЮ

24 ноября 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	
<b>Обед</b>								
2011	14/1	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	80	13,83	1,5	5	2,2	70
2004	139	СУП ГОРОХОВЫЙ С МЯСОМ И ГРЕНКАМИ	250/10/20	23,98	11,2	8,1	34,9	258
2013	345	БИТОЧКИ РЫБНЫЕ	100	23,40	11,4	6,5	13,5	157
2004	520	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	10,96	3,4	5,3	21,6	148
2013	508	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	3,12			9,7	39
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	33	2,19	2,1	0,4	12,7	64
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	21	1,29	0,5	0,3	8	36
<b>Итого</b>				<b>78,77</b>	<b>30,1</b>	<b>25,6</b>	<b>102,6</b>	<b>772</b>
<b>Всего</b>				<b>78,77</b>	<b>30,1</b>	<b>25,6</b>	<b>102,6</b>	<b>772</b>

*Собачкова И. А.*

Повар *Кондратьева* Кондратьева Наталья Владимировна



Согласовано



Заведующая филиалом  
МАОУ Сорокинской СОШ №3  
Федорова Елена Юрьевна/

# МЕНЮ

24 ноября 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	
<b>Обед</b>								
2011	14/1	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	100	17,51	1,8	6,3	2,8	89
2004	139	СУП ГОРОХОВЫЙ С МЯСОМ И ГРЕНКАМИ	250/10/20	25,10	11,5	8,3	34,9	261
2013	345	БИТОЧКИ РЫБНЫЕ	100	24,01	11,6	6,7	14	161
2004	520	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	12,93	3,9	5,4	25,7	167
2013	508	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	3,08			9,7	39
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	41	2,70	2,6	0,5	15,7	79
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	41	2,59	1,4	0,8	23,3	106
<b>Итого</b>				<b>87,92</b>	<b>32,8</b>	<b>28</b>	<b>126,1</b>	<b>902</b>
<b>Всего</b>				<b>87,92</b>	<b>32,8</b>	<b>28</b>	<b>126,1</b>	<b>902</b>

*Федорова Е.Ю.*

Повар *Кондратьева* Кондратьева Наталья Владимировна