



МЕНЮ
15 декабря.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								
2006	71	ПОМИДОРЫ СВЕЖИЕ	80	18,70	0,9	0,1	10	45
2004	138	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ И ПТИЦЕЙ	250/15	21,72	7,7	10,7	16,7	195
2004	451	КОТЛЕТЫ ,БИТОЧКИ ИЗ МЯСА	90	35,28	3,5	3,2	12,1	91
2004	225	ОВОЩИ ТУШЕННЫЕ	150	13,29	3,8	10,3	21,1	192
2013	505	КИСЕЛЬ ИЗ ЯГОД СВЕЖИХ	200	16,04			19,8	79
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,14	3,9	0,7	23,1	115
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	26	1,67	0,6	0,3	9,8	44
Итого				110,84	20,4	25,3	112,6	761
Всего				110,84	20,4	25,3	112,6	761

Субанова

Повар Кондратьева Кондратьева Наталья Владимировна



Согласовано

Заведующая филиалом
МАОУ Сорокинской СОШ №3
Федорова Елена Юрьевна/

МЕНЮ

15 декабря 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								
2006	71	ПОМИДОРЫ СВЕЖИЕ	100	23,04	1,1	0,1	12,3	55
2004	138	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ И ПТИЦЕЙ	250/15	21,70	7,7	10,7	16,7	195
2004	451	КОТЛЕТЫ ,БИТОЧКИ ИЗ МЯСА	100	37,18	4	3,3	14,1	103
2004	225	ОВОЩИ ТУШЕННЫЕ	180	16,01	4,4	12,2	25,3	231
2013	505	КИСЕЛЬ ИЗ ЯГОД СВЕЖИХ	200	13,63			19,9	79
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	51	3,53	3,3	0,6	19,7	98
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	28	1,82	1	0,6	15,9	72
Итого				116,91	21,5	27,5	123,9	833
Всего				116,91	21,5	27,5	123,9	833

Рыбакова

Повар *Кондратьева* Кондратьева Наталья Владимировна