

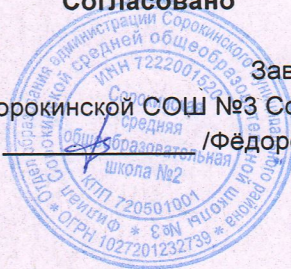
Согласовано

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

МЕНЮ

16 января 2024 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	1	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	80	9,34	2,1	4	7,1	74
2004/2004	34/112	СВЕКОЛЬНИК С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	250/15/5	25,39	5,2	8,4	14,5	153
2013	406	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	240	55,13	24,6	30,3	47	559
2013	508	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	2,98			9,7	39
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,14	3,9	0,7	23,1	115
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,32	0,7	0,4	11,4	52
Итого				98,30	36,5	43,8	112,8	992
Всего				98,30	36,5	43,8	112,8	992

Федорова

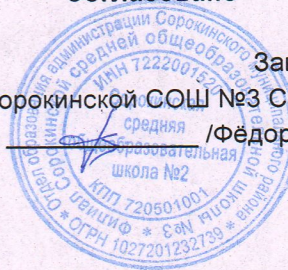
Повар Кондратьева Кондратьева Наталья Владимировна

Согласовано

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

МЕНЮ
16 января 2024 г.

с12 лет и старше



Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
Обед								
2013	1	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	100	10,24	2,1	5	7,5	86
2004/2004	34/112	СВЕКОЛЬНИК С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	250/15/5	26,13	5,2	8,4	14,5	153
2013	406	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	250	78,83	27,9	33,7	47,2	604
2013	508	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	3,02			9,7	39
		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				123,62	39,1	48,4	116,9	1062
Всего				123,62	39,1	48,4	116,9	1062

Федорова

Повар Кондратьева Кондратьева Наталья Владимировна