

Согласовано

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

# МЕНЮ

17 января 2024 г.

7-11 лет



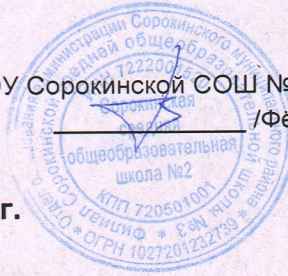
Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Обед</b>								
2011	14/1,15/1	НАРЕЗКА ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ	80	27,13	1,2	4,4	6,3	75
2004	133	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСОМ	250/10	21,74	4,5	7,4	14,4	143
2004	451	ШНИЦЕЛЬ ИЗ МЯСА	90	40,05	3,5	3,2	12,2	91
2004	510	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ	150	6,41	6,6	6,9	26	192
2013	518	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	14,25	1	0,2	19,6	83
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	38	2,59	2,4	0,4	14,4	72
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,95	0,7	0,4	11,3	51
<b>Итого</b>				<b>114,12</b>	<b>19,9</b>	<b>22,9</b>	<b>104,2</b>	<b>707</b>
<b>Всего</b>				<b>114,12</b>	<b>19,9</b>	<b>22,9</b>	<b>104,2</b>	<b>707</b>

*Собачева М.А.*

Повар *Кондратьева* Кондратьева Наталья Владимировна

Согласовано

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



# МЕНЮ

17 января 2024 г.

с12 лет и старше

Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге-тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
<b>Обед</b>								
2011	14/1,15/ 1	НАРЕЗКА ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ	100	36,14	1,9	5,9	9,4	105
2004	133	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСОМ	250/10	22,37	4,5	7,4	14,4	143
2004	451	ШНИЦЕЛЬ ИЗ МЯСА	100	39,23	4,1	3,3	14,1	103
2004	510	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ ОТВАРНАЯ	180	7,94	7,9	8,2	31,2	231
2013	518	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	14,22	1	0,2	19,6	83
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,76	2,5	0,5	15,3	77
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,64	0,9	0,5	15,1	69
<b>Итого</b>				<b>125,30</b>	<b>22,8</b>	<b>26</b>	<b>119,1</b>	<b>811</b>
<b>Всего</b>				<b>125,30</b>	<b>22,8</b>	<b>26</b>	<b>119,1</b>	<b>811</b>

*Субакина М.А.*

Повар *Кондратьева* Кондратьева Наталья Владимировна