



Согласовано

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

МЕНЮ
 7 февраля 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	
Обед								
1996	181	УХА РЫБАЦКАЯ	250/50	24,93	8,2	5,5	12,9	134
2020,2021	54-9м	МЯСО ТУШЕНОЕ С КАРТОФЕЛЕМ	250	68,33	15,5	18,5	19,9	359
2013	518	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	14,23	1	0,2	19,6	83
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,76	2,5	0,5	15,3	77
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,96	0,7	0,4	11,3	51
Итого				112,21	27,9	25,1	79	704
Всего				112,21	27,9	25,1	79	704

Сидорова М.А.

Повар *Кондратьева* Кондратьева Наталья Владимировна

Согласовано

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

МЕНЮ

7 февраля 2024 г.

с12 лет и старше



Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед								
1996	181	УХА РЫБАЦКАЯ	250/50	24,91	8,2	5,5	12,9	134
2020,2021	54-9м	МЯСО ТУШЕНОЕ С КАРТОФЕЛЕМ	250	72,76	15,5	18,5	19,9	359
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	1,4	0,8	22,7	103
Итого				117,29	28,6	25,5	90,4	756
Всего				117,29	28,6	25,5	90,4	756

Федорова Е.Ю.

Повар *Кондратьева* Кондратьева Наталья Владимировна