

Согласовано

И.О. Заведующей филиалом
Филиал МАОУ Сорокинской СОШ №3 Сорокинская СОШ №2
Брызгалова Л.В./

МЕНЮ

9 февраля 2024 г.

7-11 лет

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Обед								
1996	129	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ	250/10/5	25,43	4,9	8,2	16,5	159
1996	310	РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ	90	26,51	13,1	10,5	2,8	158
2004	512	РИС ПРИПУЩЕННЫЙ	150	9,11	3,6	4,6	37,7	207
2013	518	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	14,23	0,5		34	138
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,76	1,2	0,6	26,4	116
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,98	0,7	0,4	11,3	51
2006	458	АПЕЛЬСИНЫ	351	63,96	2	0,5	18,4	98
Итого				143,98	26	24,8	147,1	927
Всего				143,98	26	24,8	147,1	927

Ильина Н.А.

Повар *Кондратьева* Кондратьева Наталья Владимировна

Согласовано

И.О. Заведующей филиалом
Филиал МАОУ Сорокинской СОШ №3 Сорокинская СОШ №2
/Брызгалова Л.В./



МЕНЮ

9 февраля 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	
Обед								
1996	129	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ	250/10/5	25,85	5	8,2	16,4	159
1996	310	РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ	100	30,15	15,5	12,9	3,1	191
2004	512	РИС ПРИПУЩЕННЫЙ	180	10,53	4,3	5,4	45,5	248
2013	518	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	14,22	0,5		34	138
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,76	1,2	0,6	26,4	116
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,64	1,4	0,8	22,7	103
Итого				86,15	27,9	27,9	148,1	955
Всего				86,15	27,9	27,9	148,1	955

Рубасова Н.А.

Повар Кондратьева Кондратьева Наталья Владимировна