

Согласовано

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



МЕНЮ

12 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								
2004	138	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ И ПТИЦЕЙ	250/15	21,53	7,5	10,5	16,7	193
2004	451	КОТЛЕТЫ ,БИТОЧКИ ИЗ МЯСА	90	38,82	11,2	11,3	14,2	203
2004	225	ОВОЩИ ТУШЕНЫЕ	150	14,11	3,8	10,3	21,1	192
2013	505	КИСЕЛЬ ИЗ ЯГОД СВЕЖИХ	200	12,56			19,9	79
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	39	4,07	3,8	0,7	22,7	113
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,74	0,7	0,4	11,3	51
Итого				92,83	27	33,2	105,9	831
Всего				92,83	27	33,2	105,9	831

Собанова Н.А.

Повар *Кондратьева* Кондратьева Наталья Владимировна

Согласовано

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



МЕНЮ

12 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								
2004	138	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ И ПТИЦЕЙ	250/15	21,71	7,7	10,8	16,7	195
2004	451	КОТЛЕТЫ ,БИТОЧКИ ИЗ МЯСА	100	38,98	12,4	12,6	15,8	226
2004	225	ОВОЩИ ТУШЕННЫЕ	180	16,89	4,4	12,2	25,3	231
2013	505	КИСЕЛЬ ИЗ ЯГОД СВЕЖИХ	200	13,83			19,9	80
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	39	4,08	3,8	0,7	22,7	114
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,70	1,4	0,8	22,7	103
Итого				98,19	29,7	37,1	123,1	949
Всего				98,19	29,7	37,1	123,1	949

Брызгалова Л.В.

Повар *Кондратьева* Кондратьева Наталья Владимировна