

Согласовано



Заведующей филиалом
 Филиал МАОУ Сорокинской СОШ №3 Сорокинская СОШ №2
 /Федорова Е.Ю./

МЕНЮ

4 марта, 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								
2004	139	СУП ГОРОХОВЫЙ С МЯСОМ И ГРЕНКАМИ	250/10/20	23,94	11,2	8,1	35,1	258
2013	345	БИТОЧКИ РЫБНЫЕ	100	24,47	13,2	5,1	18,1	171
2004	520	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	12,58	3,2	5,1	21,4	144
2013	508	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	3,23	0,5		15,2	63
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,07	1,9	0,4	11,5	58
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,32	0,5	0,3	7,6	34
Итого				67,61	30,5	19	108,9	728
Всего				67,61	30,5	19	108,9	728

Федорова Е.Ю.

Повар *Кондратьева* Кондратьева Наталья Владимировна

Согласовано

Заведующей филиалом
Филиал МАОУ Сорокинской СОШ №3 Сорокинская СОШ №2
Федорова Е.Ю./



МЕНЮ

4 марта 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								
2004,2013	139,170	СУП ГОРОХОВЫЙ С МЯСОМ И ГРЕНКАМИ	250/10/20	23,99	11,2	8,1	35	258
2013	345	БИТОЧКИ РЫБНЫЕ	100	24,98	13,2	5,1	18,1	171
2004	520	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	14,28	3,8	5,3	25,7	166
2013	508	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	3,21	0,5		15,2	63
		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				71,86	32,6	19,8	132	838
Всего				71,86	32,6	19,8	132	838

Федорова Е.Ю.

Повар *Кондратьева* Кондратьева Наталья Владимировна