

Согласовано

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

МЕНЮ

12 марта 2024 г.

7-11 лет



Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед								
2004	97	СЫР ПОРЦИОННО	10	8,28	2,9	4		48
2004	133	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСОМ	250/10	21,86	4,5	7,4	14,4	142
2004	451	ШНИЦЕЛЬ ИЗ МЯСА	90	37,39	11,2	11,3	14,2	203
2004	510	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ	150	6,22	6,6	6,9	26	192
2013	518	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	14,22	0,5		34	138
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,76	2,5	0,5	15,3	77
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,98	0,7	0,4	11,3	51
Итого				92,71	28,9	30,5	115,2	851
Всего				92,71	28,9	30,5	115,2	851

Федорова Е.Ю.

Повар *Кондратьева* Кондратьева Наталья Владимировна

Согласовано

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



МЕНЮ

12 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	97	СЫР ПОРЦИОННО	10	8,57	2,9	4		48
2004	133	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСОМ	250/10	22,00	4,5	7,4	14,4	142
2004	451	ШНИЦЕЛЬ ИЗ МЯСА	100	40,89	12,4	12,6	15,8	226
2004	510	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ ОТВАРНАЯ	180	7,79	7,9	8,2	31,2	231
2013	518	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	14,22	0,5		34	138
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,76	2,5	0,5	15,3	77
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,64	0,9	0,5	15,1	69
Итого				98,87	31,6	33,2	125,8	931
Всего				98,87	31,6	33,2	125,8	931

Федорова Е.Ю.

Повар *Кондратьева* Кондратьева Наталья Владимировна