

Согласовано



Заведующей филиалом
Филиал МАОУ Сорожинской СОШ №3 Сорожинская СОШ №2
/Фёдорова Е.Ю./

МЕНЮ

18 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								
1996	181	УХА РЫБАЦКАЯ	250/50	25,05	9,3	7,2	10,4	144
2020,2021	54-9м	МЯСО ТУШЕНОЕ С КАРТОФЕЛЕМ	250	51,88	12,7	14,3	34,7	318
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				95,89	25,7	22,4	105,7	728
Всего				95,89	25,7	22,4	105,7	728

Фёдорова Е.Ю.

Повар *Кондратьева* Кондратьева Наталья Владимировна

Согласовано

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

МЕНЮ

18 марта 2024 г.

с12 лет и старше

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	23,26	8,2	5,6	12,8	134
2020,2021	54-9м	МЯСО ТУШЕНОЕ С КАРТОФЕЛЕМ	250	51,83	12,7	14,3	34,7	318
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	1,4	0,8	22,7	103
Итого				94,71	25,3	21,2	119,5	770
Всего				94,71	25,3	21,2	119,5	770

Федорова Е.Ю.

Повар *Кондратьева* Кондратьева Наталья Владимировна