

Согласовано

Заведующей филиалом  
Филиал МАОУ Сорокинской СОШ №3 Сорокинская СОШ №2  
Фёдорова Елена Юрьевна/

# МЕНЮ

5 апреля 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	
<b>Обед</b>								
2004	133	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСОМ	250/10	21,87	4,5	4,8	15,5	123
2004	451	ШНИЦЕЛЬ ИЗ МЯСА	90	36,99	11,2	11,3	14,2	203
2004	510	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ	150	6,20	4,3	5,1	24,3	160
2013	518	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	14,45	0,5		34	138
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,76	0,8	0,4	17,6	77
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,98	0,7	0,4	11,3	51
<b>Итого</b>				<b>84,25</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>116,9</b>	<b>752</b>
<b>Всего</b>				<b>84,25</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>116,9</b>	<b>752</b>

Диетсестра Собанова Рыбакова Надежда Анатольевна

Повар Кондратьева Кондратьева Наталья Владимировна

Согласовано

Заведующей филиалом  
Филиал МАОУ Сорокинской СОШ №3 Сорокинская СОШ №2  
Федорова Елена Юрьевна/

# МЕНЮ

5 апреля 2024 г.

с12 лет и старше

Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
<b>Обед</b>								
2004	133	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСОМ	250/10	21,77	4,5	7,4	14,4	142
2004	451	ШНИЦЕЛЬ ИЗ МЯСА	100	40,53	4	3,3	14,1	103
2004	510	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ ОТВАРНАЯ	180	7,78	7,9	8,2	31,2	231
2013	518	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	14,34	1	0,2	19,6	83
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,76	2,5	0,5	15,3	77
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,64	0,9	0,5	15,1	69
<b>Итого</b>				<b>89,82</b>	<b>20,8</b>	<b>20,1</b>	<b>109,7</b>	<b>705</b>
<b>Всего</b>				<b>89,82</b>	<b>20,8</b>	<b>20,1</b>	<b>109,7</b>	<b>705</b>

/Диетсестра Рыбакова Рыбакова Надежда Анатольевна

Повар Кондратьева Кондратьева Наталья Владимировна