





Согласовано

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

# МЕНЮ

10 апреля 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	
<b>Обед</b>								
1996	181	УХА РЫБАЦКАЯ	250/50	22,78	9,3	7,2	10,4	144
2020,20 21	54-9м	МЯСО ТУШЕНОЕ С КАРТОФЕЛЕМ	250	52,27	12,7	14,3	34,7	318
2013	518	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	14,34	0,3		22	89
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,76	2,5	0,5	15,3	77
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,64	1,4	0,8	22,7	103
2006	458	АПЕЛЬСИНЫ	230	34,10	1,4	0,3	12,1	64
<b>Итого</b>				<b>128,89</b>	<b>27,6</b>	<b>23,1</b>	<b>117,2</b>	<b>795</b>
<b>Всего</b>				<b>128,89</b>	<b>27,6</b>	<b>23,1</b>	<b>117,2</b>	<b>795</b>

/Диетсестра Рыбакова Рыбакова Надежда Анатольевна

Повар Кондратьева Кондратьева Наталья Владимировна