

Согласовано

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

МЕНЮ

11 апреля, 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								
2013	142	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ	250/10/5	20,63	4,4	5,9	7,8	102
2004	494	КУРИЦА ЗАПЕЧЁНАЯ	90	54,86	13,8	13		172
2004	510	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ	150	6,26	4,3	5,1	24,3	160
2013	513	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	200	12,83	0,2		16,9	68
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,14	1,8	0,9	39,6	174
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,64	1,8	1	30,2	138
2006	458	ЯБЛОКО	215	37,97	0,3		14,2	58
Итого				139,33	26,6	25,9	133	872
Всего				139,33	26,6	25,9	133	872

/Диетсестра Рыбакова Рыбакова Надежда Анатольевна

Повар Кондратьева Кондратьева Наталья Владимировна



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

МЕНЮ

11 апреля 2024 г.

с 12 лет и старше

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед								
2013	142	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ	250/10/5	20,81	4,4	5,9	7,8	102
2004	494	КУРИЦА ЗАПЕЧЁНАЯ	100	61,29	17,4	17		223
2004	510	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ	180	7,75	4,8	6,1	29,2	191
2013	513	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	200	13,17	0,2		16,9	68
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,76	0,8	0,4	17,6	77
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,64	0,9	0,5	15,1	69
Итого				108,42	28,5	29,9	86,6	730
Всего				108,42	28,5	29,9	86,6	730

/Диетсестра Рыбакова Рыбакова Надежда Анатольевна

Повар Кондратьева Кондратьева Наталья Владимировна