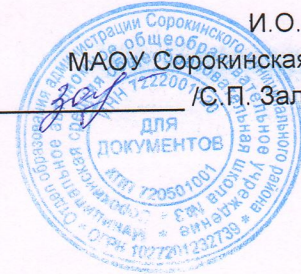


Согласовано

И.О.Директора  
 МАОУ Сорокинская СОШ №3  
 /С.П.Заложенцева/



**МЕНЮ**  
 22 марта 2024 г.

с 12 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>								
2004	139	СУП ГОРОХОВЫЙ С МЯСОМ С ГРЕНКАМИ	250/10/20	23,52	9,4	7,9	21,4	196
2013	345	БИТОЧКИ РЫБНЫЕ	105	24,80	10,7	6,6	7,6	171
2004	520	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	185	14,64	4	5,5	25,9	170
2013	508	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	3,52			9,7	63
		ХЛЕБ СВЕЖИЙ	39	2,69	0,8	0,4	17,6	77
		ХЛЕБ БЕЛГОРОДСКИЙ	39	2,55	2,5	0,5	14,8	74
2006	458	ЯБЛОКИ	190	27,89	0,7	0,7	15,9	76
2004	97	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	10	7,80	2,2	2,8		35
<b>Итого</b>				<b>107,41</b>	<b>29,8</b>	<b>24</b>	<b>96,3</b>	<b>862</b>
<b>Всего</b>				<b>107,41</b>	<b>29,8</b>	<b>24</b>	<b>96,3</b>	<b>862</b>

диетсестра \_\_\_\_\_ Л.Ю.Брандт

повар \_\_\_\_\_ О.М. Заваруева