

Согласовано

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

МЕНЮ

14 мая 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									
					4,5	4,8	15,5	123	
2004	133	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСОМ	250/10	22,19					
			90	37,06	11,2	11,3	14,2	203	
2004	451	ШНИЦЕЛЬ ИЗ МЯСА							
			150	6,23	4,3	5,1	24,3	160	
2004	510	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ							
			200	14,45	0,5		34	138	
2013	518	СОК В АССОРТИМЕНТЕ							
			40	2,73	0,8	0,4	17,6	77	
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ							
			30	1,98	0,7	0,4	11,3	51	
		ХЛЕБ РЖАНОЙ							
				84,64	22	22	116,9	752	
Итого					84,64	22	22	116,9	752
Всего					84,64	22	22	116,9	752

/Диетсестра Рыбакова

Рыбакова Надежда Анатольевна

Повар Кондратьева

Кондратьева Наталья Владимировна

Согласовано

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



МЕНЮ

14 мая 2024 г.

с12 лет и старше

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
Обед								
					4,5	4,8	15,5	123
2004	133	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСОМ	250/10	21,97	12,4	12,6	15,8	226
2004	451	ШНИЦЕЛЬ ИЗ МЯСА	100	40,67				
2004	510	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ ОТВАРНАЯ	180	7,75	4,8	6,1	29,2	191
2013	518	СОК В АССОРТИМЕНТЕ	200	14,45	0,5		34	138
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,76	2,5	0,5	15,3	77
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,64	0,9	0,5	15,1	69
Итого				90,24	25,6	24,5	124,9	824
Всего				90,24	25,6	24,5	124,9	824

/Диетсестра Рыбакова Рыбакова Надежда Анатольевна

Повар Кондратьева Кондратьева Наталья Владимировна