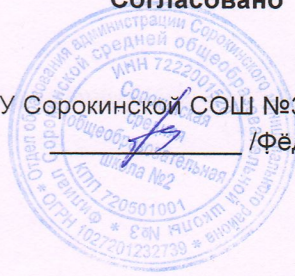


Согласовано

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



# МЕНЮ

17 мая 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	
<b>Обед</b>								
1996	181	УХА РЫБАЦКАЯ	250/50	23,42	8,2	5,6	12,8	134
2020,2021	54-9м	МЯСО ТУШЕНОЕ С КАРТОФЕЛЕМ	250	53,36	3,9	7,8	30,6	209
2013	518	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	14,45	0,3		22	89
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,76	0,8	0,4	17,6	77
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,98	0,7	0,4	11,3	51
2006	458	АПЕЛЬСИНЫ	296	44,78	0,3		14,2	58
<b>Итого</b>				<b>140,75</b>	<b>14,2</b>	<b>14,2</b>	<b>108,5</b>	<b>618</b>
<b>Всего</b>				<b>140,75</b>	<b>14,2</b>	<b>14,2</b>	<b>108,5</b>	<b>618</b>

/Диетсестра Рыбакова Рыбакова Надежда Анатольевна

Повар Кондратьева Кондратьева Наталья Владимировна





Согласовано

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

## МЕНЮ

17 мая 2024 г.

с12 лет и старше

Сборник рецептов	№ 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	23,01	9,3	7,2	10,4	144
2020,2021	54-9м	МЯСО ТУШЕНОЕ С КАРТОФЕЛЕМ	250	53,01	12,7	14,3	34,7	318
2013	518	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	14,45	0,3		22	89
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,74	2,5	0,5	15,2	76
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	39	2,61	1,4	0,8	22,7	103
2006	458	ЯБЛОКО	140	18,91	0,3		14,2	58
<b>Итого</b>				<b>114,73</b>	<b>26,5</b>	<b>22,8</b>	<b>119,2</b>	<b>788</b>
<b>Всего</b>				<b>114,73</b>	<b>26,5</b>	<b>22,8</b>	<b>119,2</b>	<b>788</b>

/Диетсестра Рыбакова Рыбакова Надежда Анатольевна

Повар Кондратьева Кондратьева Наталья Владимировна