

Согласовано

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

МЕНЮ

20 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	
Обед								
2013	142	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ	250/10/5	21,25	4,4	5,9	7,8	102
2004	494	КУРИЦА ЗАПЕЧЁНАЯ	90	56,08	13,8	13		172
2004	510	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ	150	6,22	4,3	5,1	24,3	160
2013	513	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	200	12,68	0,2		16,9	68
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	61	4,21	1,2	0,6	26,4	116
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	41	2,69	0,9	0,5	15,1	69
2006	458	ЯБЛОКО	180	24,30	0,3		14,2	58
Итого				127,43	25,1	25,1	104,7	745
Всего				127,43	25,1	25,1	104,7	745

/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

20 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	
Обед								
2004	97	СЫР ПОРЦИОННО	17	13,04	3,7	4,8		59
2013	142	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ	250/10/5	21,11	4,4	5,9	7,8	102
2004	494	КУРИЦА ЗАПЕЧЁНАЯ	100	61,52	17,4	17		223
2004	510	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ	180	7,78	4,8	6,1	29,2	191
2013	513	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	200	12,54	0,2		16,9	68
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,76	2,5	0,5	15,3	77
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,64	1,4	0,8	22,7	103
Итого				121,39	34,4	35,1	91,9	823
Всего				121,39	34,4	35,1	91,9	823

/Диетсестра Рыбакова Надежда Анатольевна

Повар Кондратьева Наталья Владимировна