

Согласовано

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

МЕНЮ

22 мая 2024 г.

7-11 лет

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Обед								
2004	138	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ И ПТИЦЕЙ	250/15	23,53	5,7	8,5	16,3	165
2004	451	КОТЛЕТЫ ,БИТОЧКИ ИЗ МЯСА	90	36,99	11,2	11,3	14,2	203
2004	225	ОВОЩИ ТУШЕНЫЕ	150	17,77	1,3	9,2	13,8	143
2013	505	КИСЕЛЬ ИЗ ЯГОД СВЕЖИХ	200	11,30	0,3	0,2	21,5	89
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,08	0,8	0,4	17,6	77
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,73	0,7	0,4	11,3	51
Итого				95,40	20	30	94,7	728
Всего				95,40	20	30	94,7	728

/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

22 мая 2024 г.

с12 лет и старше

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Обед								
2004	138	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ И ПТИЦЕЙ	250/15	22,96	8,2	10,6	21,5	215
2004	451	КОТЛЕТЫ ,БИТОЧКИ ИЗ МЯСА	100	38,97	4	3,3	14,1	103
2004	225	ОВОЩИ ТУШЕНЫЕ	180	21,16	4,6	12,2	25,8	234
2013	505	КИСЕЛЬ ИЗ ЯГОД СВЕЖИХ	200	14,87			19,5	78
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,08	3,8	0,7	22,7	114
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,70	1,4	0,8	22,7	103
Итого				104,74	22	27,6	126,3	847
Всего				104,74	22	27,6	126,3	847

/Диетсестра Рыбакова Рыбакова Надежда Анатольевна

Повар Кондратьева Кондратьева Наталья Владимировна