Согласовано

Заведующей филиалом

Филиал МАОУ Сорокинской СОШ №3 Сорокинская СОШ №2

_____ /Федорова Елена Юрьевна/

МЕНЮ

23 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								
2004	139	СУП ГОРОХОВЫЙ С МЯСОМ И ГРЕНКАМИ	245/10/20	24,68	6,4	4,8	31,5	194
2013	345	БИТОЧКИ РЫБНЫЕ	100	21,44	13,1	5	17,9	169
2004	520	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	13,38	3,3	3,6	22,1	134
2013	508	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	2,61	0,5		15,2	63
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,07	0,6	0,3	13,2	98
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,32	0,5	0,3	7,6	34
2006	458	ЯБЛОКО	180	25,58	0,4	0,4	28	117
2006	458	АПЕЛЬСИНЫ	317	48,83	1,8	0,4	16,7	89
Итого				**139,91**	**26,6**	**14,8**	**152,2**	**898**
Всего				**139,91**	**26,6**	**14,8**	**152,2**	**898**

/Диетсестра _____ Рыбакова Надежда Анатольевна

Повар _____ Кондратьева Наталья Владимировна

Согласовано

Заведующей филиалом

Филиал МАОУ Сорокинской СОШ №3 Сорокинская СОШ №2

_____/Фёдорова Елена Юрьевна/

МЕНЮ

23 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	Углеводы, г	
Обед								
2004	139	СУП ГОРОХОВЫЙ С МЯСОМ И ГРЕНКАМИ	255/10/20	24,70	12,6	8,2	38,5	279
2013	345	БИТОЧКИ РЫБНЫЕ	100	19,83	10,4	6,6	14,3	158
2004	520	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	185	15,48	3,9	5,3	26,8	172
2013	508	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	205	2,87			9,7	39
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,76	2,5	0,5	15,3	77
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,64	1,4	0,8	22,7	103
2006	458	АПЕЛЬСИНЫ	317	48,32	1,8	0,4	16,7	89
2006	458	ЯБЛОКО	180	25,60	0,6	0,6	15	72
Итого				**142,20**	**33,2**	**22,4**	**159**	**989**
Всего				**142,20**	**33,2**	**22,4**	**159**	**989**

/Диетсестра _____ Рыбакова Надежда Анатольевна

Повар _____ Кондратьева Наталья Владимировна