

Согласовано

Заведующей филиалом  
Филиал МАОУ Сорокинской СОШ №3 Сорокинская СОШ №2  
Федорова Е.Ю./

# МЕНЮ

7 марта 2024 г.



## Мобилизованные 1-4 завтрак завтрак\*

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2004	3	БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ	30/15	13,77	5,4	5	11,5	114
2013	164	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ	250	14,83	6,4	6,1	21,3	166
2004	686	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	2,16	0,2		12	50
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,38	1,3	0,2	7,7	38
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,32	0,7	0,4	11,4	52
<b>Итого</b>				<b>33,46</b>	<b>14</b>	<b>11,7</b>	<b>63,9</b>	<b>420</b>
<b>Завтрак*</b>								
2006	458	груша	213	52,28	0,8	0,6	19,1	87
<b>Итого</b>				<b>52,28</b>	<b>0,8</b>	<b>0,6</b>	<b>19,1</b>	<b>87</b>
<b>Всего</b>				<b>85,74</b>	<b>14,8</b>	<b>12,3</b>	<b>83</b>	<b>507</b>

*Фыбакова Н.А.*

Повар *Кондратьева* Кондратьева Наталья Владимировна

Согласовано

Заведующей филиалом  
Филиал МАОУ Сорокинской СОШ №3 Сорокинская СОШ №2  
Федорова Е.Ю./



# МЕНЮ

7 марта 2024 г.

## Мобилизованные 5-11 завтрак

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2004	3	БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ	30/20	17,67	6,6	6,3	11,5	131
2013	164	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ	250	14,83	6,4	6,1	21,3	166
2004	686	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	2,49	0,4		12,5	53
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,38	1,3	0,2	7,7	38
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,32	0,7	0,4	11,4	52
<b>Итого</b>				<b>37,69</b>	<b>15,4</b>	<b>13</b>	<b>64,4</b>	<b>440</b>
<b>Всего</b>				<b>37,69</b>	<b>15,4</b>	<b>13</b>	<b>64,4</b>	<b>440</b>

*Сабанова Н.А.*

Повар *Кондратьева* Кондратьева Наталья Владимировна

Согласовано

Заведующей филиалом  
Филиал МАOU Сорокинской СОШ №3 Сорокинская СОШ №2  
Федорова Е.Ю./



## МЕНЮ

7 марта 2024 г.

### Мобилизованные 5-11 40.10 -завтрак\*

Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге-тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
<b>Завтрак*</b>								
2006	458	груша	213	90,09	0,8	0,6	19,2	88
<b>Итого</b>				<b>90,09</b>	<b>0,8</b>	<b>0,6</b>	<b>19,2</b>	<b>88</b>
<b>Всего</b>				<b>90,09</b>	<b>0,8</b>	<b>0,6</b>	<b>19,2</b>	<b>88</b>

*Сыбакова Н.А.*

Повар *Кондратьева* Кондратьева Наталья Владимировна

Согласовано

Заведующей филиалом  
Филиал МАОУ Сорокинской СОШ №3 Сорокинская СОШ №2  
Федорова Е.Ю./

# МЕНЮ

7 марта 2024 г.

## Мобилизованные 5-11 обед

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Обед</b>								
2013	132	РАССОЛЬНИК ДОМАШНИЙ С ПТИЦЕЙ И СМЕТАНОЙ	250/15/5	28,76	7,7	10,6	14,2	184
2013/2013	390/442	"ЕЖИКИ ИЗ МЯСА С РИСОМ, С СОУСОМ	120	35,66	6	10	16,6	181
2004	516	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	6,90	6,8	4,8	43,7	246
2013	518	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	14,22	1	0,2	19,6	83
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,14	3,9	0,7	23,1	115
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	60	3,96	2,1	1,2	34,2	155
2006	458	ЯБЛОКО	195	27,90	0,7	0,7	16,3	78
<b>Итого</b>				<b>121,54</b>	<b>28,2</b>	<b>28,2</b>	<b>167,7</b>	<b>1042</b>
<b>Всего</b>				<b>121,54</b>	<b>28,2</b>	<b>28,2</b>	<b>167,7</b>	<b>1042</b>

*Собанова Н.А.*

Повар *Кондратьева* Кондратьева Наталья Владимировна