

Согласовано

Заведующая филиалом
Филиал МАОУ Сорокинской СОШ №3 Ворсихинская СОШ
Ю.И. Володина

МЕНЮ

20 ноября 2023 г.

с 7 до 11 лет

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед								
2013	23	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ	90	17,97	1,5	4,5	8,3	80
1996	181	УХА РЫБАЦКАЯ	250/50	23,35	9,3	7,2	10,4	144
2020,2021	54-9м	МЯСО, ТУШЕНОЕ С КАРТОФЕЛЕМ	250	48,25	12,7	14,3	34,7	318
2013	518	СОК ФРУКТОВЫЙ В АССОРТИМЕНТЕ	200	12,72	0,3		22	89
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,30	1	0,5	22	96
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	1,57	0,7	0,4	11,3	51
Итого				107,16	25,5	26,9	108,7	778
Всего				107,16	25,5	26,9	108,7	778

Диетсестра Н.П. Мяких

Повар О.В. Дубровских

№ рецептурной карты	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	1,57	0,7	0,4	11,3	51
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,30	1	0,5	22	96
2013	518	СОК ФРУКТОВЫЙ В АССОРТИМЕНТЕ	200	12,72	0,3		22	89
2020,2021	54-9м	МЯСО, ТУШЕНОЕ С КАРТОФЕЛЕМ	250	48,25	12,7	14,3	34,7	318
1996	181	УХА РЫБАЦКАЯ	250/50	23,35	9,3	7,2	10,4	144
2013	23	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ	90	17,97	1,5	4,5	8,3	80
Итого				107,16	25,5	26,9	108,7	778
Всего				107,16	25,5	26,9	108,7	778

Согласовано

Заведующая филиалом
Филиал МАОУ Сорокинской СОШ №3 Ворсихинская СОШ
/О.И. Володина/

МЕНЮ

20 ноября 2023 г.

с 12 лет и старше



Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед*								
2013	23	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ	85	17,11	1,5	4,2	7,8	76
1996	181	УХА РЫБАЦКАЯ	250/50	24,00	9,3	7,2	10,4	144
2020,2021	54-9м	МЯСО, ТУШЕНОЕ С КАРТОФЕЛЕМ	250	48,56	12,7	14,3	34,7	318
2013	518	СОК ФРУКТОВЫЙ В АССОРТИМЕНТЕ	200	10,17	0,3		22	89
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,64	0,8	0,4	17,6	77
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,51	0,9	0,5	15,1	69
Итого				104,99	25,5	26,6	107,6	773
Всего				104,99	25,5	26,6	107,6	773

Диетсестра Н.П. Мягих

Повар О.В. Дубровских

№ рецепта	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
2013	23	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ	85	17,11	1,5	4,2	7,8	76
1996	181	УХА РЫБАЦКАЯ	250/50	24,00	9,3	7,2	10,4	144
2020,2021	54-9м	МЯСО, ТУШЕНОЕ С КАРТОФЕЛЕМ	250	48,56	12,7	14,3	34,7	318
2013	518	СОК ФРУКТОВЫЙ В АССОРТИМЕНТЕ	200	10,17	0,3		22	89
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,64	0,8	0,4	17,6	77
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,51	0,9	0,5	15,1	69
Итого				104,99	25,5	26,6	107,6	773
Всего				104,99	25,5	26,6	107,6	773

Согласовано

Заведующая филиалом
Филиал МАОУ Сорокинской СОШ №3 Ворсихинская СОШ
Володина /Ю.И. Володина/



МЕНЮ

20 ноября 2023 г.

ОВЗ 1-4 классы

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак *								
2004	96	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ)	10	6,59	0,1	8,1	0,1	73
2013	570	БУЛОЧКА С ПОВИДЛОМ	100	20,65	7,5	2,4	5,5	254
2013	164	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ	250	12,79	5,8	7,5	23,8	186
2004	685	ЧАЙ С САХАРОМ	200	1,30	0,1		12,6	51
2006	458	ФРУКТЫ В АССОРТИМЕНТЕ	470	83,98	1	0,8	25,2	115
Итого				125,31	14,5	18,8	67,2	679
Всего				125,31	14,5	18,8	67,2	679

Диетсестра Н.П. Мягих

Повар О.В. Дубровских

№ рецепта	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
2004	96	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ)	10	6,59	0,1	8,1	0,1	73
2013	570	БУЛОЧКА С ПОВИДЛОМ	100	20,65	7,5	2,4	5,5	254
2013	164	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ	250	12,79	5,8	7,5	23,8	186
2004	685	ЧАЙ С САХАРОМ	200	1,30	0,1		12,6	51
2006	458	ФРУКТЫ В АССОРТИМЕНТЕ	470	83,98	1	0,8	25,2	115
Итого				125,31	14,5	18,8	67,2	679
Всего				125,31	14,5	18,8	67,2	679

МЕНЮ