

Согласовано

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



МЕНЮ

1 апреля 2024 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								
2004	139	СУП ГОРОХОВЫЙ С МЯСОМ И ГРЕНКАМИ	250/10/20	23,25	6,6	4,6	23,1	163
2004	345	БИТОЧКИ РЫБНЫЕ	100	24,77	2,8	6,1	8,4	99
2004	520	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	12,60	3,2	5,1	21,4	144
2013	508	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	3,52			9,7	39
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,07	0,3	0,1	2	12
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,32	0,9	0,5	15,1	69
2006	458	ФРУКТ ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	180	27,82	0,4	0,4	28	117
Итого				95,35	14,2	16,8	107,7	643
Всего				95,35	14,2	16,8	107,7	643

Диетсестра

Н.П. Мягих

Повар

О.В. Дубровских

№ рецептурной карты	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
2004	139	СУП ГОРОХОВЫЙ С МЯСОМ И ГРЕНКАМИ	250/10/20	23,25	6,6	4,6	23,1	163
2004	345	БИТОЧКИ РЫБНЫЕ	100	24,77	2,8	6,1	8,4	99
2004	520	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	12,60	3,2	5,1	21,4	144
2013	508	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	3,52			9,7	39
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,07	0,3	0,1	2	12
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,32	0,9	0,5	15,1	69
2006	458	ФРУКТ ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	180	27,82	0,4	0,4	28	117
Итого				95,35	14,2	16,8	107,7	643
Всего				95,35	14,2	16,8	107,7	643

ОБЗ 4-4 КИССОМ

12 апреля 2024 г.

МЕНЮ

Филиал МАОУ Сорокинской СОШ №3 Ворсихинская СОШ



Согласовано

Согласовано

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



МЕНЮ

1 апреля 2024 г.

с 12 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	250/10/20	21,38	6,6	4,7	23,2	164
2013	345	БИТОЧКИ РЫБНЫЕ	100	24,60	2,8	6,1	8,4	99
2004	520	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	14,26	3,8	5,3	25,7	166
2013	508	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	3,51			9,7	39
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,76	0,4	0,2	2,7	17
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,64	0,9	0,5	15,1	69
2006	458	ФРУКТ ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	180	27,73	0,4	0,4	28	117
Итого				96,88	14,9	17,2	112,8	671
Всего				96,88	14,9	17,2	112,8	671

Диетсестра

Н.П. Мягих

Повар

О.В. Дубровских

№ рецептурной карты	Наименование блюда	Выход	Цена	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
2004	СУП ГОРОХОВЫЙ С МЯСОМ И ГРЕНКАМИ	250/10/20	21,38	6,6	4,7	23,2	164
2013	БИТОЧКИ РЫБНЫЕ	100	24,60	2,8	6,1	8,4	99
2004	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	14,26	3,8	5,3	25,7	166
2013	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	3,51			9,7	39
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,76	0,4	0,2	2,7	17
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,64	0,9	0,5	15,1	69
2006	ФРУКТ ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	180	27,73	0,4	0,4	28	117
Итого				96,88	14,9	17,2	112,8
Всего				96,88	14,9	17,2	112,8

МЕНЮ



Согласовано

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



МЕНЮ

1 апреля 2024 г.

ОВЗ 1-4 классы

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак*								
2004	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	20/10	7,97	0,3	8,4	1,5	83
2004	311	КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ	200	18,00	5	8,1	27,9	205
2004	685	ЧАЙ С САХАРОМ	200	1,45			11,6	47
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,38	0,2	0,1	1,4	8
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,32	0,5	0,3	7,6	34
2006	458	ФРУКТЫ В АССОРТИМЕНТЕ	550	84,36	0,4	0,4	28	117
Итого				114,48	6,4	17,3	78	494
Всего				114,48	6,4	17,3	78	494

Диетсестра Н.П. Мягих

Повар О.В. Дубровских

ОВЗ 1-4 классы

МЕНЮ

