

Согласовано


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



# МЕНЮ

5 апреля 2024 г.  
с 7 до 11 лет

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Обед*</b>								
2004	34	СВЕКОЛЬНИК С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ, СО СМЕТАНОЙ	260/15/5	27,46	4,5	6,1	10,8	116
2013	406	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	240	53,80	19,1	24,8	47	488
2013	508	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	3,52			9,7	39
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	52	3,63	0,5	0,2	3,6	22
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	26	1,74	0,6	0,2	7,6	35
2006	458	ФРУКТ ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	180	24,12	0,4	0,4	28	117
<b>Итого</b>				<b>114,27</b>	<b>25,1</b>	<b>31,7</b>	<b>106,7</b>	<b>817</b>
<b>Всего</b>				<b>114,27</b>	<b>25,1</b>	<b>31,7</b>	<b>106,7</b>	<b>817</b>

Диетсестра  Н.П. Мягих


Повар  О.В. Дубровских

Table with 12 columns and 10 rows, containing faint numerical data, likely a nutritional or accounting table.

Согласовано

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





# МЕНЮ

5 апреля 2024 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	
<b>Завтрак*</b>								
2004	2	БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ	20/20	4,86	0,3	0,1	16,1	66
2004	311	КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ	200	15,66	5,9	8	26,7	203
2013	501	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	8,74	3,4	2,4	17,5	106
		ЙОГУРТ 2,5%	200	22,50	7	6,3	11,3	141
		ХЛЕБ РЖАННОЙ	20	1,32	0,6	0,2	7,6	35
2006	458	ФРУКТЫ В АССОРТИМЕНТЕ	530	85,32	1	0,8	26,1	119
<b>Итого</b>				<b>138,40</b>	<b>18,2</b>	<b>17,8</b>	<b>105,3</b>	<b>670</b>
<b>Всего</b>				<b>138,40</b>	<b>18,2</b>	<b>17,8</b>	<b>105,3</b>	<b>670</b>

Диетсестра  Н.П. Мягих

Повар  О.В. Дубровских

Итого	138,40	18,2	17,8	105,3	670
Всего	138,40	18,2	17,8	105,3	670

Согласовано

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



# МЕНЮ

5 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	
<b>Обед</b>								
2004	34	СВЕКОЛЬНИК С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ, СО СМЕТАНОЙ	245/15/5	29,35	4,4	5,8	10,4	112
2013	406	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	250	68,70	21,5	27	47,3	519
2013	508	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	4,51			9,7	39
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	38	2,63	0,4	0,1	2,6	16
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	38	2,51	0,9	0,5	15,1	69
<b>Итого</b>				<b>107,70</b>	<b>27,2</b>	<b>33,4</b>	<b>85,1</b>	<b>755</b>
<b>Всего</b>				<b>107,70</b>	<b>27,2</b>	<b>33,4</b>	<b>85,1</b>	<b>755</b>

Диетсестра *М* Н.П. Мягих

Повар *О* О.В. Дубровских

№ рецептурной карты	Наименование блюда	Выход	Цена	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
2004	СВЕКОЛЬНИК С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ, СО СМЕТАНОЙ	245/15/5	29,35	4,4	5,8	10,4	112
2013	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	250	68,70	21,5	27	47,3	519
2013	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	4,51			9,7	39
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	38	2,63	0,4	0,1	2,6	16
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	38	2,51	0,9	0,5	15,1	69
<b>Итого</b>			<b>107,70</b>	<b>27,2</b>	<b>33,4</b>	<b>85,1</b>	<b>755</b>
<b>Всего</b>			<b>107,70</b>	<b>27,2</b>	<b>33,4</b>	<b>85,1</b>	<b>755</b>