

Согласовано

Заведующей филиалом  
Филиал МАОУ Сорокинской СОШ №3 Сорокинская СОШ №2  
/Фёдорова Елена Юрьевна/

# МЕНЮ

17 мая 2024 г.



## Мобилизованные 1-4 завтрак 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>								
2004	96	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ ПОРЦИОННО	10	6,59	0,1	8,1	0,1	73
2004	97	СЫР ПОРЦИОННО	10	7,80	2,4	3,1		38
2013	164	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ	260	13,95	7,8	6,3	29,8	208
2004	685	ЧАЙ С САХАРОМ	200	1,66	0,4		12,4	51
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,32	0,5	0,3	7,6	34
2006	458	ЯБЛОКО	180	24,26	0,6	0,6	15	72
<b>Итого</b>				<b>55,58</b>	<b>11,8</b>	<b>18,4</b>	<b>64,9</b>	<b>476</b>
<b>Завтрак*</b>								
2006	458	ЯБЛОКО	150	20,21	0,5	0,5	12,5	60
<b>Итого</b>				<b>20,21</b>	<b>0,5</b>	<b>0,5</b>	<b>12,5</b>	<b>60</b>
<b>Всего</b>				<b>75,79</b>	<b>12,3</b>	<b>18,9</b>	<b>77,4</b>	<b>536</b>

/Диетсестра Рыбакова Рыбакова Надежда Анатольевна

Повар Кондратьева Кондратьева Наталья Владимировна



Согласовано

Заведующей филиалом  
Филиал МАOU Сорожинской СОШ №3 Сорожинская СОШ №2  
/Федорова Елена Юрьевна/

# МЕНЮ

17 мая 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	96	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ ПОРЦИОННО	10	6,59	0,1	8,1	0,1	73
2004	97	СЫР ПОРЦИОННО	10	7,80	2,4	3,1		38
2013	164	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ	250	13,66	6,8	6,2	23,5	178
2004	685	ЧАЙ С САХАРОМ	200	1,66	0,4		12,4	51
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,32	0,5	0,3	7,6	34
2006	458	ЯБЛОКО	180	24,25	0,6	0,6	15	72
<b>Итого</b>				<b>55,28</b>	<b>10,8</b>	<b>18,3</b>	<b>58,6</b>	<b>446</b>
<b>Всего</b>				<b>55,28</b>	<b>10,8</b>	<b>18,3</b>	<b>58,6</b>	<b>446</b>

/Диетсестра Рыбакова Рыбакова Надежда Анатольевна

Повар Кондратьева Кондратьева Наталья Владимировна



Согласовано

Заведующей филиалом  
Филиал МАОУ Сорожинской СОШ №3 Сорожинская СОШ №2  
/Фёдорова Елена Юрьевна/

# МЕНЮ

17 мая 2024 г.

## Мобилизованные 5-11 обед

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>Обед</b>								
1996	181	УХА РЫБАЦКАЯ	250/50	23,18	8,2	5,6	12,8	134
2020,20 21	54-9м	МЯСО ТУШЕНОЕ С КАРТОФЕЛЕМ	245	52,05	3,8	7,3	30,4	204
2013	518	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	15,65	1	0,2	19,6	83
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	57	3,91	3,6	0,7	21,7	109
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	60	3,96	2,1	1,2	34,2	155
2006	458	ЯБЛОКО	140	18,86	0,5	0,5	11,7	56
<b>Итого</b>				<b>117,61</b>	<b>19,2</b>	<b>15,5</b>	<b>130,4</b>	<b>741</b>
<b>Всего</b>				<b>117,61</b>	<b>19,2</b>	<b>15,5</b>	<b>130,4</b>	<b>741</b>

/Диетсестра Рыбакова Рыбакова Надежда Анатольевна

Повар Кондратьева Кондратьева Наталья Владимировна

Согласовано

Заведующей филиалом  
Филиал МАOU Сорокинской СОШ №3 Сорокинская СОШ №2  
/Фёдорова Елена Юрьевна/



**МЕНЮ**  
17 мая 2024 г.

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

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак*</b>								
2006	458	ЯБЛОКО	150	20,17	0,5	0,5	12,5	60
<b>Итого</b>				20,17	0,5	0,5	12,5	60
<b>Всего</b>				20,17	0,5	0,5	12,5	60

/Диетсестра Рыбакова Рыбакова Надежда Анатольевна

Повар Кондратьева Кондратьева Наталья Владимировна