

Согласовано

Филиал МАOU Сорокинской СОШ №3 Сорокинская СОШ №2  
Заведующая филиалом  
Федорова Елена Юрьевна/

# МЕНЮ

5 февраля 2024 г.

## Мобилизованные 1-4 завтрак завтрак\*

Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
<b>Завтрак</b>								
2004	1	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ	20/10	7,97	1,4	8,3	7,8	111
2011	10/5	ЗАПЕКАНКА "ЦАРСКАЯ" ИЗ ТВОРОГА С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ	185	54,56	33,4	19	53,8	522
2013	496	КАКАО С МОЛОКОМ	180	7,10	3,3	2,7	11	82
		ЙОГУРТ	143	12,90	3,9	3,5	6,3	79
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,38	1,3	0,2	7,7	38
<b>Итого</b>				<b>83,91</b>	<b>43,3</b>	<b>33,7</b>	<b>86,6</b>	<b>832</b>
<b>Завтрак*</b>								
2006	458	груша	250	41,50	0,9	0,7	22,5	103
<b>Итого</b>				<b>41,50</b>	<b>0,9</b>	<b>0,7</b>	<b>22,5</b>	<b>103</b>
<b>Всего</b>				<b>125,41</b>	<b>44,2</b>	<b>34,4</b>	<b>109,1</b>	<b>935</b>

*Собакорва Н.А.*

Повар *Кондратьева* Кондратьева Наталья Владимировна







Согласовано

Филиал МАОУ Сорокинской СОШ №3 Сорокинская СОШ №2  
Заведующая филиалом  
Федорова Елена Юрьевна/



## МЕНЮ

5 февраля 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	1	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ	30/17	13,05	2	13,8	11,6	179
2011	10/5	ЗАПЕКАНКА "ЦАРСКАЯ" ИЗ ТВОРОГА С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ	195	57,76	36,2	19	54,2	537
2013	496	КАКАО С МОЛОКОМ	200	7,96	3,6	2,9	14,7	100
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,38	1,3	0,2	7,7	38
<b>Итого</b>				<b>80,15</b>	<b>43,1</b>	<b>35,9</b>	<b>88,2</b>	<b>854</b>
<b>Всего</b>				<b>80,15</b>	<b>43,1</b>	<b>35,9</b>	<b>88,2</b>	<b>854</b>

*Собакотова Н.А.*

Повар *Кондратьева* Кондратьева Наталья Владимировна



Согласовано

Заведующая филиалом  
Филиал МАОУ Сорокинской СОШ №3 Сорокинская СОШ №2  
Федорова Елена Юрьевна/

# МЕНЮ

5 февраля 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>								
2011	16/2	СУП С ОВОЩАМИ С КРУПОЙ И МЯСОМ	240/10	25,00	5,9	9,4	11,2	154
2013	410	ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ПТИЦЫ	105	43,64	14,8	17,5	8,2	250
2004	520	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	14,70	3,9	6,7	25,8	179
2013	518	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	14,22	1	0,2	19,6	83
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	77	5,29	4,9	0,9	29,5	147
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	60	3,96	2,1	1,2	34,2	155
<b>Итого</b>				<b>106,81</b>	<b>32,6</b>	<b>35,9</b>	<b>128,5</b>	<b>968</b>
<b>Всего</b>				<b>106,81</b>	<b>32,6</b>	<b>35,9</b>	<b>128,5</b>	<b>968</b>

*Федорова Е. Ю.*

Повар *Кондратьева* Кондратьева Наталья Владимировна