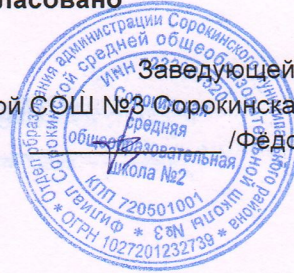


Согласовано

Заведующей филиалом
Филиал МАOU Сорокинской СОШ №3 Сорокинская СОШ №2
Федорова Е.Ю./



МЕНЮ

19 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	
Завтрак								
2004	3	БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ	30/19	17,67	6,4	6	11,5	127
2013	164	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ	255	13,78	6,5	7,1	22,8	183
2004	686	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	220	3,09	0,4		13,8	58
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,38	1,3	0,2	7,7	38
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,32	0,7	0,4	11,4	52
2006	458	ЯБЛОКО	180	25,78	0,6	0,6	15	72
Итого				63,02	15,9	14,3	82,2	530
Всего				63,02	15,9	14,3	82,2	530

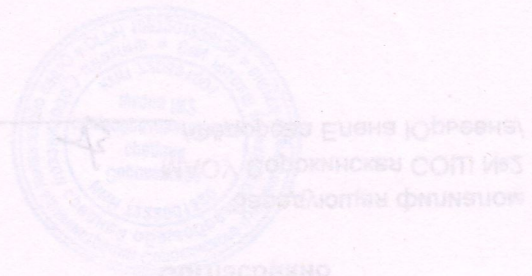
Губаков Н.А.

Повар Кондратьева Кондратьева Наталья Владимировна

№ рецептурной карты	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,38	1,3	0,2	7,7	38
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,32	0,7	0,4	11,4	52
2004	308	САХОФЪЛКОВ КОМПОЗ. ПО СМЕСИ	300	3,08			8,1	38
2004	218	ОТВУАРИЕ МАКУАОНРИЕ НАДЕЛИНИ	180	8,49	1	8,1	15,8	74
2004	128	ПШЕНИ	300	91,03	10,8	15,8	13	133
2004	110	КУАЛОРЕДЕМ СО СМЕАИОН И БОАТ С КУАААОН И	500/402	53,88	4,9	8,1	10,5	135
2011	141	СУААТ ИЗ СВЕЖИХ ОАААОВ	100	12,81	1,8	8,1	5,8	88
Итого								
Итого				63,02	15,9	14,3	82,2	530

Состав и цена

МЕНЮ



Согласовано

Заведующей филиалом
Филиал МАОУ Сорокинской СОШ №3 Сорокинская СОШ №2
Федорова Е.Ю./



МЕНЮ

19 февраля 2024 г.

Мобилизованные 5-11 40.10 -завтрак*

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак*								
2006	458	АПЕЛЬСИНЫ	266	42,33	1,6	0,4	14,1	75
				42,33	1,6	0,4	14,1	75
Итого				42,33	1,6	0,4	14,1	75
Всего				42,33	1,6	0,4	14,1	75

Губанова Н.А.

Повар *Кондратьева* Кондратьева Наталья Владимировна

№ рецептурной карты	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
3008	198	ПЕЧЕНОК	180	18,92	0,0	0,4	10	15
		ХУЕР БЖУНОМ	83	2,32	1,0	1	31,3	143
		ХУЕР ШПЕННИ ИРИН	83	2,20	2,0	1	35	180
3013	209	САХОФЪАКЛОВ КОМПОЗИТ НЭ СМЕОН	300	3,11			2,1	30
3004	210	ОТВУАРИЕ ПУКЪУОНИРИЕ НЭБЕУНИ	20	2,43	2,0	4,3	30	300
3004	183	ЛАШПИ	100	30,24	10,0	12	3,4	133
3004	110	ПЫСОМ КУЛЬДОРЕЦЕМ СО СМЕЛУНОМ И БОМТ С КУШАГЛОМ И	500/100	33,20	4,0	1,0	10,3	125
3011	141	СУВУЛ НЭ СВЕБИХ ОЛЖЕЛОВ	100	18,09	1,0	0,3	2,9	68

19 ФЕВРАЛЯ 2024
МЕНЮ



Согласовано
Заведующей филиалом
Сорокинской СОШ №3
Федорова Е.Ю.

Согласовано

Заведующей филиалом
Филиал, MAOY Сорокинской СОШ №3 Сорокинская СОШ №2
Фёдорова Е.Ю./



МЕНЮ

19 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	
Обед								
2013	132	РАССОЛЬНИК ДОМАШНИЙ С ПТИЦЕЙ И СМЕТАНОЙ	260/15/5	29,17	8	12	15,6	204
2013/2013	390/442	"ЕЖИКИ ИЗ МЯСА С РИСОМ, С СОУСОМ	120	36,15	5,8	11,5	14,9	186
2004	516	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	185	7,90	6,8	6,1	43,4	256
2013	518	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	14,22	1	0,2	19,6	83
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,14	3,9	0,7	23,1	115
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	60	3,96	2,1	1,2	34,2	155
2006	458	АПЕЛЬСИНЫ	260	40,22	1,6	0,3	13,7	73
Итого				135,76	29,2	32	164,5	1072
Всего				135,76	29,2	32	164,5	1072

Степанова Н.А.

Повар *Кондратьева* Кондратьева Наталья Владимировна

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед								
2013	132	РАССОЛЬНИК ДОМАШНИЙ С ПТИЦЕЙ И СМЕТАНОЙ	260/15/5	29,17	8	12	15,6	204
2013/2013	390/442	"ЕЖИКИ ИЗ МЯСА С РИСОМ, С СОУСОМ	120	36,15	5,8	11,5	14,9	186
2004	516	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	185	7,90	6,8	6,1	43,4	256
2013	518	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	14,22	1	0,2	19,6	83
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,14	3,9	0,7	23,1	115
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	60	3,96	2,1	1,2	34,2	155
2006	458	АПЕЛЬСИНЫ	260	40,22	1,6	0,3	13,7	73
Итого				135,76	29,2	32	164,5	1072
Всего				135,76	29,2	32	164,5	1072

МЕНЮ

