

Согласовано

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



МЕНЮ

26 февраля 2024 г.

Мобилизованные 1-4 завтрак 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	30/16	15,07	5,6	5,2	11,5	116
2004	362	ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ	185	45,65	32,4	11,8	36,1	384
2004	686	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	220	2,67	0,2		13,3	55
2006	458	АПЕЛЬСИНЫ	266	39,59	1,6	0,4	14,1	75
Итого				102,98	39,8	17,4	75	630
Завтрак*								
2006	458	ЯБЛОКО	180	25,76	0,6	0,6	15	72
Итого				25,76	0,6	0,6	15	72
Всего				128,74	40,4	18	90	702

Фёдорова Е.Ю.

Повар *Кондратьева* Кондратьева Наталья Владимировна

№	Наименование блюда	Выход	Цена	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
10	БЛТН КАШИРА (УТ)	362	2,251,00				
8	МЯСНОЕ	25,7	3,692,00				
8	САХАРОЗАХАТ (СМЕСЬ)	10	6,82,00				
3	УСЛИНКА (СВЕЖИЕ)	27,81	1,101,45				
6	ОЛАЛАН (СВЕЖИЕ)	32,34	9,495,19				
2	МЯСНОЕ	3,08	410,10				
4	ЛАНТН	1	100,00				
3	БЯЖИ	1,05	2,19,40				
5	МЯСНОЕ	45,4	8,401,30				
1	БЛТН СМОКЕНСЬ-ОКЕЛН	28,2	15,139,14				
1	МЯСНОЕ	40,1	10,190,00				
1	МЯСНОЕ						
1	МЯСНОЕ						

Согласовано

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



МЕНЮ

26 февраля 2024 г.

Мобилизованные 5-11 завтрак

Сборник рецептов	№ 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
2004	362	ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА С МОЛОКОМ СГУЩЁННЫМ	215	54,62	38,3	14,6	42,5	460
2004	686	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	220	3,09	0,4		13,8	58
2006	458	АПЕЛЬСИНЫ	266	39,58	1,6	0,4	14,1	75
Итого				114,96	46,7	21	81,9	720
Всего				114,96	46,7	21	81,9	720

Фёдорова Е.Ю.

Повар *Кондратьева* Кондратьева Наталья Владимировна

Согласовано

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



МЕНЮ

26 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	ЯБЛОКО	180	25,92	0,6	0,6	15	72
Итого				25,92	0,6	0,6	15	72
Всего				25,92	0,6	0,6	15	72

Иванова Н.А.

Повар *Кондратьева* Кондратьева Наталья Владимировна

Согласовано

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



МЕНЮ

26 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								
2004	110	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ И МЯСОМ	270/10/5	26,21	4,9	8,7	13,4	153
2004	152	ГУЛЯШ	100	33,04	1,4	3,3	11,5	82
2004	516	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	185	7,90	6,8	6,1	43,4	256
2013	508	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	210	3,48			9,7	39
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,14	3,9	0,7	23,1	115
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	60	3,96	2,1	1,2	34,2	155
Итого				78,73	19,1	20	135,3	800
Всего				78,73	19,1	20	135,3	800

Дубакова Н.А.

Повар *Кондратьева* Кондратьева Наталья Владимировна

№	Наименование	Единица измерения	Цена
1	Сметана 20%	кг	150,00
2	Картофель	кг	10,00
3	Капуста	кг	10,00
4	Мясо	кг	200,00
5	Макаронные изделия	кг	10,00
6	Хлеб пшеничный	кг	10,00
7	Хлеб ржаной	кг	10,00
8	Сухие фрукты	кг	10,00