

Согласовано

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

МЕНЮ

10 апреля 2024 г.

ОВЗ 1-4



Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак								
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	13,58	6,8	6,2	23,5	178
2004	685	ЧАЙ С САХАРОМ	200	1,60	0,4		12,4	51
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,32	0,5	0,3	7,6	34
2006	458	АПЕЛЬСИНЫ	344	50,90	2	0,5	18,1	96
2008		БАНАН	305	56,73	2,6	0,9	37,2	170
2006	458	ЯБЛОКО	140	25,21	0,5	0,5	11,7	56
Итого				163,73	15,3	19,6	110,6	696
Всего				163,73	15,3	19,6	110,6	696

/Диетсестра Рыбакова Рыбакова Надежда Анатольевна

Повар Кондратьева Кондратьева Наталья Владимировна

Согласовано

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



МЕНЮ

10 апреля 2024 г.

ОВЗ 5-11

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак								
2004	96	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ ПОРЦИОННО	10	6,59	0,1	8,1	0,1	73
2004	97	СЫР ПОРЦИОННО	15	11,70	3,5	4,6		56
2013	164	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ	250	14,71	6,8	6,2	23,5	178
2004	685	ЧАЙ С САХАРОМ	200	1,34	0,4		12,4	51
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,32	0,5	0,3	7,6	34
2006	458	АПЕЛЬСИНЫ	344	51,15	2	0,5	18,1	96
2008		БАНАН	305	56,43	2,6	0,9	37,2	170
2006	458	ЯБЛОКО	140	25,21	0,5	0,5	11,7	56
Итого				168,45	16,4	21,1	110,6	714
Всего				168,45	16,4	21,1	110,6	714

/Диетсестра Рыбакова Рыбакова Надежда Анатольевна

Повар Кондратьева Кондратьева Наталья Владимировна