



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

# МЕНЮ

19 апреля 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	
<b>Завтрак</b>								
2004	2	БУТЕРБРОДЫ С ДЖЕМОМ ИЛИ ПОВИДЛОМ	20/28	6,47	1,5	0,2	27,5	116
2004	311	КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ	200	15,95	7,3	8,9	25,4	211
2013	501	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	8,42	3,4	2,4	17,5	106
2004	698	ЙОГУРТ	148	13,50	9,1	10,3	10,9	173
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,32	0,5	0,3	7,6	34
2008		БАНАН	352	64,75	3,1	1,1	43,1	197
<b>Итого</b>				<b>110,41</b>	<b>24,9</b>	<b>23,2</b>	<b>132</b>	<b>837</b>
<b>Завтрак*</b>								
2006	458	АПЕЛЬСИНЫ	230	34,06	1,4	0,3	12,1	64
<b>Итого</b>				<b>34,06</b>	<b>1,4</b>	<b>0,3</b>	<b>12,1</b>	<b>64</b>
<b>Всего</b>				<b>144,47</b>	<b>26,3</b>	<b>23,5</b>	<b>144,1</b>	<b>901</b>

/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

19 апреля 2024 г.

### Мобилизованные 5-11 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	2	БУТЕРБРОДЫ С ДЖЕМОМ ИЛИ ПОВИДЛОМ	20/28	5,90	1,5	0,2	27,5	116
2004	311	КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ	200	16,92	7,3	8,9	25,4	211
2013	501	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	8,97	3,4	2,4	17,5	106
2004	698	ЙОГУРТ	148	13,20	9,1	10,3	10,9	173
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,38	1,3	0,2	7,7	38
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,32	0,5	0,3	7,6	34
2008		БАНАН	352	65,37	3,1	1,1	43,1	197
<b>Итого</b>				<b>113,06</b>	<b>26,2</b>	<b>23,4</b>	<b>139,7</b>	<b>875</b>
<b>Всего</b>				<b>113,06</b>	<b>26,2</b>	<b>23,4</b>	<b>139,7</b>	<b>875</b>

/Диетсестра Рыбакова Рыбакова Надежда Анатольевна

Повар Кондратьева Кондратьева Наталья Владимировна

Согласовано

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



# МЕНЮ

19 апреля 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	
<b>Завтрак*</b>								
2006	458	АПЕЛЬСИНЫ	230	35,38	1,4	0,3	12,1	64
<b>Итого</b>				<b>35,38</b>	<b>1,4</b>	<b>0,3</b>	<b>12,1</b>	<b>64</b>
<b>Всего</b>				<b>35,38</b>	<b>1,4</b>	<b>0,3</b>	<b>12,1</b>	<b>64</b>

/Диетсестра Рыбакова Рыбакова Надежда Анатольевна

Повар Кондратьева Кондратьева Наталья Владимировна



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

# МЕНЮ

19 апреля 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>								
2004/2004	34/112	СВЕКОЛЬНИК С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМ, СО СМЕТАНОЙ	250/15/5	31,84	5,3	8,4	14,5	153
2013	406	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	250	65,77	27,8	33,7	47	603
2013	508	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	3,47			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
2006	458	ЯБЛОКО	140	20,01	0,5	0,5	11,7	56
<b>Итого</b>				<b>129,19</b>	<b>39,6</b>	<b>44,5</b>	<b>140,2</b>	<b>1121</b>
<b>Всего</b>				<b>129,19</b>	<b>39,6</b>	<b>44,5</b>	<b>140,2</b>	<b>1121</b>

/Диетсестра Рыбакова Рыбакова Надежда Анатольевна

Повар Кондратьева Кондратьева Наталья Владимировна