

Согласовано

Заведующей филиалом

Филиал МАОУ Сорокинской СОШ №3 Сорокинская СОШ №2

/Фёдорова Елена Юрьевна/

# МЕНЮ

25 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	
<b>Завтрак</b>								
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	1,64	0,4		12,4	51
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,32	0,5	0,3	7,6	34
2006	458	ЯБЛОКО	180	25,33	0,6	0,6	15	72
2008		БАНАН	210	40,48	1,8	0,6	25,7	117
2008		МАНДАРИН	196	43,98	1,2	0,3	10,6	53
<b>Итого</b>				<b>140,72</b>	<b>13,8</b>	<b>19,2</b>	<b>94,9</b>	<b>616</b>
<b>Всего</b>				<b>140,72</b>	<b>13,8</b>	<b>19,2</b>	<b>94,9</b>	<b>616</b>

/Диетсестра \_\_\_\_\_ Рыбакова Надежда Анатольевна

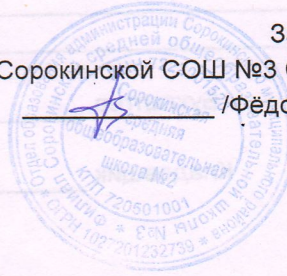
Повар \_\_\_\_\_ Кондратьева Наталья Владимировна

Согласовано

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

**МЕНЮ**

25 апреля 2024 г.

**ОВЗ 5-11**

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	96	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ ПОРЦИОННО	10	6,59	0,1	8,1	0,1	73
2004	97	СЫР ПОРЦИОННО	15	15,60	3,5	4,6		56
2013	164	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ	250	18,69	6,8	6,2	23,5	178
2004	685	ЧАЙ С САХАРОМ	200	1,38	0,4		12,4	51
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,32	0,5	0,3	7,6	34
2006	458	ЯБЛОКО	180	25,33	0,6	0,6	15	72
2008		БАНАН	210	40,48	1,8	0,6	25,7	117
2008		МАНДАРИН	196	44,73	1,2	0,3	10,6	53
<b>Итого</b>				<b>154,12</b>	<b>14,9</b>	<b>20,7</b>	<b>94,9</b>	<b>634</b>
<b>Всего</b>				<b>154,12</b>	<b>14,9</b>	<b>20,7</b>	<b>94,9</b>	<b>634</b>

/Диетсестра \_\_\_\_\_ Рыбакова Надежда Анатольевна

Повар \_\_\_\_\_ Кондратьева Наталья Владимировна