

Согласовано

Заведующая филиалом  
 Филиал МАОУ Сорокинской СОШ №3 Ворсихинская СОШ  
 О.И. Володина/



# МЕНЮ

17 апреля 2024 г.

с 7 до 11 лет

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Обед</b>								
2004	139	СУП ГОРОХОВЫЙ С МЯСОМ И ГРЕНКАМИ	270/10/20	24,23	8,3	4,8	26,8	187
2004	345	БИТОЧКИ РЫБНЫЕ	100	33,99	2,8	6,1	8,3	99
2004	520	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	12,55	3,1	5,1	21,3	143
2013	508	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	225	4,27			10,4	42
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,07	0,3	0,1	2	12
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	1,65	0,7	0,4	11,3	51
2006	458	ФРУКТЫ В АССОРТИМЕНТЕ	210	29,90	0,4	0,4	28	117
<b>Итого</b>				<b>108,66</b>	<b>15,6</b>	<b>16,9</b>	<b>108,1</b>	<b>651</b>
<b>Всего</b>				<b>108,66</b>	<b>15,6</b>	<b>16,9</b>	<b>108,1</b>	<b>651</b>

Диетсестра  Н.П. Мягих

Повар  О.В. Дубровских

...	150	150	300
...	3	2	4
...	783	783	1566
...	83	83	166
...	3	3	6
...	30	30	60
...	18	18	36
...	102	102	204
...	3-2-1	3-2-1	6-4-2

Согласовано

Заведующая филиалом  
Филиал МАОУ Сорокинской СОШ №3 Ворсихинская СОШ  
Ю.И. Володина/




# МЕНЮ

17 апреля 2024 г.

ОВЗ 1-4 классы

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак*</b>								
2004	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	20/10	7,97	0,3	8,4	1,5	83
2004	311	КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ	200	18,01	5	8,1	27,9	205
2004	685	ЧАЙ С САХАРОМ	200	1,25			11,6	47
2006	458	ФРУКТЫ В АССОРТИМЕНТЕ	480	116,60	0,4	0,4	28	117
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,38	0,2	0,1	1,4	8
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,32	0,6	0,2	7,6	35
<b>Итого</b>				<b>146,53</b>	<b>6,5</b>	<b>17,2</b>	<b>78</b>	<b>495</b>
<b>Всего</b>				<b>146,53</b>	<b>6,5</b>	<b>17,2</b>	<b>78</b>	<b>495</b>

Диетсестра  Н.П. Мягих

Повар  О.В. Дубровских

№	Блюдо	Выход	Цена	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
1	Бутерброд с маслом	20/10	7,97	0,3	8,4	1,5	83
2	Каша рисовая жидкая	200	18,01	5	8,1	27,9	205
3	Чай с сахаром	200	1,25			11,6	47
4	Фрукты в ассортименте	480	116,60	0,4	0,4	28	117
5	Хлеб пшеничный	20	1,38	0,2	0,1	1,4	8
6	Хлеб ржаной	20	1,32	0,6	0,2	7,6	35
7	<b>Итого</b>		<b>146,53</b>	<b>6,5</b>	<b>17,2</b>	<b>78</b>	<b>495</b>
8	<b>Всего</b>		<b>146,53</b>	<b>6,5</b>	<b>17,2</b>	<b>78</b>	<b>495</b>



Согласовано

Заведующая филиалом  
 Филиал МАОУ Сорокинской СОШ №3 Ворсихинская СОШ  
 О.И. Володина/



# МЕНЮ

17 апреля 2024 г.

с 12 лет и старше

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Обед</b>								
2004	139	СУП ГОРОХОВЫЙ С МЯСОМ И ГРЕНКАМИ	255/10/20	22,28	6,6	4,7	23,2	164
2013	345	БИТОЧКИ РЫБНЫЕ	100	34,00	2,9	6,2	7,8	99
2004	520	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	14,26	3,8	5,3	25,7	166
2013	508	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	210	3,96			9,8	39
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,76	0,4	0,2	2,7	17
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	39	2,56	1,4	0,8	22,7	103
2006	458	ФРУКТ ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	190	26,59	0,4	0,4	28	117
<b>Итого</b>				<b>106,41</b>	<b>15,5</b>	<b>17,6</b>	<b>119,9</b>	<b>705</b>
<b>Всего</b>				<b>106,41</b>	<b>15,5</b>	<b>17,6</b>	<b>119,9</b>	<b>705</b>

Диетсестра  Н.П. Мягих

Повар  О.В. Дубровских

Углеводы	150	150	300
Углеводы	110	110	220
Углеводы	37	37	74
Белки	15	15	30
Жиры	1	1	2
Жиры	1	1	2
Жиры	1	1	2
Жиры	170	170	340
Жиры	170	170	340