

Согласовано

Заведующая Филиалом
Филиал МАОУ Сорокинской СОШ №3 Сорокинская СОШ №2
/Стрельцова Любовь Сергеевна/

МЕНЮ

2 сентября 2026 г.

7-11 лет

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Обед								
2004	22	САЛАТ ИЗ ОТВАРНОЙ СВЕКЛЫ С ЧЕСНАКОМ	80	4,00	1,1	4	6,5	66
2011	16/2	СУП С ОВОЩАМИ С КРУПОЙ И МЯСОМ	250/10	31,75	6,6	9,6	11,4	159
2013	410	ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ПТИЦЫ	100	40,67	14,1	15,9	8,9	234
2004	520	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	13,50	3,3	3,6	22,3	138
2013	518	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	9,40	1	0,2	19,6	83
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	5,34	1,2	0,6	26,4	110
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3,56	0,9	0,5	15,1	69
Итого				108,22	28,2	34,4	110,2	867
Всего				108,22	28,2	34,4	110,2	867

/Диетсестра Мон Карнаухова Наталья Сергеевна

Повар Сол Самохина Наталья Владимировна

Согласовано

Заведующая Филиалом
Филиал МАОУ Сорокинской СОШ №3 Сорокинская СОШ №2
/Стрельцова Любовь Сергеевна/

МЕНЮ

2 сентября 2026 г.

с12 лет и старше

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Обед								
2004	22	САЛАТ ИЗ ОТВАРНОЙ СВЕКЛЫ С ЧЕСНОКОМ	100	5,60	1,5	5	8,6	85
2011	16/2	СУП С ОВОЩАМИ С КРУПОЙ И МЯСОМ	250/10	30,77	6,6	9,6	11,4	159
2013	410	ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ПТИЦЫ	100	33,58	14,1	15,9	8,9	234
2004	520	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	13,98	3,8	5,3	25,7	167
2013	518	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	7,60	1	0,2	19,6	83
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	80	7,12	1,6	0,8	35,2	155
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	60	5,34	1,4	0,8	22,7	103
Итого				103,99	30	37,6	132,1	986
Всего				103,99	30	37,6	132,1	986

/Диетсестра М.С. Карнаухова Наталья Сергеевна

Повар С.В. Самохина Наталья Владимировна