

Согласовано

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

МЕНЮ

7 октября 2026 г.

с 12 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	5,58	1,4	5	6,8	78
2011	16/2	СУП С ОВОЩАМИ С КРУПОЙ И МЯСОМ	250/10	31,17	6,7	9,6	11,5	160
2013	410	ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ПТИЦЫ	100	33,65	14,1	15,9	8,9	234
2004	520	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	14,05	3,8	5,3	25,7	166
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	5,10	1,4	0,8	22,7	103
Итого				104,27	30	37,6	130,4	979
Всего				104,27	30	37,6	130,4	979

/Диетсестра Карнаухова Наталья Сергеевна

Повар Самохина Наталья Владимировна

Согласовано

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

МЕНЮ

7 октября 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 ЧЕСНОКОМ	80	4,23	1,2	4	6,9	68
2011	16/2	СУП С ОВОЩАМИ С КРУПОЙ И МЯСОМ	250/10	32,78	6,7	9,6	11,5	160
2013	410	ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ПТИЦЫ	100	41,03	14,1	15,9	8,9	234
2004	520	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	13,59	3,2	5,1	21,4	144
2013	518	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	9,00	1	0,2	19,6	83
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	5,34	1,2	0,6	26,4	116
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3,40	0,9	0,5	15,1	69
Итого				109,37	28,3	35,9	109,8	874
Всего				109,37	28,3	35,9	109,8	874

/Диетсестра

Карнаухова Наталья Сергеевна

Повар

Самохина Наталья Владимировна