

Директор
МАОУ Сорокинской СОШ №3
И. В. Киреев

6 октября 2026 г.

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								
2013	58	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ	100	9,22	2,60	5,10	14,10	112,00
1996	181	УХА РЫБАЦКАЯ	250/50	29,98	9,30	7,20	10,40	144,00
2020, 2021	54-9м	МЯСО ТУШЕНОЕ С КАРТОФЕЛЕМ	250	58,60	12,70	14,30	34,70	318,00
2013	518	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	8,79	0,30	0,00	22,00	89,00
		ХЛЕБ СВЕЖИЙ	59	5,26	1,20	0,60	25,90	114,00
		ХЛЕБ БЕЛГОРОДСКИЙ	56	5,02	1,40	0,80	22,70	103,00
Итого				116,87	27,50	28,00	129,80	880,00
Всего				116,87	27,50	28,00	129,80	880,00

диетсестра  Л.Ю.Брандт

повар *ЧМ* Т.А.Чикирева