

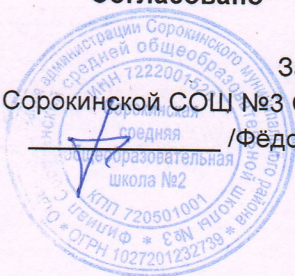
Согласовано

Заведующая филиалом  
Фидиал МАОУ Сорокинской СОШ №3 Сорокинская СОШ №2  
Федорова Елена Юрьевна/

# МЕНЮ

23 января 2024 г.

7-11 лет



Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Обед</b>								
2013	142	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ	290/10/5	20,08	5,5	9,8	10,3	152
2004	494	КУРИЦА ЗАПЕЧЁНАЯ	90	51,96	22,8	25,6	0,2	321
2004	510	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ	150	6,42	6,6	6,9	26,1	193
2013	513	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	200	14,68			14,6	58
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,76	2,5	0,5	15,3	77
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,32	0,5	0,3	7,6	34
<b>Итого</b>				<b>97,22</b>	<b>37,9</b>	<b>43,1</b>	<b>74,1</b>	<b>835</b>
<b>Всего</b>				<b>97,22</b>	<b>37,9</b>	<b>43,1</b>	<b>74,1</b>	<b>835</b>

*Федорова Е. Ю.*

Повар *Кондратьева* Кондратьева Наталья Владимировна

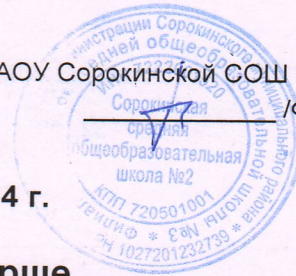
Согласовано

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

# МЕНЮ

23 января 2024 г.

с12 лет и старше



Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
<b>Обед</b>								
2013	142	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ	250/10/5	20,92	2,1	6,8	10,3	111
2004	494	КУРИЦА ЗАПЕЧЁНАЯ	100	73,03	25,3	28,2	0,2	355
2004	510	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ	180	7,87	7,9	8,3	31,3	232
2013	513	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	200	14,22			14,6	58
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,76	2,5	0,5	15,3	77
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,64	1,4	0,8	22,7	103
<b>Итого</b>				<b>121,44</b>	<b>39,2</b>	<b>44,6</b>	<b>94,4</b>	<b>936</b>
<b>Всего</b>				<b>121,44</b>	<b>39,2</b>	<b>44,6</b>	<b>94,4</b>	<b>936</b>

*Фёдорова Е.Ю.*

Повар *Кондратьева* Кондратьева Наталья Владимировна