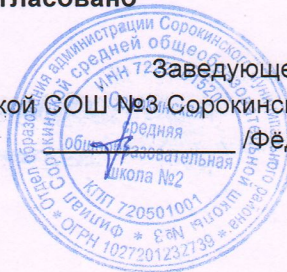


Согласовано

Заведующей филиалом  
Филиал МАОУ Сорокинской СОШ №3 Сорокинская СОШ №2  
Федорова Е.Ю./



## МЕНЮ

14 февраля 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>								
2004	140	СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ С ПТИЦЕЙ	250/15	18,65	7,7	10,7	15,2	188
2004	152	ГУЛЯШ	100	32,67	11,1	14,4	5,6	197
2004	510	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ	150	6,29	6,6	6,9	26	192
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,73	2,5	0,5	15,2	76
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,98	0,7	0,4	11,3	51
2013	518	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	14,23	0,3		22	89
<b>Итого</b>				<b>76,55</b>	<b>28,9</b>	<b>32,9</b>	<b>95,3</b>	<b>793</b>
<b>Всего</b>				<b>76,55</b>	<b>28,9</b>	<b>32,9</b>	<b>95,3</b>	<b>793</b>

*Сабашова Н.А.*

Повар *Кондратьева* Кондратьева Наталья Владимировна



Согласовано

Заведующей филиалом  
Филиал МАОУ Сорокинской СОШ №3 Сорокинская СОШ №2  
Фёдорова Е.Ю./

## МЕНЮ

14 февраля 2024 г.

с12 лет и старше



Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Обед</b>								
2004	140	СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ С ПТИЦЕЙ	250/15	18,45	7,7	10,7	15,2	188
2004	152	ГУЛЯШ	100	33,01	11,1	14,4	5,6	197
2004	510	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ ОТВАРНАЯ	180	7,79	7,9	8,2	31,2	231
2013	518	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	14,22	1	0,2	19,6	83
		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>78,87</b>	<b>31,6</b>	<b>34,8</b>	<b>109,6</b>	<b>879</b>
<b>Всего</b>				<b>78,87</b>	<b>31,6</b>	<b>34,8</b>	<b>109,6</b>	<b>879</b>

*Фёдорова Е.Ю.*

Повар *Кондратьева* Кондратьева Наталья Владимировна