

Согласовано

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



# МЕНЮ

26 февраля 2024 г.

7-11 лет

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Обед</b>								
2004	110	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ И МЯСОМ	250/10/5	22,95	4,3	7,9	10,3	130
2004	152	ГУЛЯШ	100	32,64	11	14,3	5,5	195
2004	516	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	5,72	5,7	3,9	37	207
2013	508	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	3,26	0,5		15,2	63
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,45	1,5	0,5	22	97
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,64	0,9	0,5	15,1	69
2006	458	АПЕЛЬСИНЫ	265	44,50	3	0,7	23,9	148
<b>Итого</b>				<b>115,16</b>	<b>26,9</b>	<b>27,8</b>	<b>129</b>	<b>909</b>
<b>Всего</b>				<b>115,16</b>	<b>26,9</b>	<b>27,8</b>	<b>129</b>	<b>909</b>

Федорова Е.Ю.

Повар Кондратьева Кондратьева Наталья Владимировна

Согласовано

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



## МЕНЮ

26 февраля 2024 г.

с12 лет и старше

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Обед</b>								
2004	110	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ И МЯСОМ	250/10/5	22,98	4,4	8	10,2	131
2004	152	ГУЛЯШ	100	32,77	11	14,3	5,5	195
2004	516	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	6,86	6,8	4,9	43,7	246
2013	508	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	3,21	0,5		15,2	63
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,76	1,2	0,6	26,4	116
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,64	1,4	0,8	22,7	103
<b>Итого</b>				<b>71,22</b>	<b>25,3</b>	<b>28,6</b>	<b>123,7</b>	<b>854</b>
<b>Всего</b>				<b>71,22</b>	<b>25,3</b>	<b>28,6</b>	<b>123,7</b>	<b>854</b>

*Федорова Е.Ю.*

Повар *Кондратьева* Кондратьева Наталья Владимировна