

Согласовано

И.О. Заведующей филиалом  
Филиал МАОУ Сорокинской СОШ №3, Сорокинская СОШ №2  
Брызгалова Л.В./

## МЕНЮ

8 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>								
2013	142	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ	290/10/5	20,05	5,5	9,7	10,2	152
2004	494	КУРИЦА ЗАПЕЧЁНАЯ	90	51,83	22,7	25,7	0,2	322
2004	510	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ	150	6,27	6,6	6,9	26,1	193
2013	513	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	200	14,31			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>96,54</b>	<b>37,8</b>	<b>43,1</b>	<b>74</b>	<b>836</b>
<b>Всего</b>				<b>96,54</b>	<b>37,8</b>	<b>43,1</b>	<b>74</b>	<b>836</b>

*Рыбакова И.А.*

Повар *Кондратьева* Кондратьева Наталья Владимировна



Согласовано

И.О. Заведующей филиалом  
Филиал МАОУ Сорокинской СОШ №3 Сорокинская СОШ №2  
Общественный представитель Брызгалова Л.В./  
Школа №2

## МЕНЮ

8 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>								
2013	142	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ	290/10/5	20,62	5,5	9,7	10,2	152
2004	494	КУРИЦА ЗАПЕЧЁНАЯ	100	69,14	25,3	28,2	0,2	355
2004	510	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ	180	7,79	7,9	8,3	31,3	232
2013	513	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	200	15,83			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>118,78</b>	<b>42,6</b>	<b>47,5</b>	<b>94,3</b>	<b>977</b>
<b>Всего</b>				<b>118,78</b>	<b>42,6</b>	<b>47,5</b>	<b>94,3</b>	<b>977</b>

*Рыбакова И.А.*

Повар *Кондратьева* Кондратьева Наталья Владимировна