

УТВЕРЖДАЮ:
Директор школы



МЕНЮ НА 22.05.24 г.
(7-11 лет)

№ рецептуры	Наименование	Выход (гр.)	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность (ккал)	Стоимость
	Завтрак						
171	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ	150	4,82	2,03	37,69	258	15,45
294	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ КУРИЦЫ	50	5,77	6,57	6,83	144	30,67
ПР	СОУС ТОМАТНО- ОВОЩНОЙ	30	2,46	1,53	4,38	41	3,84
345	КОМПОТ ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ И СМЕСИ ФРУКТОВОЙ	200	0,52	0,18	28,86	123	11,83
ПР	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,2	0,56	13,47	72	2,84
	II ЗАВТРАК						
ПР	КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ	1 ШТ	5,65	8,32	17,19	166	13,67
	ОБЕД						
ПР	ПОМИДОР СВЕЖИЙ	60	0,66	0,12	2,28	75	16,30
108	СУП С КЛЕЦКАМИ	200	2,85	3,67	15,03	115	9,82
321	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	150	3,17	3,63	12,66	96	22,09
280	ФРИКАДЕЛЬКИ В СОУСЕ	60/30	7,4	9,9	9,05	157	42,86
352	КИСЕЛЬ ИЗ КОНЦЕНТРАТА	200	0,12	0,11	15,3	50	5,28
ПР	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,8	0,84	20,21	108	4,25
ПР	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,7	0,66	8,5	52	1,22

УТВЕРЖДАЮ:

Директор школы



**МЕНЮ НА 22.05.24 г.
(12 лет и старше)**

№ рецептуры	Наименование	Выход (гр.)	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность (ккал)	Стоимость
	Завтрак						
171	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ	180	9,54	10,03	45,24	309	18,53
294	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ КУРИЦЫ	100	15,35	20,48	14,51	304	57,40
ПР	СОУС ТОМАТНО- ОВОЩНОЙ	30	2,46	1,53	4,38	41	3,84
345	КОМПОТ ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ И СМЕСИ ФРУКТОВОЙ	200	0,52	0,18	28,86	123	11,83
ПР	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,8	0,84	20,21	108	4,25