

УТВЕРЖДАЮ:

Директор школы



**МЕНЮ НА 23.04.24 г.
(7-11 лет)**

№ рецеп- туры	Наименование	Выход (гр.)	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность (ккал)	Стоимость
	Завтрак						
171	КАША РАССЫПЧАТАЯ РИСОВАЯ	100	5,3	5,58	25,13	172	16,23
268	КОТЛЕТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ И КУРИНОГО ФИЛЕ	50	7,29	11,11	5,74	152	35,15
345	КОМПОТ ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ И СМЕСИ ФРУКТОВОЙ	200	0,52	0,18	28,86	123	11,83
ПР	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,6	0,28	6,73	36	1,42
	II ЗАВТРАК						
ПР	КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ	1 ШТ	5,65	8,32	17,19	166	13,67
	Обед						
ПР	Огурец свежий	60	0,48	0,06	1,56	41	21,04
101	Суп картофельный с крупой (уха)	200	1,85	2,05	15,29	87	15,20
128	Картофельное пюре	150	2,95	3,99	19,6	126	15,56
293	Птица жареная	85	5,96	8,55	1,6	107	80,08
349	Компот из смеси сухофруктов	200			18,16	73	7,76
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 23.04.24г.
(12 лет и старше)**

№ рецеп- туры	Наименование	Выход (гр.)	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность (ккал)	Стоимость
	Завтрак						
171	КАША РАССЫПЧАТАЯ РИСОВАЯ	180	9,54	10,04	45,24	309	29,16
294	КОТЛЕТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ И КУРИНОГО ФИЛЕ	100	14,58	22,21	11,48	304	73,06
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