УТВЕРЖДАЮ:
Директор школы

МЕНЮ НА 15.03.24 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	15,75
294	КОТЛЕТЫ РУБЛЕНЫЕ ИЗ КУРИЦЫ	50	5,77	6,57	6,83	144	34,39
ПР	СОУС ТОМАТНО- ОВОЩНОЙ	30	2,46	1,53	4,38	41	3,71
342	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК	200	0,16	0,16	27,88	115	8,92
ПР	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	26,2	2,08	0,36	8,76	45	1,86
	II ЗАВТРАК						
ПР	КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ	1 ШТ	5,65	8,32	17,19	166	13,67
	Обед						
42	Салат картофельный с соленым огурцом	60	1,05	3,71	5,55	60	11,23
101	Суп картофельный с крупой	200	1,85	2,05	15,29	87	6,16
309	Макаронные изделия отварные	150	5,52	4,52	26,45	168	10,08
279	Тефтели 2-ой вариант	90/20	6,95	16,1	11,62	222	58,43
10	Сок	200	0,75		20,57	85	11,33
ПР	Хлеб пшеничный	21,9	1,68	0,28	7,09	40	1,55
ПР	Хлеб ржаной	20	1,7	0,66	8,5	52	1,22

МЕНЮ НА 15.03.24 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	18,91
294	КОТЛЕТЫ РУБЛЕНЫЕ ИЗ КУРИЦЫ	100	15,35	20,48	14,51	304	70,41
ПР	СОУС ТОМАТНО- ОВОЩНОЙ	30	2,46	1,53	4,38	41	3,71
342	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК	200	0,16	0,16	27,88	115	8,92
ПР	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,8	0,84	20,21	108	4,25