УТВЕРЖДАЮ:
Директор школы

МЕНЮ НА 19.03.24 г.
(7-11 лет)

№ рецептуры	Наименование	Выход (гр.)	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность (ккал)	Стоимость
	Завтрак						
171	КАША РАССЫПЧАТАЯ РИСОВАЯ	100	5,3	5,58	25,13	172	15,74
268	КОТЛЕТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ И КУРИНОГО ФИЛЕ	50	7,29	11,11	5,74	152	38,77
342	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК	200	0,16	0,16	27,88	115	8,92
ПР	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	16,9	1,28	0,23	5,38	29	1,20
	II ЗАВТРАК						
ПР	КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ	1 ШТ	5,65	8,32	17,19	166	13,67
	Обед						
ПР	Огурец свежий	50	0,4	0,05	1,3	34	14,53
101	Суп картофельный с крупой (уха)	200	1,85	2,05	15,29	87	14,28
128	Картофельное пюре	150	2,95	3,99	19,6	126	14,30
294	Котлета рубленная из курицы	70	7,29	8,62	8,76	141	45,27
349	Компот из смеси сухофруктов	200			18,16	73	7,13
ПР	Хлеб пшеничный	46	3,68	0,65	15,52	83	3,27
ПР	Хлеб ржаной	20	1,7	0,66	8,5	52	1,22

МЕНЮ НА 19.03.24г.
(12 лет и старше)

№ рецептуры	Наименование	Выход (гр.)	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность (ккал)	Стоимость
	Завтрак						
171	КАША РАССЫПЧАТАЯ РИСОВАЯ	180	9,54	10,04	45,24	309	28,29
294	КОТЛЕТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ И КУРИНОГО ФИЛЕ	100	14,58	22,21	11,48	304	77,69
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