УТВЕРЖДАЮ:
Директор школы

МЕНЮ НА 19.09.23 г.
(7-11 лет)

№ рецептуры	Наименование	Выход (гр.)	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность (ккал)	Стоимость
	Завтрак						
171	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ	130	7,19	7,76	32,39	228	12,64
268	КОТЛЕТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ И КУРИНОГО ФИЛЕ	50	7,27	11,11	5,74	152	38,02
ПР	СОУС ТОМАТНО- ОВОЩНОЙ	30	2,46	1,53	4,38	41	1,82
342	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК	200	0,16	0,16	27,88	115	7,88
ПР	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	15,5	1,2	0,21	5,05	26	1,05
	II ЗАВТРАК						
ПР	КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ	1 ШТ	5,65	8,32	17,19	166	9,89
	Обед						
23	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ	60	0,65	3,65	2,06	44	5,48
101	УХА	200	1,85	2,05	15,29	87	8,72
128	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	150	2,95	3,99	19,6	126	14,03
293	ПТИЦА ЖАРЕНАЯ	85	5,96	8,55	1,6	107	59,34
349	КОМПОТ	200			18,16	73	7,20
ПР	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,8	0,84	20,21	108	4,06
ПР	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,7	0,66	8,5	52	1,17

МЕНЮ НА 19.09.23 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	17,47
294	КОТЛЕТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ И КУРИНОГО ФИЛЕ	100	14,58	22,21	11,48	304	76,32
ПР	СОУС ТОМАТНО- ОВОЩНОЙ	30	2,46	1,53	4,38	41	1,82
342	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК	200	0,16	0,16	27,88	115	7,88
ПР	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,8	0,84	20,21	108	4,06