

УТВЕРЖДАЮ:

Директор школы

И.В.Корчажникова

**МЕНЮ НА 19.04.24 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	28,92
ПР	СОУС ТОМАТНО- ОВОЩНОЙ	30	2,46	1,53	4,38	41	3,80
345	КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК И ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ	200	0,52	0,18	28,86	123	12,03
ПР	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	62,5	4,96	0,88	20,87	111	4,43
	II ЗАВТРАК						
ПР	КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ	1 ШТ	5,65	8,32	17,19	166	13,67

УТВЕРЖДАЮ:
Директор школы
И.В.Корчажникова



**МЕНЮ НА 19.04.24 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	59,47
ПР	СОУС ТОМАТНО- ОВОЩНОЙ	30	2,46	1,53	4,38	41	3,80
345	КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК И ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ	200	0,52	0,18	28,86	123	12,03
ПР	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,8	0,84	20,21	108	4,25