

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор школы  
  
И.В.Корчажникова

**МЕНЮ НА 22.05.24 г.  
(7-11 лет)**

№ рецептуры	Наименование	Выход (гр.)	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность (ккал)	Стоимость
	<b>Завтрак</b>						
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	30,67
ПР	СОУС ТОМАТНО- ОВОЩНОЙ	30	2,46	1,53	4,38	41	3,84
345	КОМПОТ ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ И СМЕСИ ФРУКТОВОЙ	200	0,52	0,18	28,86	123	11,83
ПР	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,2	0,56	13,47	72	2,84
	<b>II ЗАВТРАК</b>						
ПР	КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ	1 ШТ	5,65	8,32	17,19	166	13,67

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор школы  
И.В.Корчажникова

**МЕНЮ НА 22.05.24 г.  
(12 лет и старше)**

№ рецептуры	Наименование	Выход (гр.)	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность (ккал)	Стоимость
	<b>Завтрак</b>						
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	57,40
ПР	СОУС ТОМАТНО- ОВОЩНОЙ	30	2,46	1,53	4,38	41	3,84
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