

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор школы  
И.В.Корчажникова



**МЕНЮ НА 23.04.24 г.  
(7-11 лет)**

№ рецептуры	Наименование	Выход (гр.)	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность (ккал)	Стоимость
	<b>Завтрак</b>						
171	КАША РАССЫПЧАТАЯ РИСОВАЯ	100	5,3	5,58	25,13	172	16,23
268	КОТЛЕТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ И КУРИНОГО ФИЛЕ	50	7,29	11,11	5,74	152	35,15
345	КОМПОТ ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ И СМЕСИ ФРУКТОВОЙ	200	0,52	0,18	28,86	123	11,83
ПР	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,6	0,28	6,73	36	1,42
	<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 23.04.24г.  
(12 лет и старше)**

№ рецептуры	Наименование	Выход (гр.)	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность (ккал)	Стоимость
	<b>Завтрак</b>						
171	КАША РАССЫПЧАТАЯ РИСОВАЯ	180	9,54	10,04	45,24	309	29,16
294	КОТЛЕТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ И КУРИНОГО ФИЛЕ	100	14,58	22,21	11,48	304	73,06
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