

УТВЕРЖДАЮ:
Директор школы
И.В.Корчажникова

МЕНЮ НА 12.03.25 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	17,42
268	КОТЛЕТА (ИЗ ГОВЯДИНЫ ,С КУРИНЫМ ФИЛЕ)	50	7,29	11,11	5,74	152	40,78
ПР	СОУС ТОМАТНО-ОВОЩНОЙ	20	1,64	1,02	2,92	27	1,70
349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200			18,16	73	7,91
ПР	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,6	0,28	6,73	36	1,40
	II ЗАВТРАК						
ПР	КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ	1 ШТ	5,65	8,32	17,19	166	12,61

УТВЕРЖДАЮ:
Директор школы
И.В.Корчажникова

МЕНЮ НА 12.03.25 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	22,70
268	КОТЛЕТА (ИЗ ГОВЯДИНЫ ,С КУРИНЫМ ФИЛЕ)	100	14,58	22,21	11,48	304	80,67
331	СОУС ТОМАТНО- ОВОЩНОЙ	20	1,64	1,02	2,92	27	1,70
349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200			18,16	73	7,91
ПР	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	70	5,6	0,98	23,57	126	4,90