

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