



УТВЕРЖДАЮ:

Директор школы

Гокмаков И.А.

**МЕНЮ НА 13.12.24 г.
(7-11 лет)**

№ рецептуры	Наименование	Выход (гр.)	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность (ккал)	Стоимость
	Завтрак						
309	Макаронные изделия отварные	150	5,52	4,52	26,45	168	10,54
279	Тфтели 2-й вариант	90	7,59	17,58	12,66	243	41,33
342	Компот из свежих яблок	200	0,16	0,16	27,88	115	10,68
ПР	Хлеб пшеничный	27,2	2,16	0,37	9,1	49	2,08
	II завтрак						
ПР	КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ	1 ШТ	5,65	8,32	17,19	166	13,67
	Обед						
67	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	60	0,84	6,02	4,37	75	10,31
98	СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПОЙ	200	1,84	3,7	9,76	80	9,57
199	ПЮРЕ ИЗ ГОРОХА С МАСЛОМ	150	13,82	6,16	31,65	237	20,88
260	ГУЛЯШ	90	9,58	25,37	62,6	278	40,03
ПР	СОК	200	0,75		20,57	85	10,78
ПР	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,6	0,27	6,74	36	1,53
ПР	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,7	0,66	8,5	52	1,30



**МЕНЮ НА 13.12.24 г.
(12 лет и старше)**

№ рецептуры	Наименование	Выход (гр.)	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность (ккал)	Стоимость
	Завтрак						
309	Макаронные изделия отварные	180	6,24	5,01	33,87	206	20,49
279	Тефтели 2-й вариант	130	8,22	19,03	13,73	263	67,21
ПР	Соус	20	1,64	1,02	2,92	27	1,68
342	Компот из свежих яблок	200	0,16	0,16	27,88	115	10,68
ПР	Хлеб пшеничный	70	5,6	0,98	23,57	126	5,35
	Обед						
67	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	100	1,19	8,9	6,7	112	17,20
98	СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПОЙ	250	2,31	4,64	12,19	100	12,11
199	ПЮРЕ ИЗ ГОРОХА С МАСЛОМ	180	16,58	7,39	37,99	285	25,08
260	ГУЛЯШ	100	10,64	28,19	2,89	309	89,35
ПР	СОК	200	0,75		20,57	85	10,78
ПР	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,8	0,84	20,21	108	4,58
ПР	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3,4	1,32	17	104	2,61