

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор школы

---

**МЕНЮ НА 07.02.25 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	18,93
260	ГУЛЯШ	90	9,58	25,37	62,6	278	42,45
377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	0,13	0,04	12,47	51	5,35
ПР	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	32,5	2,56	0,43	10,77	58	2,48
	<b>II ЗАВТРАК</b>						
ПР	КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ	1 ШТ	5,65	8,32	17,19	166	12,61
	<b>Обед</b>						
45	Салат из белокочанной капусты	60	0,79	1,95	3,88	36	5,69
102	Суп картофельный с бобовыми	200	4,06	3,96	14,4	109	8,59
309	Макаронные изделия отварные	150	5,52	4,52	26,45	168	13,27
294	Котлета рубленая из курицы	90	13,82	18,43	13,06	274	56,78
345	Компот из яблок и черной смородины	200	0,52	0,18	28,86	123	13,42
ПР	Хлеб пшеничный	26,8	2,08	0,37	8,75	46	2,05
ПР	Хлеб ржаной	20	1,7	0,66	8,5	52	1,30

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор школы

---

**МЕНЮ НА 07.02.25 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	22,70
260	ГУЛЯШ	100	10,64	28,19	2,89	309	95,38
377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	0,13	0,04	12,47	51	5,35
ПР	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	70	5,6	0,98	23,57	126	5,35
	<b>Обед</b>						
45	Салат из белокочанной капусты	100	1,46	4,48	8,57	80	9,46
102	Суп картофельный с бобовыми	250	5,09	4,95	17,98	137	10,51
309	Макаронные изделия отварные	180	6,24	5,01	33,87	206	19,74
294	Котлета рубленая из курицы	100	15,35	20,48	14,51	304	64,89
345	Компот из яблок и черной смородины	200	0,52	0,18	28,86	123	13,42
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