

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор школы

**МЕНЮ НА 22.11.24 г.  
(7-11 лет)**

№ рецептуры	Наименование	Выход (гр.)	Белки	Жиры	Углев оды	Энергетическая ценность (ккал)	Стоимость
	<b>Завтрак</b>						
291	ПЛОВ ИЗ КУРИЦЫ	200	19,97	24,17	33,12	430	52,28
349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200			18,16	73	7,77
ПР	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,8	0,84	20,21	108	4,58
	<b>II завтрак</b>						
ПР	КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ	1 ШТ	5,65	8,32	17,19	166	13,67
	<b>Обед</b>						
45	Салат из белокочанной капусты	60	0,79	1,95	3,88	36	4,97
102	Суп картофельный с бобовыми	200	4,06	3,96	14,4	109	7,15
309	Макаронные изделия отварные	150	5,52	4,52	26,45	168	13,71
294	Котлета рубленая из курицы	90	13,82	18,43	13,06	274	53,48
ПР	Сок	200	0,75		20,57	108	10,78
ПР	Хлеб пшеничный	39,4	3,12	0,54	13,13	69	3,01
ПР	Хлеб ржаной	20	1,7	0,66	8,5	52	1,30

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор школы

---

**МЕНЮ НА 22.11.24 г.  
(12 лет и старше)**

№ рецептуры	Наименование	Выход (гр.)	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность (ккал)	Стоимость
	<b>Завтрак</b>						
291	ПЛОВ ИЗ КУРИЦЫ	250	24,96	30,21	41,4	538	77,25
349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200			18,16	73	7,77
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	8,27
102	Суп картофельный с бобовыми	250	5,09	4,95	17,98	137	8,70
309	Макаронные изделия отварные	180	6,24	5,01	33,87	206	20,49
294	Котлета рубленая из курицы	100	15,35	20,48	14,51	304	59,40
ПР	Сок	200	0,75		20,57	108	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