

УТВЕРЖДАЮ:
 Директор школы
 Гокмаков И.А.

**МЕНЮ НА 04.10.24 г.
 (7-11 лет)**

№ редел туры	Наименование	Выход (гр.)	Белки	Жиры	Углево-ды	Энергетическая ценность (ккал)	Стоимость
	Завтрак						
291	ПЛОВ ИЗ КУРИЦЫ	200	19,97	24,17	33,12	430	55,36
349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200			18,16	73	7,55
ГР	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	24,3	1,92	0,34	8,09	42	1,72
	II завтрак						
ГР	КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ	1 ШТ	5,65	8,32	17,19	166	13,67
	Обед						
45	Салат из белокочанной капусты	60	0,79	1,95	3,88	36	4,55
102	Суп картофельный с бобовыми	200	4,06	3,96	14,4	109	6,84
309	Макаронные изделия отварные	150	5,52	4,52	26,45	168	12,41
294	Котлета рубленая из курицы	90	13,82	18,43	13,06	274	53,29
331	Соус томатно-овощной	20	1,64	1,02	2,92	27	2,87
ГР	Сок	200	0,75		20,57	108	10,78
ГР	Хлеб пшеничный	34,4	2,72	0,48	11,45	61	2,44
ГР	Хлеб ржаной	20	1,7	0,66	8,5	52	1,22



Токмаков И.А.

МЕНЮ НА 04.10.24 г. (12 лет и старше)

№ рецептуры	Наименование	Выход (гр.)	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность (ккал)	Стоимость
	Завтрак						
291	ПЛОВ ИЗ КУРИЦЫ	250	24,96	30,21	41,4	538	85,07
349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200			18,16	73	7,55
ПР	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,8	0,84	20,21	108	4,25
	Обед						
45	Салат из белокочанной капусты	100	1,46	4,48	8,57	80	7,58
102	Суп картофельный с бобовыми	250	5,09	4,95	17,98	137	8,32
309	Макаронные изделия отварные	180	6,24	5,01	33,87	206	18,26
294	Котлета рубленая из курицы	100	15,35	20,48	14,51	304	59,19
331	Соус томатно-овощной	20	1,64	1,02	2,92	27	2,87
ПР	Сок	200	0,75		20,57	108	10,78
ПР	Хлеб пшеничный	60	4,8	0,84	20,21	108	4,25
ПР	Хлеб ржаной	40	3,4	1,32	17	104	2,43