

**МЕНЮ НА 10.10.24 г.  
(7- 11 лет)**



УТВЕРЖДАЮ:  
Директор института

*Иванов И.И.*

№ рецептуры	Наименование	Выход (гр.)	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность (ккал)	Стоимость
	<b>Завтрак</b>						
128	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	150	2,95	3,99	19,6	126	19,34
234	КОТЛЕТА РЫБНАЯ	90	11,77	13,82	14,38	229	36,74
349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200			18,16	73	7,88
ПР	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	9,4	0,72	0,13	3,03	16	0,67
	<b>II ЗАВТРАК</b>						
ПР	Кондитерское изделие	1 шт	5,65	8,32	17,19	166	13,67
	<b>Обед</b>						
42	САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С СОЛЕННЫМ ОГУРЦОМ	60	1,05	3,71	5,55	60	11,65
101	УХА	250	2,31	2,56	19,11	109	18,00
291	ПЛОВ ИЗ КУРИЦЫ	200	19,97	24,17	33,12	430	55,07
352	КИСЕЛЬ ИЗ КОНЦЕНТРАТА	200	0,12	0,11	15,3	50	5,21
ПР	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	45,8	3,6	0,59	15,16	80	3,25
ПР	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,7	0,66	8,5	52	1,22

**МЕНЮ НА 10.10.24 г.  
(12 лет и старше)**



УТВЕРЖДАЮ:  
Директор школы  
*Иванов И.И.*

№ рецептуры	Наименование	Выход (гр.)	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность (ккал)	Стоимость
	<b>Завтрак</b>						
128	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	180	13,08	15,35	15,98	254	23,24
234	КОТЛЕТА РЫБНАЯ	100	13,08	15,35	15,98	254	42,63
349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200			18,16	73	7,88
ПР	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,8	0,84	20,21	108	4,25
	<b>Обед</b>						
42	САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С СОЛЕННЫМ ОГУРЦОМ	100	1,53	5,48	9,07	92	19,40
101	УХА	250	2,31	2,56	19,11	109	18,00
291	ПЛОВ ИЗ КУРИЦЫ	250	24,96	30,21	41,4	538	84,73
352	КИСЕЛЬ ИЗ КОНЦЕНТРАТА	200	0,12	0,11	15,3	50	5,21
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