УТВЕРЖДАЮ
Директор Н.А.Боброва

МЕНЮ ШКОЛЬНИКА ДЕНЬ 10

с 1 по 4 классы				с 5 по 11 классы			
Возрастная категория 7-11 лет				Возрастная категория 12-18 лет			
БЕСПЛАТНЫЙ ЗАВТРАК				**ЗАВТРАК**			
Название кулинарных изделий	**Выход, гр.**	**Энергетическая ценность**	**Стоимость**	**Название кулинарных изделий**	**Выход, гр.**	**Энергетическая ценность**	**Стоимость**
Огурцы соленые	30	3.9	7	Огурцы соленые	60	7.8	14
Плов из отварной птицы	240	413.26		Плов из отварной птицы	280	482.14	134
Хлеб пшеничный витаминизированный	30	59.7		Хлеб пшеничный витаминизированный	30	59.7	4
Чай с лимоном и сахаром	200	29.8		Чай с лимоном и сахаром	200	29.8	17
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК	**500**	**506.66**	**87**	**ИТОГО ЗА ЗАВТРАК**	**570**	**579.44**	**169**
ОБЕД				**ОБЕД**			
Название кулинарных изделий	**Выход, гр.**	**Энергетическая ценность**	**Стоимость**	**Название кулинарных изделий**	**Выход, гр.**	**Энергетическая ценность**	**Стоимость**
Свекла отварная	60	42	11	Свекла отварная	100	42	19
Щи из свежей капусты с картофелем на курином бульоне	200	77.26	36	Щи из свежей капусты с картофелем на курином бульоне	250	96.58	45
Митбол куриный	90	245.6	70	Митбол куриный	100	291.78	78
Пюре картофельное	150	182.66	42	Пюре картофельное	180	245.19	50
Напиток из шиповника	200	48.32	17	Напиток из шиповника	200	48.32	17
Хлеб пшеничный витаминизированный	30	59.7	4	Хлеб пшеничный витаминизированный	30	59.7	4
Хлеб ржаной	30	52.2	2.5	Хлеб ржаной	30	52.2	2.5
ИТОГО ЗА ОБЕД	**760**	**707.74**	**182.5**	**ИТОГО ЗА ОБЕД**	**890**	**835.77**	**215.5**
ПОЛДНИК				**ПОЛДНИК**			
Название кулинарных изделий	**Выход, гр.**	**Энергетическая ценность**	**Стоимость**	**Название кулинарных изделий**	**Выход, гр.**	**Энергетическая ценность**	**Стоимость**
Кисель витаминизированный	200	95	22	Кисель витаминизированный	200	95	22
Пирожки печеные из сдобного теста с капустным фаршем	100	192.26	41	Пирожки печеные из сдобного теста с капустным фаршем	100	192.26	41
ИТОГО ЗА ПОЛДНИК	**300**	**287.26**	**63**	**ИТОГО ЗА ПОЛДНИК**	**300**	**287.26**	**63**
МЕНЮ СВОБОДНЫЙ ВЫБОР							
Название кулинарных изделий	**Выход, гр.**	**Энергетическая ценность**	**Стоимость**	**Название кулинарных изделий**	**Выход, гр.**	**Энергетическая ценность**	**Стоимость**

Зав. производством: _____

Мед. работник: _____