

Утверждаю



Директор  
КГКОУ Школа 4  
/О.И.Лебедева/

**МЕНЮ**  
8 мая 2024 г.

7-11 лет

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
<b>КАША ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ</b> <small>пшено, вода питьевая, молоко сухое цельное 25% жирности, соль йодированная, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое</small>	155	13,23	5,20	6,50	24,00	180,00
<b>МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ</b> <small>молоко пастер.</small>	180	17,48	5,30	4,60	8,80	99,00
<b>БАТОН НАРЕЗНОЙ</b> <small>батон нарезной</small>	50	5,00	2,50	0,60	24,00	112,00
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ</b> <small>хлеб пшеничный</small>	41	2,60	2,20	0,30	18,30	85,00
<b>МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)</b> <small>масло сладко-сливочное несоленое</small>	10	10,14	0,10	8,20	0,10	75,00
<b>СЫР (ПОРЦИЯМИ)</b> <small>сыр российский</small>	10	7,51	2,30	3,00	0,00	36,00
<b>ФРУКТ</b> <small>яблоки</small>	180	40,91	0,50	0,70	18,20	81,00
<b>Итого</b>		<b>96,87</b>	<b>18,10</b>	<b>23,90</b>	<b>93,40</b>	<b>668,00</b>
<b>Обед</b>						
<b>САЛАТ ИЗ СЫРЫХ ОВОЩЕЙ</b> <small>масло подсолнечное рафинированное, огурцы грунтовые, капуста белокачанная, морковь, томаты грунтовые, соль йодированная</small>	80	14,78	0,90	2,70	3,10	40,00
<b>СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И МЯСОМ ОТВАРНЫМ</b> <small>говядина бл/к, петрушка (зелень), картофель, макаронные изделия высш. сорт, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, соль йодированная, вода питьевая</small>	220	30,19	5,90	5,40	15,60	134,00
<b>РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ</b> <small>рыба минтай филе, вода питьевая, морковь, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, лимонная кислота, сахар песок, соль йодированная</small>	130	48,63	12,40	6,00	3,80	119,00
<b>КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ</b> <small>картофель, масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная, вода питьевая</small>	170	20,03	3,30	6,40	26,50	177,00
<b>СОК ФРУКТОВЫЙ</b> <small>сок виноградный</small>	200	12,02	0,00	0,00	24,00	96,00
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> <small>хлеб ржаной</small>	51	3,25	1,50	0,40	20,80	92,00
<b>Итого</b>		<b>128,90</b>	<b>24,00</b>	<b>20,90</b>	<b>93,80</b>	<b>658,00</b>
<b>Всего</b>		<b>225,77</b>	<b>42,10</b>	<b>44,80</b>	<b>187,20</b>	<b>1 326,00</b>

Медицинская сестра \_\_\_\_\_

И.В. Воликова

Зав. производством (шеф-повар) \_\_\_\_\_

А.А. Толмачева

Утверждаю

Директор  
КГКОУ Школа 4  
/О.И.Лебедева/

# МЕНЮ

8 мая 2024 г.

12-18 лет

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
КАША ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ <small>пшено, вода питьевая, молоко сухое цельное 25% жирности, соль йодированная, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое</small>	200	20,33	6,60	10,80	30,40	246,00
МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ <small>молоко пастер.</small>	180	17,48	5,30	4,60	8,80	99,00
БАТОН НАРЕЗНОЙ <small>батон нарезной</small>	59	5,90	3,00	0,70	28,30	131,00
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ <small>хлеб пшеничный</small>	62	3,97	3,40	0,50	27,70	129,00
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) <small>масло сладко-сливочное несоленое</small>	10	10,14	0,10	8,20	0,10	75,00
СЫР (ПОРЦИЯМИ) <small>сыр российский</small>	20	15,06	4,60	6,00	0,00	76,00
ФРУКТ <small>яблоки</small>	180	40,91	0,50	0,70	18,20	81,00
<b>Итого</b>		<b>113,79</b>	<b>23,50</b>	<b>31,50</b>	<b>113,50</b>	<b>837,00</b>
<b>Обед</b>						
САЛАТ ИЗ СЫРЫХ ОВОЩЕЙ <small>капуста белокочанная, соль йодированная, морковь, огурцы грунтовые, масло подсолнечное рафинированное, томаты грунтовые</small>	80	13,42	0,90	2,80	3,00	40,00
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И МЯСОМ ОТВАРНЫМ <small>говядина б/к, петрушка (зелень), картофель, макаронные изделия высш. сорт, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, соль йодированная, вода питьевая</small>	250	31,54	6,10	6,40	17,60	153,00
РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ <small>рыба минтай филе, вода питьевая, морковь, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, лимонная кислота, сахар песок, соль йодированная</small>	150	55,70	13,80	8,20	4,60	147,00
КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ <small>картофель, масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная, вода питьевая</small>	150	17,67	2,90	5,70	23,40	156,00
СОК ФРУКТОВЫЙ <small>сок виноградный</small>	200	12,02	0,00	0,00	24,00	96,00
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной</small>	71	4,57	2,10	0,50	29,30	130,00
<b>Итого</b>		<b>134,92</b>	<b>25,80</b>	<b>23,60</b>	<b>101,90</b>	<b>722,00</b>
<b>Всего</b>		<b>248,71</b>	<b>49,30</b>	<b>55,10</b>	<b>215,40</b>	<b>1 559,00</b>

Медицинская сестра \_\_\_\_\_

И.В. Воликова

Зав. производством (шеф-повар) \_\_\_\_\_

А.А. Толмачева