



Утверждаю

Директор
КГКОУ Школа 4
/О.И.Лебедева/

МЕНЮ

21 мая 2024 г.

7-11 лет

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ <small>овсяные хлопья "геркулес", вода питьевая, молоко сухое цельное 25% жирности, соль йодированная, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое</small>	160	18,11	4,50	10,70	22,00	203,00
МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ <small>молоко пастер.</small>	180	17,54	5,30	4,60	8,80	99,00
БАТОН НАРЕЗНОЙ <small>батон нарезной</small>	50	5,00	2,50	0,60	24,00	112,00
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ <small>хлеб пшеничный</small>	40	2,53	2,20	0,30	17,80	83,00
СЫР (ПОРЦИЯМИ) <small>сыр российский</small>	15	11,28	3,40	4,40	0,00	54,00
КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ <small>конфеты с помадными корпусами</small>	20	9,60	0,00	1,40	16,60	79,00
ФРУКТ <small>банан</small>	175	64,21	2,60	0,90	36,80	165,00
Итого		128,27	20,50	22,90	126,00	795,00
Обед						
СЕЛЬДЬ С ЛУКОМ <small>рыб- сельдь атлантическая среднесоленая филе, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное</small>	65	13,84	5,40	7,30	1,90	95,00
СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С МЯСОМ ОТВАРНЫМ <small>петрушка (зелень), капуста белокочанная, картофель, морковь, лук репчатый, горошек зеленый консервы, масло подсолнечное рафинированное, соль йодированная, вода питьевая, сметана 15% жирности, говядина б/к</small>	230	43,31	9,20	9,80	8,90	160,00
ГУЛЯШ <small>говядина б/к, масло сладко-сливочное несоленое, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш. сорт, соль йодированная</small>	100	70,70	15,90	12,60	2,90	189,00
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ <small>картофель, молоко сухое цельное 25% жирности, масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная, вода питьевая</small>	180	23,92	3,80	5,80	25,80	170,00
КИСЕЛЬ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЙ <small>кисель (концентрат) на плодовых экстр., сахар песок, лимонная кислота, вода питьевая</small>	200	5,87	0,00	0,00	28,30	113,00
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной</small>	50	3,20	1,50	0,40	20,70	92,00
Итого		160,84	35,80	35,90	88,50	819,00
Всего		289,11	56,30	58,80	214,50	1 614,00

Медицинская сестра _____

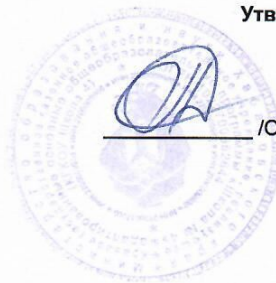
И.В. Воликова

Зав. производством (шеф-повар) _____

А.А. Толмачева

Утверждаю

Директор
КГКОУ Школа 4
/О.И.Лебедева/



МЕНЮ
21 мая 2024 г.

12-18 лет

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ <small>овсяные хлопья "геркулес", вода питьевая, молоко сухое цельное 25% жирности, соль йодированная, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое</small>	200	12,79	5,30	8,40	20,30	179,00
МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ <small>молоко пастер.</small>	180	17,54	5,30	4,60	8,80	99,00
БАТОН НАРЕЗНОЙ <small>батон нарезной</small>	60	6,00	3,00	0,70	28,60	133,00
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ <small>хлеб пшеничный</small>	59	3,78	3,30	0,50	26,60	124,00
СЫР (ПОРЦИЯМИ) <small>сыр российский</small>	20	15,08	4,60	5,90	0,00	72,00
КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ <small>конфеты с помадными корпусами</small>	25	12,00	0,00	1,70	20,10	96,00
ФРУКТ <small>банан</small>	175	64,21	2,60	0,90	36,80	165,00
Итого		131,40	24,10	22,70	141,20	868,00
Обед						
СЕЛЬДЬ С ЛУКОМ <small>рыба сельдь атлантическая среднесоленая филе, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное</small>	80	17,60	7,00	8,00	2,40	109,00
СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С ПТИЦЕЙ ОТВАРНОЙ <small>капуста белокочанная, картофель, морковь, лук репчатый, горошек зеленый консервы, масло подсолнечное рафинированное, соль йодированная, вода питьевая, петрушка (зелень), бройлеры цыплята потрош. 1 категории</small>	270	26,13	6,30	9,00	10,80	149,00
ГУЛЯШ <small>говядина б/к, масло сладко-сливочное несоленое, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш. сорт, соль йодированная</small>	100	70,70	15,60	12,80	2,90	190,00
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ <small>картофель, молоко сухое цельное 25% жирности, масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная, вода питьевая</small>	180	23,92	3,80	5,80	25,70	170,00
КИСЕЛЬ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЙ <small>кисель (концентрат) на плодовых экстр., сахар песок, лимонная кислота, вода питьевая</small>	200	5,87	0,00	0,00	28,20	113,00
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной</small>	73	4,67	2,10	0,50	29,80	132,00
Итого		148,89	34,80	36,10	99,80	863,00
Всего		280,29	58,90	58,80	241,00	1 731,00

Медицинская сестра _____ И.В. Воликова

Зав. производством (шеф-повар) _____ А.А. Толмачева