



Утверждаю

Директор  
КГКОУ Школа 4  
Ю.И.Лебедева/

# МЕНЮ

14 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>ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ</b> яйца куриные (шт.), молоко пастер., соль йодированная, масло подсолнечное рафинированое, масло сладко-сливочное несоленое	135	33,06	13,20	17,20	2,60	218,00
<b>КУКУРУЗА ОТВАРНАЯ</b> кукуруза консервы, масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная, вода питьевая	50	23,12	1,50	1,20	3,10	29,00
<b>ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ</b> чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, молоко пастер.	150/50/15	6,21	1,60	1,20	17,30	87,00
<b>БАТОН НАРЕЗНОЙ</b> батон нарезной	50	5,00	2,50	0,60	24,00	112,00
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ</b> хлеб пшеничный	41	2,60	2,20	0,30	18,30	85,00
<b>МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)</b> масло сладко-сливочное несоленое	10	10,14	0,10	8,20	0,10	75,00
<b>ФРУКТ</b> банан	200	73,33	3,00	1,00	42,00	189,00
<b>Итого</b>		153,46	24,10	29,70	107,40	795,00
<b>Обед</b>						
<b>ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ</b> картофель, свекла, морковь, огурцы соленые, горошек зеленый консервы, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое	60	12,88	1,00	6,10	4,80	78,00
<b>СУП ЛЕТНИЙ ОВОЩНОЙ</b> капуста белокочанная, картофель, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, горошек зеленый консервы, яйца куриные (шт.), вода питьевая, укроп, соль йодированная	200	13,81	3,20	5,00	10,10	98,00
<b>ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ</b> бройлеры цыпленка потрош. 1 категории, масло подсолнечное рафинированое, лук репчатый, морковь, томатная паста, крупа рисовая	240	70,64	22,50	20,30	35,80	417,00
<b>КИСЕЛЬ ФЛОВОДО-ЯГОДНЫЙ</b> кисель (концентрат) на плодовых экстр., сахар песок, лимонная кислота, вода питьевая	200	5,96	0,00	0,00	28,20	113,00
<b>ХЛЕБ РЖАЧОЙ</b> хлеб ржаной	47	3,01	1,40	0,30	19,30	86,00
<b>Итого</b>		106,30	28,10	31,70	98,20	792,00
<b>Всего</b>		259,76	52,20	61,40	205,60	1 587,00

Медицинская сестра

И.В. Воликова

Зав. производством (шеф-повар)

А.А. Толмачева

Утверждаю

Директор  
КГКОУ Школа 4  
/О.И.Лебедева/

**МЕНЮ**  
14 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>						
<b>ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ</b> яйца куриные (шт.), молоко пастер., соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное, масло сладко-сливочное несоленое	150	47,52	14,30	21,80	2,80	265,00
<b>КУКУРУЗА ОТВАРНАЯ</b> кукуруза консервы, масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная, вода питьевая	50	23,17	1,50	1,20	3,10	29,00
<b>ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ</b> чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, молоко пастер.	150/50/15	6,21	1,60	1,20	17,30	87,00
<b>БАТОН НАРЕЗНОЙ</b> батон нарезной	59	5,90	3,00	0,70	28,30	131,00
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ</b> хлеб пшеничный	62	3,97	3,40	0,50	27,70	129,00
<b>МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)</b> масло сладко-сливочное несоленое	10	10,14	0,10	8,20	0,10	75,00
<b>ФРУКТ</b> банан	200	73,33	3,00	1,00	42,00	189,00
<b>Итого</b>		170,24	26,90	34,60	121,30	905,00
<b>Обед</b>						
<b>ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ</b> картофель, свекла, морковь, огурцы соленые, горошек зеленый консервы, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное	80	16,67	1,30	8,20	6,40	104,00
<b>СУП ЛЕТНИЙ ОВОЩНОЙ</b> капуста белокочанная, картофель, морковь, лук репчатый, горошек зеленый консервы, яйца куриные (шт.), масло сладко-сливочное несоленое, вода питьевая, укроп, соль йодированная	250	17,26	3,50	4,90	12,90	109,00
<b>ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ</b> бройлеры цыпленка потрош. 1 категории, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь, томатная паста, крупа рисовая	270	91,17	25,90	25,90	29,00	453,00
<b>КИСЕЛЬ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЙ</b> кисель (концентрат) на плодовых экстр., сахар песок, лимонная кислота, вода питьевая	200	5,96	0,00	0,00	28,30	113,00
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной	71	4,54	2,10	0,50	29,30	130,00
<b>Итого</b>		135,60	32,80	39,50	105,90	909,00
<b>Всего</b>		305,84	59,70	74,10	227,20	1 814,00

Медицинская сестра

И.В. Воликова

Зав. производством (шеф-повар)

А.А. Толмачева