

Утверждаю

Директор
КГКОУ Школа 4
/О.И.Лебедева/

МЕНЮ
22 мая 2024 г.

7-11 лет

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСОВОЙ КРУПЫ <small>крупа рисовая, масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная, вода питьевая, сахар песок, молоко сухое цельное 25% жирности</small>	155	11,98	3,40	5,90	21,80	154,00
ЧАЙ С САХАРОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок</small>	185/15	1,60	0,00	0,00	14,60	58,00
БУЛОЧКА ТВОРОЖНАЯ <small>мука пшеничная высш. сорт, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое, яйца куриные (шт.), молоко пастер., творог 9,0% жирности, дрожжи сухие, соль йодированная, ванилин, масло подсолнечное рафинированное</small>	40	7,12	2,40	2,10	20,00	108,00
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ <small>хлеб пшеничный</small>	50	5,00	2,80	0,40	22,70	106,00
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) <small>масло сладко-сливочное несоленое</small>	10	10,14	0,10	8,20	0,10	75,00
НАПИТОК КИСЛОМОЛОЧНЫЙ "ЙОГУРТ" 2,5% ЖИРНОСТИ <small>йогурт 2,5% жирности</small>	200	31,87	5,60	5,00	9,00	104,00
Итого		61,00	14,30	21,60	88,20	605,00
Обед						
САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ <small>топ. стты грунтовые, огурцы грунтовые, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное</small>	60	11,98	0,60	3,70	2,40	45,00
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСОМ ОТВАРНЫМ <small>говядина б/к, укроп, картофель, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, соль йодированная, вода питьевая</small>	230	39,15	8,00	7,30	15,60	160,00
ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ КУР <small>куриная грудка филе, батон нарезной, яйца куриные (шт.), молоко пастер., соль йодированная</small>	100	43,23	11,00	9,50	8,00	162,00
КАПУСТА ТУШЕНАЯ <small>капуста белокочанная, масло сладко-сливочное несоленое, морковь, лук репчатый, томатная паста, лимонная кислота, мука пшеничная высш. сорт, сахар песок, соль йодированная, лавровый лист</small>	160	19,70	3,60	3,80	16,20	119,00
СОК ФРУКТОВЫЙ <small>сок виноградный</small>	200	12,02	0,00	0,00	24,00	96,00
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной</small>	51	3,26	1,50	0,40	20,80	92,00
Итого		136	24,70	24,70	87,00	674,00
Всего		197	39,00	46,30	175,20	1 279,00

Медицинская сестра _____

И.В. Воликова

Зав. производством (шеф-повар) _____

А.А. Толмачева

Утверждаю



Директор
КГКОУ Школа 4
/О.И.Лебедева/

МЕНЮ
22 мая 2024 г.

12-18 лет

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСОВОЙ КРУПЫ <small>крупа рисовая, молоко сухое цельное 25% жирности, вода питьевая, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная</small>	200	12,52	4,40	6,70	27,50	188,00
ЧАЙ С САХАРОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок</small>	185/15	1,60	0,00	0,00	14,60	58,00
БУЛОЧКА ТВОРОЖНАЯ <small>мука пшеничная высш. сорт, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое, яйца куриные (шт.), молоко пастер., творог 9.0% жирности, дрожжи сухие, соль йодированная, ванилин, масло подсолнечное рафинированное</small>	50	8,92	3,00	2,70	25,10	136,00
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ <small>хлеб пшеничный</small>	60	3,84	3,30	0,50	27,00	126,00
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) <small>масло сладко-сливочное несоленое</small>	10	10,14	0,10	8,20	0,10	75,00
НАПИТОК КИСЛОМОЛОЧНЫЙ "ЙОГУРТ" 2,5% ЖИРНОСТИ <small>йогурт 2,5% жирности</small>	200	31,87	5,60	5,00	9,00	104,00
Итого		69,78	16,40	23,10	103,30	687,00
Обед						
САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ <small>томаты грунтовые, огурцы грунтовые, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное</small>	80	16,51	0,80	4,90	2,90	59,00
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ПТИЦЕЙ ОТВАРНОЙ <small>петрушка (зелень), бройлеры цыплята потрош. 1 категории, картофель, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, соль йодированная, вода питьевая</small>	260	40,00	9,00	9,20	17,70	190,00
ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ КУР <small>бройлеры цыплята потрош. 1 категории, батон нарезной, яйца куриные (шт.), молоко пастер., соль йодированная</small>	100	43,23	14,00	11,70	8,80	196,00
КАПУСТА ТУШЕНАЯ <small>капуста белокачанная, масло сладко-сливочное несоленое, морковь, лук репчатый, томатная паста, лимонная кислота, мука пшеничная высш. сорт, сахар песок, соль йодированная, лавровый лист</small>	180	21,34	4,00	4,40	17,90	128,00
СОК ФРУКТОВЫЙ <small>сок виноградный</small>	200	10,40	0,00	0,00	24,00	96,00
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной</small>	73	4,70	2,10	0,50	30,10	134,00
Итого		130,24	29,90	30,70	101,40	803,00
Всего		200,01	46,30	53,80	204,70	1 490,00

Медицинская сестра _____ И.В. Воликова

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