

Утверждаю

Директор
КГКОУ Школа 4
/О.И.Лебедева/



МЕНЮ 3 апреля 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 масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная, крупа рисовая, вода питьевая, сахар песок, молоко сухое цельное 25% жирности	155	13,93	3,4	5,8	21,9	154
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	185/15	1,92			14,6	58
БУЛОЧКА ТВОРОЖНАЯ 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	40	9,21	2,8	2,6	20	114
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ хлеб пшеничный	51	4,00	2,8	0,4	22,8	107
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	10	10,14	0,1	8,2	0,1	75
НАПИТОК КИСЛОМОЛОЧНЫЙ "ЙОГУРТ" 2,5% ЖИРНОСТИ йогурт 2,5% жирности	200	27,99	5,7	5,1	9,3	107
Итого		67,19	14,8	22,1	88,7	615
Обед						
САЛАТ ИС СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ томаты грунтовые, огурцы грунтовые, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное	60	11,51	0,6	3,7	2,4	45
СУПКАР ТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСОМ ОТВАРНЫМ говядина б/к, укроп, картофель, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, соль йодированная, вода питьевая	220	28,44	5,9	5,6	15,7	137
ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ КУР куриная грудка филе, батон нарезной, яйца куриные (шт.), молоко пастер. , соль йодированная	90	40,36	10,3	8,7	8,1	150
КАПУСТА ТУШЕНАЯ капус. а белокочанная, масло сладко-сливочное несоленое, морковь, лук репчатый, томатная паста, лимонная кислота, мука пшеничная высш. сорт, сахар песок, соль йодированная, лавровый	160	22,37	3,6	3,8	16,2	119
СОК ФРУКТОВЫЙ сок виноградный	200	9,25			24	96
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной	51	3,25	1,5	0,4	20,8	92
Итого		115,18	21,9	22,2	87,2	639
Всего		182,37	36,7	44,3	175,9	1254

Медицинская сестра _____ И.В. Воликова

Зав. производством (шеф-повар) _____ Е.Н. Карафизи