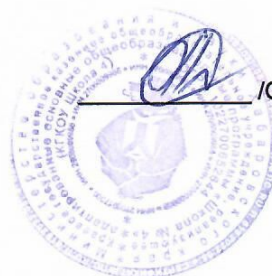


Утверждаю

Директор
КГКОУ Школа 4
/О.И.Лебедева/



МЕНЮ
10 апреля 2024 г.

7-11 лет

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ яйца куриные (шт.), молоко пастер., соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное, масло сладко-сливочное несоленое	135	33,27	13,2	17,2	2,6	213
КУКУРУЗА ОТВАРНАЯ кукуруза консервы, масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная, вода питьевая	50	23,12	1,5	1,2	3,1	29
ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, молоко пастер.	150/50/15	6,72	1,6	1,2	17,3	87
БАТОН НАРЕЗНОЙ батон нарезной	50	5,00	2,5	0,6	24,0	112
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ хлеб пшеничный	40	2,55	2,2	0,3	17,9	84
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	10	10,14	0,1	8,2	0,1	75
ФРУКТ яблоки	200	45,45	0,6	0,8	20,2	90
Итого		126,25	21,7	29,5	85,2	695
Обед						
ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ картофель, свекла, морковь, огурцы соленые, горошек зеленый консервы, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное	60	11,58	1,0	6,1	4,8	78
СУП ЛЕТНИЙ ОВОЩНОЙ капуста белокочанная, картофель, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, горошек зеленый консервы, яйца куриные (шт.), вода питьевая, укроп, соль йодированная	200	11,14	3,1	4,9	10,0	97
ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ брасилеры цыпленка потрош. 1 категории, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь, томатная паста, крупа рисовая	240	27,21	22,5	20,3	35,8	417
КИСЕЛЬ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЙ кисель (концентрат) на плодовых экстр., сахар песок, лимонная кислота, вода питьевая	200	5,85	0,0	0,0	28,2	113
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной	51	3,25	1,5	0,4	20,8	92
Итого		59,03	28,1	31,7	99,6	797
Всего		185,28	49,8	61,2	184,8	1 492

Медицинская сестра _____

И.В. Воликова

Зав. производством (шеф-повар) _____

Е.Н. Карафиза

