

Утверждаю

Директор
КГКОУ Школа 4
/О.И.Лебедева/

МЕНЮ
15 апреля 2024 г.

7-11 лет



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ПУДИНГ ТВОРОЖНЫЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ, СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ творог 9,0% жирности, крупа манная, яйца куриные (шт.), сахар песок, виноград сушеный (изюм), ванилин, масло сладко-сливочное несоленое, сухари панировочные, сметана 15% жирности, соль йодированная, молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности	160	67,02	17,2	12,3	53,3	393
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	185/15/7	3,44	0,1	0,0	14,7	59
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
КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ конфеты с помадными корпусами	20	9,60	0,0	1,4	16,6	79
ФРУКТ апельсин	85	28,04	0,8	0,2	7,8	36
Итого		115,65	22,8	14,8	134,3	763
Обед						
САЛАТ ВИТАМИННЫЙ (1-ЫЙ ВАРИАНТ) капуста белокочанная, яблоки, морковь, масло подсолнечное рафинированное, сахар песок, лимонная кислота, соль йодированная	60	7,04	0,7	3,0	6,4	55
СВЕКОЛЬНИК свекла, картофель, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, сахар песок, петрушка (зелень), соль йодированная, сметана 15% жирности, вода питьевая	200	10,02	2,0	4,1	13,3	98
ПЕЧЕНЬ, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ говяжья печень, мука пшеничная высш. сорт, масло подсолнечное рафинированное, сметана 15% жирности, вода питьевая, соль йодированная, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, томатная паста	90	13,95	13,8	9,2	4,9	159
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ соль йодированная, макаронные изделия высш. сорт, масло сладко-сливочное несоленое	150	9,10	2,5	4,2	29,8	166
СОК ФРУКТОВЫЙ сок виноградный	200	9,25	0,0	0,0	24,0	96
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной	47	3,01	1,4	0,3	19,3	86
Итого		52,37	20,4	20,8	97,7	660
Всего		168,02	43,2	35,6	232,0	1 423

Медицинская сестра _____ И.В. Воликова

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

Утверждаю



Директор
КГКОУ Школа 4
/О.И.Лебедева/

МЕНЮ
15 апреля 2024 г.

12-18 лет

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ПУДИНГ ТВОРОЖНЫЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ, СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ творог 9,0% жирности, крупа манная, яйца куриные (шт.), сахар песок, виноград сушеный (изюм), ванилин, масло сладко-сливочное несоленое, сухари панировочные, сметана 15% жирности, соль йодированная, молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности	200	94,35	22,5	16,2	54,2	452
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ чай черный байо овый, вода питьевая, сахар песок, лимон	185/15/7	3,44	0,1	0,0	14,8	59
БАТОН НАРЕЗНОЙ батон нарезной	50	5,00	2,5	0,6	24,2	112
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ хлеб пшеничный	62	3,96	3,4	0,5	27,9	130
КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ конфеты с помадными корпусами	30	15,00	0,0	2,1	24,9	119
ФРУКТ апельсин	85	28,04	0,8	0,2	7,8	36
Итого		149,79	29,3	19,6	153,8	908
Обед						
САЛАТ ВИТАМИННЫЙ (1-ЫЙ ВАРИАНТ) капуста белокочанная, яблоки, морковь, масло подсолнечное рафинированное, сахар песок, лимонная кислота, соль йодированная	80	7,63	1,0	4,2	7,6	72
СВЕКОЛЬНИК петрушка (зелень), свекла, картофель, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, сахар песок, вода питьевая, томатная паста, сметана 15% жирности, соль йодированная	250	14,16	2,4	5,3	16,2	121
ПЕЧЕНЬ, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ говяжья печень, мука пшеничная высш. сорт, масло подсолнечное рафинированное, сметана 15% жирности, вода питьевая, соль йодированная, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, томатная паста	100	49,76	18,9	10,4	4,2	189
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ соль йодированная, макаронные изделия высш. сорт, масло сладко-сливочное несоленое	180	10,38	3,0	5,0	35,7	200
СОК ФРУКТОВЫЙ сок виноградный	200	9,25	0,0	0,0	24,0	96
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной	71	4,53	2,1	0,5	29,0	129
Итого		95,71	27,4	25,4	116,7	807
Всего		245,50	56,7	45,0	270,5	1 715

Медицинская сестра _____ И.В. Воликова

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