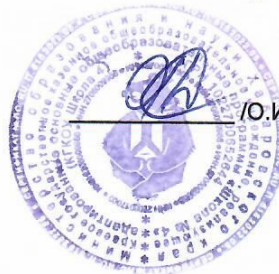


Утверждаю

Директор  
КГКОУ Школа 4  
/О.И.Лебедева/



**МЕНЮ**  
17 апреля 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>КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ</b> овсяные хлопья "геркулес", вода питьевая, молоко сухое цельное 25% жирности, соль йодированная, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое	160	18,20	4,60	10,80	22,10	203,00
<b>МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ</b> молоко пастер.	180	18,66	5,30	4,60	8,80	99,00
<b>БАТОН НАРЕЗНОЙ</b> батон нарезной	50	5,00	2,50	0,60	23,90	111,00
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ</b> хлеб пшеничный	40	2,56	2,20	0,30	18,00	84,00
<b>СЫР (ПОРЦИЯМИ)</b> сыр российский	15	11,25	3,40	4,40	0,00	54,00
<b>КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ</b> конфеты с помадными корпусами	20	9,60	0,00	1,40	16,60	79,00
<b>ФРУКТ</b> банан	145	53,22	2,20	0,70	30,50	137,00
<b>Итого</b>		118,49	20,20	22,80	119,90	767,00
<b>Обед</b>						
<b>СЕЛЬДЬ С ЛУКОМ</b> рыба сельдь атлантическая среднесоленая филе, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное	65	14,19	5,60	7,40	1,90	96,00
<b>СУП ИЗ ОВОЩЕЙ</b> петрушка (зелень), капуста белокочанная, картофель, морковь, лук репчатый, горошек зеленый консервы, масло подсолнечное рафинированное, соль йодированная, вода питьевая, сметана 15% жирности	200	12,22	1,70	4,80	9,00	85,00
<b>ГУЛЯШ</b> говядина б/к, масло сладко-сливочное несоленое, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш. сорт, соль йодированная	90	63,82	14,30	11,30	2,60	170,00
<b>ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ</b> картофель, молоко сухое цельное 25% жирности, масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная, вода питьевая	180	24,27	3,90	5,90	26,00	173,00
<b>КИСЕЛЬ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЙ</b> кисель (концентрат) на плодовых экстр., сахар песок, лимонная кислота, вода питьевая	200	5,97	0,00	0,00	28,20	113,00
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной	48	3,08	1,40	0,30	19,70	88,00
<b>Итого</b>		123,55	26,90	29,70	87,40	725,00
<b>Всего</b>		242,04	47,10	52,50	207,30	1 492,00

Медицинская сестра \_\_\_\_\_ И.В. Воликова

Зав. производством (шеф-повар) \_\_\_\_\_ А.А. Толмачева

Утверждаю



Директор  
КГКОУ Школа 4  
/О.И. Певбедева/

**МЕНЮ**  
17 апреля 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>КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ</b> овсяные хлопья "геркулес", вода питьевая, молоко сухое цельное 25% жирности, соль йодированная, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое	200	16,67	5,30	8,40	20,30	179,00
<b>МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ</b> молоко пастер.	180	18,66	5,30	4,60	8,80	99,00
<b>БАТОН НАРЕЗНОЙ</b> батон нарезной	60	6,00	3,00	0,70	28,80	134,00
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ</b> хлеб пшеничный	58	3,71	3,20	0,50	26,30	123,00
<b>СЫР (ПОРЦИЯМИ)</b> сыр российский	20	15,05	4,60	5,90	0,00	72,00
<b>КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ</b> конфеты с помадными корпусами	25	12,02	0,00	1,70	20,20	96,00
<b>ФРУКТ</b> банан	145	53,23	2,20	0,70	30,50	137,00
<b>Итого</b>		125,34	23,60	22,50	134,90	840,00
<b>Обед</b>						
<b>СЕЛЬДЬ С ЛУКОМ</b> рыба сельдь атлантическая среднесоленая филе, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное	80	17,22	6,80	7,90	2,40	108,00
<b>СУП ИЗ ОВОЩЕЙ</b> капуста белокочанная, картофель, морковь, лук репчатый, горошек зеленый консервы, масло подсолнечное рафинированное, соль йодированная, вода питьевая, петрушка (зелень)	250	12,36	1,80	5,10	10,80	97,00
<b>ГУЛЯШ</b> говядина б/к, масло сладко-сливочное несоленое, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш. сорт, соль йодированная	100	75,30	15,70	12,80	2,90	190,00
<b>ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ</b> картофель, молоко сухое цельное 25% жирности, масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная, вода питьевая	180	23,89	3,80	5,80	25,70	170,00
<b>КИСЕЛЬ ФЛОВОДО-ЯГОДНЫЙ</b> кисель (концентрат) на плодовых экстр., сахар песок, лимонная кислота, вода питьевая	200	5,90	0,00	0,00	28,20	113,00
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной	71	4,54	2,10	0,50	29,00	129,00
<b>Итого</b>		139,21	30,20	32,10	99,00	807,00
<b>Всего</b>		264,55	53,80	54,60	233,90	1 647,00

Медицинская сестра \_\_\_\_\_ И.В. Воликова

Зав. производством (шеф-повар) \_\_\_\_\_ А.А. Толмачева