



Утверждаю

и о директора
ЖГКОУ Школа 4
/О.В. Куликова/

МЕНЮ

18 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 <small>масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная, крупа рисовая, вода питьевая, сахар песок, молоко сухое цельное 25% жирности</small>	155	12,95	3,40	5,90	21,90	154,00
ЧАЙ С САХАРОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок</small>	185/15	1,81	0,00	0,00	14,60	58,00
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ <small>хлеб пшеничный</small>	51	3,26	2,80	0,40	22,80	107,00
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	24,87	5,60	5,00	9,00	104,00
Итого		53,03	11,90	19,50	68,40	498,00
Обед						
САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ <small>томаты грунтовые, огурцы грунтовые, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное</small>	60	13,62	0,60	3,70	2,40	45,00
СУП КАРТС ФЕЛЬНЫЙ С МЯСОМ ОТВАРНЫМ <small>говядина блк, укроп, картофель, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, соль йодированная, вода питьевая</small>	220	31,08	6,00	5,50	15,90	137,00
ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ КУР <small>куриная грудка филе, батон нарезной, яйца куриные (шт.), молоко пастер., соль йодированная</small>	90	39,56	9,90	8,50	7,10	144,00
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	21,57	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
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	9,10	2,90	2,40	20,10	113,00
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной</small>	47	3,01	1,40	0,30	19,50	86,00
Итого		129,96	24,40	24,20	105,20	740,00
Всего		182,99	36,30	43,70	173,60	1 238,00

Медицинская сестра _____ И.В. Воликова

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

Утверждаю

и о директора
КГКОУ Школа 4
/О.В. Куликова/**МЕНЮ**
18 апреля 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	15,19	4,30	6,60	27,50	187,00
ЧАЙ С САХАРОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок</small>	185/15	1,81	0,00	0,00	14,60	58,00
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ <small>хлеб пшеничный</small>	62	3,97	3,40	0,50	27,80	130,00
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	24,94	5,60	5,00	9,10	104,00
Итого		56,05	13,40	20,30	79,10	554,00
Обед						
САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ <small>томаты грунтовые, огурцы грунтовые, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное</small>	80	17,95	0,80	5,00	3,00	59,00
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСОМ ОТВАРНЫМ <small>говядина б/к, петрушка (зелень), картофель, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, соль йодированная, вода питьевая</small>	250	34,12	6,40	6,40	18,00	155,00
ФРИКАДЕЛКИ ИЗ КУР <small>куриная грудка филе, батон нарезной, яйца куриные (шт.), молоко пастер., соль йодированная</small>	100	44,01	11,10	9,50	8,40	164,00
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>	180	24,47	4,10	4,40	18,00	128,00
СОК ФРУКТОВЫЙ <small>сок виноградный</small>	200	12,02	0,00	0,00	24,00	96,00
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	11,55	3,70	3,00	25,10	142,00
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной</small>	70	4,48	2,00	0,50	28,80	128,00
Итого		148,60	28,10	28,80	125,30	872,00
Всего		204,65	41,50	49,10	204,40	1 426,00

Медицинская сестра _____

И.В. Воликова

Зав. производством (шеф-повар) _____

А.А. Толмачева