

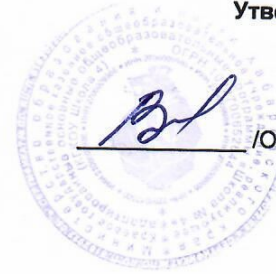
Утверждаю

и о директора  
КГКОУ Школа 4

/О.В. Куликова/

**МЕНЮ**  
19 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>ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ</b> молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, творог 9,0% жирности, мука пшеничная высш. сорт, яйца куриные (шт.), сахар песок, ванилин, сметана 15% жирности, масло сладко-сливочное несоленое, сухари панировочные, соль йодированная	155	75,22	21,10	16,80	36,60	383,00
<b>КАКАО С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ</b> какао-порошок, молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, сахар песок	180	18,07	3,20	3,30	21,40	129,00
<b>БЛЮДО НАРЕЗНОЙ</b> батон нарезной	50	5,00	2,50	0,60	24,20	112,00
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ</b> хлеб пшеничный	50	3,20	2,80	0,40	22,50	105,00
<b>КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ</b> печенье сахарное мука высш. сорт	20	4,80	1,50	2,00	14,90	83,00
<b>ЙОГУРТ ШТ</b> йогурт 2,5% жирности	182	28,10	5,10	4,60	8,20	95,00
<b>Итого</b>		134,39	36,20	27,70	127,80	907,00
<b>Обед</b>						
<b>ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ</b> огурцы грунтовые	60	15,26	0,50	0,10	1,50	8,00
<b>БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ, МЯСОМ ОТЪАРНЫМ</b> говядина б/к, свекла, капуста белокочанная, картофель, морковь, укроп, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, сахар песок, соль йодированная, лавровый лист, сметана 15% жирности, вода питьевая	215	26,97	5,60	6,60	10,50	124,00
<b>ПЕЧЕНЬ С-СТРОГАНОВСКИ</b> говяжья печень, масло подсолнечное рафинированное, соль йодированная, сметана 15% жирности, мука пшеничная высш. сорт, вода питьевая, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое	90	33,67	12,80	9,50	2,90	150,00
<b>ПЕЧЕНЬ С-СТРОГАНОВСКИ</b> крупка гречневая ядрица, вода питьевая, соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое	150	10,63	6,80	5,80	36,90	226,00
<b>КОМПОТ ИЗ ПЛОДОВ ИЛИ ЯГОД СУШЕНЫХ (курага)</b> сушеные абрикосы без косточки (курага), сахар песок, лимонная кислота, вода питьевая	180	6,04	0,90	0,10	26,40	110,00
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной	47	3,04	1,40	0,30	19,50	86,00
<b>Итого</b>		95,61	28,00	22,40	97,70	704,00
<b>Всего</b>		230,00	64,20	50,10	225,50	1 611,00

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

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

Утверждаю

и о директора  
КГКОУ Школа 4

/О.В. Куликова/

**МЕНЮ**  
19 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>ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ</b> молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, творог 9,0% жирности, ванилин, мука пшеничная высш. сорт, сахар песок, яйца куриные (шт.), масло сладко-сливочное несоленое, сухари панировочные, сметана 15% жирности, соль йодированная	200	96,70	26,90	21,70	45,50	485,00
<b>КАКАО С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ</b> питьевая, какао-порошок, молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, сахар песок	200	18,07	3,40	3,70	23,60	141,00
<b>БАТОН НАРЕЗНОЙ</b> батон нарезной	62	6,20	3,10	0,80	29,80	139,00
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ</b> хлеб пшеничный	60	3,84	3,30	0,50	27,00	126,00
<b>КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ</b> печенье сахарное мука высш. сорт	25	6,01	1,90	2,50	18,60	104,00
<b>ЙОГУРТ 2,5% ЖИРНОСТИ</b> йогурт 2,5% жирности	184	28,35	5,20	4,60	8,30	96,00
<b>Итого</b>		159,17	43,80	33,80	152,80	1 091,00
<b>Обед</b>						
<b>ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ</b> томаты грунтовые	80	18,88	0,80	0,20	2,90	16,00
<b>БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ, МЯСОМ ОТВАРНЫМ</b> говядина б/к, свекла, капуста белокочанная, картофель, морковь, укроп, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, сахар песок, соль йодированная, лавровый лист, сметана 15% жирности, вода питьевая	250	34,93	6,00	8,80	12,00	150,00
<b>ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ</b> говяжья печень, соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное, сметана 15% жирности, мука пшеничная высш. сорт, вода питьевая, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое	100	40,23	15,60	10,20	2,70	167,00
<b>КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ</b> крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое	180	11,25	8,10	6,80	44,20	271,00
<b>КОМПОТ ИЗ ПЛОДОВ ИЛИ ЯГОД СУШЕНЫХ (курага)</b> сушеные абрикосы без косточки (курага), сахар песок, лимонная кислота, вода питьевая	200	6,71	1,00	0,10	29,30	122,00
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной	72	4,61	2,10	0,50	29,60	131,00
<b>Итого</b>		116,61	33,60	26,60	120,70	857,00
<b>Всего</b>		275,78	77,40	60,40	273,50	1 948,00

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

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