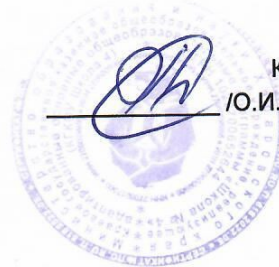


Утверждаю



Директор  
КГКОУ Школа 4  
/О.И.Лебедева/

**МЕНЮ**  
24 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>ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ</b> яйца куриные (шт.), молоко пастер., соль йодированная, масло подсолнечное рафинированое, масло сладко-сливочное несоленое	135	33,05	13,2	17,2	2,6	218
<b>КУКУРУЗА ОТВАРНАЯ</b> кукуруза консервы, масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная, вода питьевая	50	23,11	1,5	1,2	3,1	29
<b>ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ</b> чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, молоко пастер.	150/50/15	6,34	1,6	1,2	17,3	87
<b>БАТОН НАРЕЗНОЙ</b> батон нарезной	49	4,93	2,5	0,6	23,6	110
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ</b> хлеб пшеничный	41	2,63	2,3	0,3	18,5	86
<b>МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)</b> масло сладко-сливочное несоленое	10	10,14	0,1	8,2	0,1	75
<b>ФРУКТ</b> яблоки	200	45,45	0,6	0,8	20,2	90
<b>Итого</b>		125,64	21,8	29,5	85,4	690
<b>Обед</b>						
<b>ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ</b> картофель, свекла, морковь, огурцы соленые, горошек зеленый консервы, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое	60	11,52	0,9	6,1	4,7	77
<b>СУП ЛЕТНИЙ ОВОЩНОЙ</b> капуста белокочанная, картофель, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, горошек зеленый консервы, яйца куриные (шт.), вода питьевая, укроп, соль йодированная	200	10,34	2,7	4,6	9,9	91
<b>ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ</b> бройлеры цыпленка потрош. 1 категории, масло подсолнечное рафинированое, лук репчатый, морковь, томатная паста, крупа рисовая	240	81,06	22,3	20,1	35,4	413
<b>КИСЕЛЬ ФЛОВОДО-ЯГОДНЫЙ</b> кисель (концентрат) на плодовых экстр., сахар песок, лимонная кислота, вода питьевая	200	5,94			28,1	113
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной	52	3,34	1,5	0,4	21,4	95
<b>Итого</b>		112,20	27,4	31,2	99,5	789
<b>Всего</b>		237,84	49,2	60,7	184,9	1 484

Медицинская сестра \_\_\_\_\_

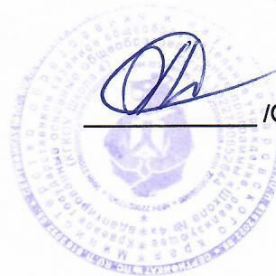
И.В. Воликова

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

Е.Н. Карафизи

Утверждаю

Директор  
КГКОУ Школа 4  
/О.И.Лебедева/



**МЕНЮ**  
24 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>ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ</b> яйца куриные (шт.), молоко пастер., соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное, масло сладко-сливочное несоленое	150	40,31	14,3	21,8	2,8	266
<b>КУКУРУЗА ОТВАРНАЯ</b> кукуруза консервы, масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная, вода питьевая	50	23,11	1,5	1,2	3,1	29
<b>ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ</b> чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, молоко пастер.	150/50/15	5,78	1,6	1,2	17,3	87
<b>БАТОН НАРЕЗНОЙ</b> батон нарезной	62	6,20	3,1	0,8	29,9	139
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ</b> хлеб пшеничный	61	3,92	3,4	0,5	27,6	129
<b>МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)</b> масло сладко-сливочное несоленое	10	10,14	0,1	8,2	0,1	75
<b>ФРУКТ</b> яблоки	200	45,45	0,6	0,8	20,2	90
<b>Итого</b>		134,91	24,6	34,5	101	815
<b>Обед</b>						
<b>ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ</b> картофель, свекла, морковь, огурцы соленые, горошек зеленый консервы, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное	80	15,36	1,2	8,2	6,2	103
<b>СУП ЛЕТНИЙ ОВОЩНОЙ</b> капуста белокочанная, картофель, морковь, лук репчатый, горошек зеленый консервы, яйца куриные (шт.), масло сладко-сливочное несоленое, вода питьевая, укроп, соль йодированная	250	16,37	3,4	4,9	12,4	107
<b>ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ</b> бройлеры цыплята потрош. 1 категории, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь, томатная паста, крупа рисовая	270	91,20	25,9	25,9	29	453
<b>КИСЕЛЬ ФЛОВОДО-ЯГОДНЫЙ</b> кисель (концентрат) на плодовых экстр., сахар песок, лимонная кислота, вода питьевая	200	5,94			28	112
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной	71	4,53	2,1	0,5	29	129
<b>Итого</b>		133,40	32,6	39,5	104,5	904
<b>Всего</b>		268,31	57,20	74,00	205,5	1 719

Медицинская сестра

И.В. Воликова

Зав. производством (шеф-повар)

Е.Н. Карафизы