

Утверждаю

Директор  
КГКОУ Школа 4  
/О.И.Лебедева/

**МЕНЮ**  
27 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>ПУДИНГ ТВОРОЖНЫЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ, СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ</b> 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	68,93	17,90	12,80	53,50	401,00
<b>ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ</b> чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	185/15/7	3,16	0,10	0,00	14,80	59,00
<b>БАТОН НАРЕЗНОЙ</b> батон нарезной	51	5,11	2,60	0,60	24,50	114,00
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ</b> хлеб пшеничный	41	2,61	2,20	0,30	18,30	86,00
<b>КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ</b> печенье сахарное мука высш. сорт	20	4,80	1,50	2,00	14,90	83,00
<b>ФРУКТ</b> яблоки	180	40,90	0,50	0,70	17,60	79,00
<b>Итого</b>		125,51	24,80	16,40	143,60	822,00
<b>Обед</b>						
<b>САЛАТ ВИТАМИННЫЙ (1-ЫЙ ВАРИАНТ)</b> капуста белокочанная, яблоки, морковь, масло подсолнечное рафинированное, сахар песок, лимонная кислота, соль йодированная	60	7,03	0,70	3,00	6,40	56,00
<b>СВЕКОЛЬНИК</b> свекла, картофель, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, сахар песок, петрушка (зелень), соль йодированная, сметана 15% жирности, вода питьевая	200	9,91	2,00	4,20	13,30	98,00
<b>ПЕЧЕНЬ, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ</b> 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	34,75	13,80	9,20	4,90	160,00
<b>МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ</b> соль йодированная, макаронные изделия высш. сорт, масло сладко-сливочное несоленое	150	5,82	2,50	4,20	29,80	167,00
<b>СОК ФРУКТОВЫЙ</b> сок виноградный	200	12,02	0,00	0,00	24,00	96,00
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной	48	3,08	1,40	0,30	19,70	88,00
<b>Итого</b>		72,60	20,40	20,90	98,10	665,00
<b>Всего</b>		198,11	45,20	37,30	241,70	1 487,00

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

Зав. производством (шеф-повар) \_\_\_\_\_ Е.Н. Карафизи

Утверждаю



Директор  
КГКОУ Школа 4  
/О.И.Лебедева/

**МЕНЮ**  
27 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>ПУДИНГ ТВОРОЖНЫЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ, СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ</b> 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	104,66	23,50	16,70	54,40	461,00
<b>ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ</b> чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	185/15/7	3,16	0,10	0,00	14,80	59,00
<b>БАТОН НАРЕЗНОЙ</b> батон нарезной	51	5,10	2,60	0,60	24,70	115,00
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ</b> хлеб пшеничный	62	3,96	3,40	0,50	27,90	130,00
<b>КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ</b> печенье сахарное мука высш. сорт	30	7,20	2,30	2,90	22,30	125,00
<b>ФРУКТ</b> яблоки	180	40,90	0,50	0,70	17,60	79,00
<b>Итого</b>		164,98	32,40	21,40	161,70	969,00
<b>Обед</b>						
<b>САЛАТ ВИТАМИННЫЙ (1-ЫЙ ВАРИАНТ)</b> капуста белокочанная, яблоки, морковь, масло подсолнечное рафинированное, сахар песок, лимонная кислота, соль йодированная	80	9,37	1,00	4,20	7,60	72,00
<b>СВЕКОЛЬНИК</b> петрушка (зелень), свекла, картофель, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, сахар песок, вода питьевая, томатная паста, сметана 15% жирности, соль йодированная	250	15,31	2,40	5,30	16,20	122,00
<b>ПЕЧЕНЬ, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ</b> 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	49,55	18,90	10,40	4,20	189,00
<b>МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ</b> соль йодированная, макаронные изделия высш. сорт, масло сладко-сливочное несоленое	180	10,98	3,00	5,00	35,70	200,00
<b>СОК ФРУКТОВЫЙ</b> сок виноградный	200	10,40	0,00	0,00	24,00	96,00
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной	71	4,57	2,10	0,50	29,30	130,00
<b>Итого</b>		100,18	27,40	25,40	117,00	809,00
<b>Всего</b>		265,16	59,80	46,80	278,70	1 778,00

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

Зав. производством (шеф-повар) \_\_\_\_\_ Е.Н. Карафизи