Утверждаю

Директор
КГКОУ Школа 4
_____ /О.И.Лебедева/

# МЕНЮ
## 6 февраля 2024 г.

## 12-18 лет

| Наименование блюда | Выход | Цена, руб. | Химический состав | | | Энерге-тическая ценность, ккал |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | |
| **Завтрак** | | | | | | |
| КАША "ДРУЖБА"<br>крупа рисовая, пшено, вода питьевая, молоко сухое цельное 25% жирности, масло сладко-сливочное несоленое, сахар песок, соль йодированная | 200 | 12,95 | 5,9 | 9,1 | 24,4 | 202 |
| КАКАО С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ<br>вода питьевая, какао-порошок, молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, сахар песок | 180 | 10,05 | 3,3 | 3,3 | 21,4 | 129 |
| БАТОН НАРЕЗНОЙ<br>батон нарезной | 59 | 5,95 | 3 | 0,7 | 28,5 | 133 |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ<br>хлеб пшеничный | 59 | 3,75 | 3,2 | 0,5 | 26,4 | 123 |
| МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)<br>масло сладко-сливочное несоленое | 10 | 5,13 | 0,1 | 8,2 | 0,1 | 75 |
| КЕФИР<br>кефир 2,5 % жирности | 200 | 20,21 | 5,3 | 4,6 | 8,9 | 98 |
| Итого | | 58,04 | 20,8 | 26,4 | 109,7 | 760 |
| **Обед** | | | | | | |
| САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ<br>капуста белокочанная, морковь, лимонная кислота, вода питьевая, сахар песок, масло подсолнечное рафинированое | 80 | 6,43 | 1,2 | 4,1 | 5,4 | 63 |
| РАССОЛЬНИК ДОМАШНИЙ С ПТИЦЕЙ ОТВАРНОЙ<br>бройлеры цыплята потрош. 1 категории, петрушка (зелень), капуста белокочанная, картофель, морковь, лук репчатый, огурцы соленые, масло подсолнечное рафинированое, вода питьевая, соль йодированная | 250 | 29,55 | 5 | 6,8 | 13,4 | 135 |
| ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ<br>говядина б/к, картофель, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированое, соль йодированная | 270 | 83,20 | 18,4 | 18,1 | 16 | 301 |
| СОК ФРУКТОВЫЙ<br>сок виноградный | 200 | 9,25 | | | 24 | 96 |
| ХЛЕБ РЖАНОЙ<br>хлеб ржаной | 72 | 3,71 | 2,1 | 0,5 | 29,5 | 131 |
| Итого | | 132,14 | 26,7 | 29,5 | 88,3 | 726 |
| Всего | | 190,18 | 47,5 | 55,9 | 198 | 1486 |

Медицинская сестра _____ И.В. Воликова

Зав. производством (шеф-повар) _____ Е.Н.Карафизи

Утверждаю

Директор
КГКОУ Школа 4
_____ /О.И.Лебедева/

# МЕНЮ
## 6 февраля 2024 г.

## 7-11 лет

| Наименование блюда | Выход | Цена, руб. | Химический состав | | | Энергетическая ценность, ккал |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | |
| **Завтрак** | | | | | | |
| КАША "ДРУЖБА"<br>крупа рисовая, пшено, вода питьевая, молоко сухое цельное 25% жирности, масло сладко-сливочное несоленое, сахар песок, соль йодированная | 155 | 12,48 | 4,3 | 7,1 | 18,9 | 156 |
| КАКАО С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ<br>какао-порошок, молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, сахар песок, вода питьевая | 180 | 10,05 | 3,3 | 3,3 | 21,4 | 129 |
| БАТОН НАРЕЗНОЙ<br>батон нарезной | 41 | 4,13 | 2,1 | 0,5 | 19,8 | 92 |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ<br>хлеб пшеничный | 40 | 2,55 | 2,2 | 0,3 | 17,9 | 84 |
| МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)<br>масло сладко-сливочное несоленое | 10 | 5,13 | 0,1 | 8,2 | 0,1 | 75 |
| КЕФИР<br>кефир 2,5 % жирности | 180 | 18,18 | 4,8 | 4,1 | 8 | 88 |
| Итого | | 52,52 | 16,8 | 23,5 | 86,1 | 624 |
| **Обед** | | | | | | |
| САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ<br>капуста белокочанная, морковь, лимонная кислота, вода питьевая, сахар песок, масло подсолнечное рафинированое | 60 | 3,15 | 1 | 3 | 4 | 47 |
| РАССОЛЬНИК ДОМАШНИЙ С ПТИЦЕЙ ОТВАРНОЙ<br>бройлеры цыплята потрош. 1 категории, петрушка (зелень), капуста белокочанная, картофель, морковь, лук репчатый, огурцы соленые, масло подсолнечное рафинированое, вода питьевая, соль йодированная | 220 | 20,72 | 7,4 | 5,5 | 12 | 127 |
| ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ<br>говядина б/к, картофель, лук репчатый, томатная паста, соль йодированная, масло подсолнечное рафинированое | 250 | 56,88 | 17,9 | 17,4 | 25,3 | 329 |
| СОК ФРУКТОВЫЙ<br>сок виноградный | 200 | 9,25 | | | 23,3 | 93 |
| ХЛЕБ РЖАНОЙ<br>хлеб ржаной | 47 | 3,01 | 1,4 | 0,3 | 19,3 | 86 |
| Итого | | 93,01 | 27,7 | 26,2 | 83,9 | 682 |
| Всего | | 145,53 | 44,5 | 49,7 | 170 | 1306 |

Медицинская сестра _____ И.В. Воликова

Зав. производством (шеф-повар) _____ Е.Н.Карафизи