

Утверждаю

И.о. директора
КГКОУ Школа 4
/О.В. Куликова/



МЕНЮ 19 марта 2024 г.

7-11 лет

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ <small>яйца куриные (шт.), молоко пастер., соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное, масло сладко-сливочное несоленое</small>	135	38,34	13,2	17,1	2,6	218
КУКУРУЗА ОТВАРНАЯ <small>кукуруза консервы, масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная, вода питьевая</small>	50	23,11	1,5	1,2	3	29
ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, молоко пастер.</small>	150/50/15	6,27	1,5	1,3	17	85
БАТОН НАРЕЗНОЙ <small>батон нарезной</small>	49	4,93	2,5	0,6	23,7	110
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ <small>хлеб пшеничный</small>	39	2,51	2,2	0,3	17,7	83
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) <small>масло сладко-сливочное несоленое</small>	10	10,14	0,1	8,2	0,1	75
ФРУКТ <small>яблоки</small>	200	45,46	0,6	0,8	20,2	90
Итого		130,76	21,6	29,5	84,3	690
Обед						
ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ <small>картофель, свекла, морковь, огурцы соленые, горошек зеленый консервы, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное</small>	60	9,97	0,8	6,1	4,4	76
СУП ЛЕТНИЙ ОВОЩНОЙ <small>капуста белокочанная, картофель, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, горошек зеленый консервы, яйца куриные (шт.), вода питьевая, укроп, соль йодированная</small>	200	9,84	2,7	4,6	9,9	90
ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ <small>бройлеры цыпленка потрош. 1 категории, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь, томатная паста, крупа рисовая</small>	240	72,02	22,3	20,1	35,4	413
КИСЕЛЬ ФЛОВОДО-ЯГОДНЫЙ <small>кисель (концентрат) на плодовых экстр., сахар песок, лимонная кислота, вода питьевая</small>	200	5,87			27,9	112
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной</small>	50	3,20	1,5	0,4	20,5	91
Итого		100,90	27,3	31,2	98,1	782
Всего		231,66	48,9	60,7	182,4	1472

Медицинская сестра _____

И.В. Воликова

Зав. производством (шеф-повар) _____

Е.Н. Карафиза

Утверждаю



И.о. директора
КГКОУ Школа 4
/О.В. Куликова/

МЕНЮ

19 марта 2024 г.

12-18 лет

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ яйца куриные (шт.), молоко пастер., соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное, масло сладко-сливочное несоленое	150	46,42	14,5	21,8	2,8	266
КУКУРУЗА ОТВАРНАЯ кукуруза консервы, масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная, вода питьевая	50	23,19	1,5	1,3	3	29
ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, молоко пастер.	150/50/15	6,27	1,5	1,3	17	85
БАТОН НАРЕЗНОЙ батон нарезной	60	6,00	3	0,7	28,8	134
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ хлеб пшеничный	59	3,78	3,3	0,5	26,6	124
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	10	10,14	0,1	8,2	0,1	75
ФРУКТ яблоки	200	45,46	0,6	0,8	20,2	90
Итого		141,26	24,5	34,6	98,5	803
Обед						
ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ картофель, свекла, морковь, огурцы соленые, горошек зеленый консервы, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное	80	16,84	1,3	8,1	6,3	103
СУП ЛЕТНИЙ ОВОЩНОЙ капуста белокочанная, картофель, морковь, лук репчатый, горошек зеленый консервы, яйца куриные (шт.), масло сладко-сливочное несоленое, вода питьевая, укроп, соль йодированная	250	17,08	3,5	4,8	12,5	108
ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ бройлеры цыплята потрош. 1 категории, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь, томатная паста, крупа рисовая	270	90,58	25,9	25,9	29	453
КИСЕЛЬ ФЛОВОДО-ЯГОДНЫЙ кисель (концентрат) на плодовых экстр., сахар песок, лимонная кислота, вода питьевая	200	5,87			27,9	112
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной	73	4,65	2,1	0,5	29,8	132
Итого		135,02	32,8	39,3	105,5	908
Всего		276,28	57,3	73,9	204	1711

Медицинская сестра

И.В. Воликова

Зав. производством (шеф-повар)

Е.Н. Карафизы