

Утверждаю



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

МЕНЮ

21 марта 2024 г.

12-18 лет

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КАША "ДРУЖБА" крупa рисовая, пшeно, молоко сухое цельное 25% жирности, вода питьевая, масло сладко-сливочное несоленое, сахар песок, соль йодированная	200	13,82	5,5	7,7	23,7	185
КАКАО С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ вода питьевая, какао-порошок, молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, сахар песок	180	18,05	3,3	3,3	21,4	128
БАТОН НАРЕЗНОЙ батон нарезной	59	5,91	2,9	0,7	28,3	131
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ хлеб пшеничный	62	4,00	3,4	0,5	28,1	131
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	10	10,14	0,1	8,2	0,1	75
КЕФИР кефир 2,5 % жирности	210	21,28	5,3	4,6	8,9	98
Итого		73,20	20,5	25	110,5	748
Обед						
САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ капуста белокочанная, морковь, лимонная кислота, вода питьевая, сахар песок, масло подсолнечное рафинированное	80	6,65	1,2	4,1	5,5	63
РАССОЛЬНИК ДОМАШНИЙ С ПТИЦЕЙ ОТВАРНОЙ бройлеры цыплята потрош. 1 категории, петрушка (зелень), капуста белокочанная, картофель, морковь, лук репчатый, огурцы соленые, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, соль йодированная	250	30,23	5	6,8	13,4	135
ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ говядина б/к, картофель, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, соль йодированная	270	128,36	18,4	18,1	16	301
СОК ФРУКТОВЫЙ сок виноградный	200	9,25			24	96
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной	71	4,57	2,1	0,5	29,3	130
Итого		179,06	26,7	29,5	88,2	725
Всего		252,26	47,2	54,5	198,7	1473

Медицинская сестра

И.В. Воликова

Зав. производством (шеф-повар)

Е.Н. Карафизи