

Утверждаю

Директор
КГКОУ Школа 4
Ю.И.Лебедева/

МЕНЮ
6 мая 2024 г.

7-11 лет

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСОВОЙ КРУПЫ масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная, крупа рисовая, вода питьевая, сахар песок, молоко сухое цельное 25% жирности	155	13,94	3,40	5,90	21,80	154,00
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	185/15	1,81	0,00	0,00	14,60	58,00
БУЛОЧКА ТВОРОЖНАЯ мука пшеничная высш.сорт, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое, яйца куриные (шт.), молоко пастер., творог 9,0% жирности, дрожжи сухие, соль йодированная, ванилин, масло подсолнечное рафинированное	40	9,11	2,90	2,40	20,10	114,00
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ хлеб пшеничный	50	3,20	2,70	0,40	22,30	104,00
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	10	10,14	0,10	8,20	0,10	75,00
НАПИТОК КИСЛОМОЛОЧНЫЙ "ЙОГУРТ" 2,5% ЖИРНОСТИ йогурт 2,5% жирности	197	24,43	5,50	4,90	8,90	102,00
Итого		62,63	14,60	21,80	87,80	607,00
Обед						
САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ томаты грунтовые, огурцы грунтовые, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное	60	13,64	0,60	3,70	2,30	44,00
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСОМ ОТВАРНЫМ говядина б/к, укроп, картофель, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, соль йодированная, вода питьевая	220	32,22	6,00	5,60	15,50	136,00
ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ КУР куриная грудка филе, батон нарезной, яйца куриные (шт.), молоко пастер., соль йодированная	90	38,98	10,10	8,60	7,90	150,00
КАПУСТА ТУШЕНАЯ капуста белокочанная, масло сладко-сливочное несоленое, морковь, лук репчатый, томатная паста, лимонная кислота, мука пшеничная высш.сорт, сахар песок, соль йодированная, лавровый лист	160	21,81	3,50	3,70	16,00	118,00
СОК ФРУКТОВЫЙ сок виноградный	200	12,02	0,00	0,00	24,00	96,00
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной	50	3,20	1,50	0,40	20,50	91,00
Итого		121,87	21,70	22,00	86,20	635,00
Всего		184,50	36,30	43,80	174,00	1 242,00

Медицинская сестра _____ И.В. Воликова

Зав. производством (шеф-повар) _____ А.А. Толмачева

Утверждаю

Директор
КГКОУ Школа 4
/О.И.Лебедева/

МЕНЮ
6 мая 2024 г.

12-18 лет

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСОВОЙ КРУПЫ <small>крупа рисовая, молоко сухое цельное 25% жирности, вода питьевая, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная</small>	200	15,07	4,30	6,70	27,50	187,00
ЧАЙ С САХАРОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок</small>	185/15	1,81	0,00	0,00	14,60	58,00
БУЛОЧКА ТВОРОЖНАЯ <small>мука пшеничная высш. сорт, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое, яйца куриные (шт.), молоко пастер., творог 9,0% жирности, дрожжи сухие, соль йодированная, ванилин, масло подсолнечное рафинированное</small>	50	11,38	3,60	3,00	25,20	143,00
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ <small>хлеб пшеничный</small>	59	3,78	3,30	0,50	26,60	124,00
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) <small>масло сладко-сливочное несоленое</small>	10	10,14	0,10	8,20	0,10	75,00
НАПИТОК КИСЛОМОЛОЧНЫЙ "ЙОГУРТ" 2,5% ЖИРНОСТИ <small>йогурт 2,5% жирности</small>	197	24,43	5,50	4,90	8,90	102,00
Итого		66,61	16,80	23,30	102,90	689,00
Обед						
САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ <small>томаты грунтовые, огурцы грунтовые, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное</small>	80	18,18	0,80	4,90	3,00	59,00
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСОМ ОТВАРНЫМ <small>говядина блк, петрушка (зелень), картофель, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, соль йодированная, вода питьевая</small>	250	36,61	6,30	6,30	17,70	153,00
ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ КУР <small>куриная грудка филе, батон нарезной, яйца куриные (шт.), молоко пастер., соль йодированная</small>	100	44,13	11,10	9,50	8,60	165,00
КАПУСТА ТУШЕНАЯ <small>капуста белокочанная, масло сладко-сливочное несоленое, морковь, лук репчатый, томатная паста, лимонная кислота, мука пшеничная высш. сорт, сахар песок, соль йодированная, лавровый лист</small>	180	24,54	4,00	4,50	17,90	128,00
СОК ФРУКТОВЫЙ <small>сок виноградный</small>	200	12,02	0,00	0,00	24,00	96,00
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной</small>	72	4,61	2,10	0,50	29,60	131,00
Итого		140,09	24,30	25,70	100,80	732,00
Всего		206,70	41,10	49,00	203,70	1 421,00

Медицинская сестра _____ И.В. Воликова

Зав. производством (шеф-повар) _____ А.А. Толмачева