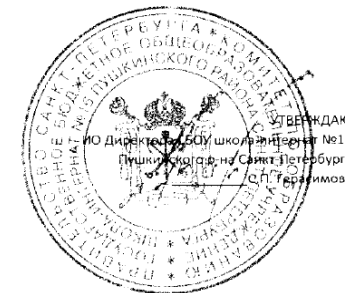


**МЕНЮ**  
**Школьники 7-11 лет**  
**на пятницу**  
**17 мая 2024 г.**

Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге-тическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
<b>ЗАВТРАК</b>							
2008	189	Каша овсяная "Геркулес" жидкая	175	5,2	8,2	23,4	190
2012	395	Кофейный напиток с молоком	200	2,8	2,4	15,6	97
2008	3	Бутерброд с сыром	35	4,5	8,7	7,4	131
к/к	1002	Груша свежая	100	0,4	0,3	10,3	47
к/к	к/к	Йогурт в индивидуальной упаковке	125	3,5	3,1	13,8	100
<b>ОБЕД</b>							
2008	52	Винегрет овощной с сельдью	60	3,1	3,9	2,8	70
2011	108	Суп картофельный с клецками, говядиной, сметаной и зеленью петрушки	200	4,7	7,4	15,8	135
к/к	к/к	Суфле из печени	90	13	5	12,5	185
2008	181	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,4	3,8	38,3	193
2008	401	Компот из сушеных плодов (чернослив)	180	0,5	0,1	18,2	78
к/к	1150	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	1,6	0,4	14	90
к/к	1225	Батон обогащенный микронутриентами, витаминами	20	1,2	0,8	10,6	56
<b>Всего</b>							
				48,9	44,1	182,7	1372

**МЕНЮ**  
**Школьники 12-18 лет**  
**на пятницу**  
**17 мая 2024 г.**

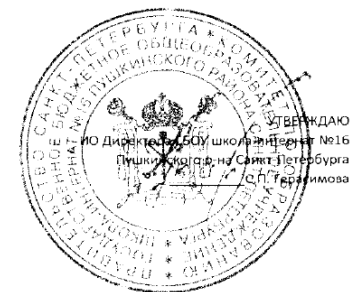


Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге-тическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
<b>ЗАВТРАК</b>							
2008	189	Каша овсяная "Геркулес" жидкая	200	6	9,3	26,7	217
2012	395	Кофейный напиток с молоком	200	4,1	3,7	17,8	122
2008	3	Бутерброд с сыром	45	5,8	10,8	10,6	166
к/к	1002	Груша свежая	100	0,4	0,3	10,3	47
к/к	к/к	Йогурт в индивидуальной упаковке	125	3,8	3,1	21,5	129
<b>ОБЕД</b>							
2008	52	Винегрет овощной с сельдью	100	5,2	8,9	5	140
2011	108	Суп картофельный с клецками, говядиной, сметаной и зеленью петрушки	250	6,4	8,5	23,1	177
к/к	к/к	Суфле из печени	100	14,4	5,6	13,9	205
2008	181	Каша гречневая рассыпчатая	200	10,2	4,2	46,1	229
2008	401	Компот из сушеных плодов (чернослив)	180	0,4	0,1	17,9	76
к/к	1150	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	30	1,2	0,3	10,5	67
к/к	1225	Батон обогащенный микронутриентами, витаминами	20	1,2	0,8	10,6	56
<b>Всего</b>							
				59,1	55,6	214	1631

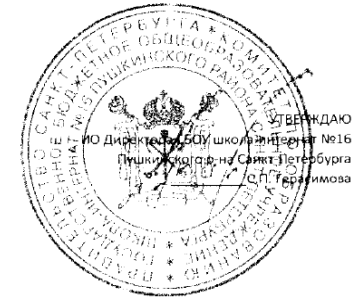
**МЕНЮ**  
**Воспитанники 7-11 лет**  
**на пятницу**  
**17 мая 2024 г.**

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
		<b>ЗАВТРАК</b>					
2008	189	Каша овсяная "Геркулес" жидкая	200	6,3	9,2	23,2	200
2012	395	Кофейный напиток с молоком	200	4	2,7	22	120
2008	3	Бутерброд с сыром	40	4,5	6	8	120
к/к	1002	Груша свежая	100	0,4	0,3	10,3	47
к/к	к/к	Йогурт в индивидуальной упаковке	125	3,5	3,1	13,8	100
		<b>ОБЕД</b>					
2008	52	Винегрет овощной с сельдью	80	4,1	7	3,8	110
2008	101	Суп с макаронными изделиями, говядиной и зеленью петрушки	250	4,8	6,1	16,7	123
к/к	к/к	Суфле из печени	90	17,9	9,3	7,5	191
2008	181	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,4	3,8	38,3	193
к/к	1225	Батон обогащенный микроэлементами, витаминами	20	1,2	0,8	10,6	56
2008	401	Компот из сушеных плодов (чернослив)	180	0,4	0,1	18,8	80
к/к	1150	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	35	1,4	0,4	12,3	78
		<b>ПОЛДНИК</b>					
к/к	к/к	Творог для детского питания в индивидуальной упаковке	100	16	4,5	4	121
К/К	1010	Сок фруктовый	200	1	0,2	20,2	86
к/к	1225	Батон обогащенный микроэлементами, витаминами	50	3	2	26,5	140
Всего				76,9	55,5	236	1765

**МЕНЮ**  
**Воспитанники 12-18 лет**  
**на пятницу**  
**17 мая 2024 г.**



Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
		<b>ЗАВТРАК</b>					
2008	189	Каша овсяная "Геркулес" жидкая	200	6	11,5	26,7	237
2012	395	Кофейный напиток с молоком	200	4,1	3,7	17,8	122
2008	3	Бутерброд с сыром	60	8,8	10,1	15,9	193
к/к	1002	Груша свежая	100	0,4	0,3	10,3	47
к/к	к/к	Йогурт в индивидуальной упаковке	125	3,5	3,1	5,6	100
		<b>ОБЕД</b>					
2008	52	Винегрет овощной с сельдью	140	8	12,4	6,6	200
2008	101	Суп с макаронными изделиями, говядиной и зеленью петрушки	250	5,3	6,2	20,1	139
к/к	к/к	Суфле из печени	120	24,6	11,8	9,9	253
2008	181	Каша гречневая рассыпчатая	200	10,3	4,8	46,6	236
2008	401	Компот из сушеных плодов (чернослив)	200	0,5	0,1	20,9	88
к/к	1150	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	50	2	0,5	17,5	112
к/к	1225	Батон обогащенный микроэлементами, витаминами	30	1,8	1,2	15,9	84
		<b>ПОЛДНИК</b>					
к/к	к/к	Творог для детского питания в индивидуальной упаковке	100	16	4,5	4	121
К/К	1010	Сок фруктовый	200	1	0,2	20,2	86
к/к	1225	Батон обогащенный микроэлементами, витаминами	50	3	2	26,5	140
Всего				95,3	72,4	264,5	2158



**МЕНЮ**  
**Сад 3-7 (12ч)**  
**на пятницу**  
**17 мая 2024 г.**

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
<b>ЗАВТРАК</b>							
2008	2	БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ	30	1,4	2,1	15,8	68
2008	189	КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	200/5	4,5	6,8	30,1	202
2021	TK 035	ЧАЙ С САХАРОМ	180/6			7	34
<b>II ЗАВТРАК</b>							
2008	442	СОК ПЕРСИКОВЫЙ	180	0,9	0,2	17,7	75
<b>ОБЕД</b>							
2012	73	РАССОЛЬНИК С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ	200/10/5	3,4	7,8	10,4	112
2012	33	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ	50	0,5	3	3,9	47
2012	310	СУФЛЕ КУРИНОЕ	70	12,5	19,3	8,2	258
2012	205	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	150	4	3,4	19,4	122
2021	К№04	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ГРУШ	180	0,1	0,1	9,4	40
2021	К №00	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ, ОБОГАЩЕННЫЙ	25	1,7	0,2	10,7	52
2021	К №00	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	25	1,8	0,8	12,9	66
<b>ПОЛДНИК</b>							
2021	TK 015	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	40	0,3		1	6
2012	276	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	150	17,5	16,5	16,9	216
2021	TK 044	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ	180	0,4		7	102
2021	К №00	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ, ОБОГАЩЕННЫЙ	25	1,7	0,2	10,7	52
2008	464	СДОБА ОБЫКНОВЕННАЯ	50	4,2	3,3	28,8	160
<b>Итого:</b>							
Всего				54,9	63,7	209,9	1612