УТВЕРЖДАЮ
Директор МОУ Лицей № 53"
Боброва ИА

## МЕНЮ ШКОЛЬНИКА ДЕНЬ 3

| с 1 по 4 классы | | | | с 5 по 11 классы | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Возрастная категория 7-11 лет | | | | Возрастная категория 12-18 лет | | | |
| **БЕСПЛАТНЫЙ ЗАВТРАК** | | | | **ЗАВТРАК** | | | |
| **Название кулинарных изделий** | **Выход, гр.** | **Энергетическая ценность** | **Стоимость** | **Название кулинарных изделий** | **Выход, гр.** | **Энергетическая ценность** | **Стоимость** |
| Запеканка из творога (с соусом) | 200 | 247,48 | 73 | Запеканка из творога (с соусом) | 250 | 309,35 | 88 |
| Плюшка новомосковская | 100 | 276,61 | | Плюшка новомосковская | 100 | 276,61 | 28 |
| Напиток из вишни | 200 | 36,94 | | Напиток из вишни | 200 | 36,94 | 20 |
| **ИТОГО ЗА ЗАВТРАК** | **500** | **561,03** | **73** | **ИТОГО ЗА ЗАВТРАК** | **550** | **622,9** | **136** |
| **ОБЕД** | | | | **ОБЕД** | | | |
| **Название кулинарных изделий** | **Выход, гр.** | **Энергетическая ценность** | **Стоимость** | **Название кулинарных изделий** | **Выход, гр.** | **Энергетическая ценность** | **Стоимость** |
| | | | | Огурцы соленые | 100 | 13 | 23 |
| Суп картофельный с рисом на курином бульоне | 200 | 113,28 | 37 | Суп картофельный с рисом на курином бульоне | 250 | 111,6 | 46 |
| Фрикадельки куриные | 90 | 203,5 | 70 | Фрикадельки куриные | 100 | 220,11 | 78 |
| Соус томатный | 20 | 11,5 | 3 | Соус томатный | 20 | 11,5 | 3 |
| Каша из гороха с маслом | 150 | 236,49 | 20 | Каша из гороха с маслом | 180 | 283,79 | 24 |
| Напиток витаминизированный | 200 | 75 | 22 | Напиток витаминизированный | 200 | 75 | 22 |
| Хлеб пшеничный витаминизированный | 30 | 59,7 | 4 | Хлеб пшеничный витаминизированный | 30 | 59,7 | 4 |
| Хлеб ржаной | 30 | 52,2 | 2,5 | Хлеб ржаной | 30 | 52,2 | 2,5 |
| **ИТОГО ЗА ОБЕД** | **720** | **751,67** | **158,5** | **ИТОГО ЗА ОБЕД** | **910** | **826,9** | **202,5** |
| **ПОЛДНИК** | | | | **ПОЛДНИК** | | | |
| **Название кулинарных изделий** | **Выход, гр.** | **Энергетическая ценность** | **Стоимость** | **Название кулинарных изделий** | **Выход, гр.** | **Энергетическая ценность** | **Стоимость** |
| Кисломолочный продукт | 200 | 158 | 24 | Кисломолочный продукт | 200 | 158 | 24 |
| Пирожки печеные из дрожжевого теста с капустой и яйцом | 100 | 175,13 | 33 | Пирожки печеные из дрожжевого теста с капустой и яйцом | 100 | 175,13 | 33 |
| **ИТОГО ЗА ПОЛДНИК** | **300** | **333,13** | **57** | **ИТОГО ЗА ПОЛДНИК** | **300** | **333,13** | **57** |
| **МЕНЮ СВОБОДНЫЙ ВЫБОР** | | | | | | | |
| **Название кулинарных изделий** | **Выход, гр.** | **Энергетическая ценность** | **Стоимость** | **Название кулинарных изделий** | **Выход, гр.** | **Энергетическая ценность** | **Стоимость** |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

Зав. производством: _____

Мед. работник: _____