УТВЕРЖДАЮ
Директор МОУ Лицей №53
Боброва И.А.

МЕНЮ ШКОЛЬНИКА ДЕНЬ 6

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**
Каша рисовая молочная жидкая	200	220,62	73	Каша рисовая молочная жидкая	250	285,77	50
Блинчики с молочным сладким соусом	100	235,13		Блинчики с молочным сладким соусом	100	235,13	35
Чай с сахаром	200	28,46		Чай с сахаром	200	28,46	10
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК	**500**	**484,21**	**73**	**ИТОГО ЗА ЗАВТРАК**	**550**	**549,36**	**95**
ОБЕД				**ОБЕД**			
Название кулинарных изделий	**Выход, гр.**	**Энергетическая ценность**	**Стоимость**	**Название кулинарных изделий**	**Выход, гр.**	**Энергетическая ценность**	**Стоимость**
				Икра кабачковая (промышленного производства)	100	119	19
Борщ с капустой и картофелем на курином бульоне	200	76,2	37	Борщ с капустой и картофелем на курином бульоне	250	95,25	46
Соус Болоньезе (мясо птицы)	90	245,6	75	Соус Болоньезе	100	272,88	83
Фузилли отварные с маслом	150	235,6	28	Фузилли отварные с маслом	180	229,68	33
Компот из замороженной ягоды	200	42,14	25	Компот из замороженной ягоды	200	42,14	25
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	**700**	**711,44**	**171,5**	**ИТОГО ЗА ОБЕД**	**890**	**870,85**	**212,5**
ПОЛДНИК				**ПОЛДНИК**			
Название кулинарных изделий	**Выход, гр.**	**Энергетическая ценность**	**Стоимость**	**Название кулинарных изделий**	**Выход, гр.**	**Энергетическая ценность**	**Стоимость**
Брецель	100	250,3	28	Брецель	100	250,3	28
Кисель витаминизированный	200	95	22	Кисель витаминизированный	200	95	22
ИТОГО ЗА ПОЛДНИК	**300**	**345,3**	**50**	**ИТОГО ЗА ПОЛДНИК**	**300**	**345,3**	**50**
МЕНЮ СВОБОДНЫЙ ВЫБОР							
Название кулинарных изделий	**Выход, гр.**	**Энергетическая ценность**	**Стоимость**	**Название кулинарных изделий**	**Выход, гр.**	**Энергетическая ценность**	**Стоимость**

Зав. производством: _____

Мед. работник: _____