Согласовано: ГБОУ СО Директор ГБОУ СО "Лицей «Лицей № 5 № 57 (Базовая школа РАН)" Козырева Людмила Александровна

## **МЕНЮ** вторник, 14 мая, 2024

## ГБОУ СО "Лицей № 57 (Базовая школа РАН)"

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая	Вита-
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	ценность, ккал	мин С, мг
	;	Завтрак школа с 1 по 4 клас	с (в ом	числе О	В3 с 1 п	о 4 клас	c)	
2011	294	КОТЛЕТА КУРИНАЯ	60	9,6	11,9	9,2	204	0,3
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	3,8	6,4	25,6	175	12,5
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,2	0,1	15	60	0
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	2	0,3	12,7	61	0
Итого			500	15,6	18,7	62,5	500	12,8
		Обед школа с 1 по 4 класс	(в ом чі	исле ОВ	3 с 1 по	4 класс	)	
2011	102	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ НА КУРИНОМ БУЛЬОНЕ	200	12,6	7,4	27,2	226	4,3
2012	439	ПЕЛЬМЕНИ МЯСНЫЕ П/Ф	200		6,5		58	0
2008	399	компот из ягод	200	0,1	0,1	15,5	64	10,2
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	2	0,3	12,7	61	0
Итого			660	14,7	14,3	55,4	409	14,5
	Pas	здача свободного выбора б	люд за	счет род	дительс	ких сре	дств	
2008		апельсин	80	0,6	0,1	5,1	27	37,8
2012	41	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С СЫРОМ	60	4	4,3		80	
2011	21	САЛАТ ИЗ СОЛЕНЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ	60	0,6	3	1,3	35	1,4
2012	45	САЛАТ ИЗ КРАБОВЫХ ПАЛОЧЕК И МОРСКОЙ КАПУСТЫ	60	6,4	9,6	0,8	116	0,5
2011	102	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ НА КУРИНОМ БУЛЬОНЕ	200	12,6	7,4	27,2	226	4,3
2012	439	ПЕЛЬМЕНИ МЯСНЫЕ П/Ф	200		6,5		58	0
2012	277	ПОДЖАРКА МЯСНАЯ	50	0,4	1,6	2,1	25	0,4
2008	314	БИТОЧКИ МЯСНЫЕ	50	9,5	13,3	7,8	187	0,5
2011	288	ПТИЦА ЗАПЕЧЕНАЯ	60	10,6	13,6		165	0,4
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	3,7	6,5	24,4	169	6
2008	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	5,4	5,6	34,9	211	0
2012	132	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	150	3	5,9	14,2	124	24,5
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,2	0,1	15	60	0
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2		12,7	61	
2011	430	БУЛОЧКА РОССИЙСКАЯ	60	5,2			231	
2011	442	БУЛОЧКА "К ЧАЮ"	50	5,4	2,3		177	6,2
Итого			1640	69,6	86,1	224,5	1952	83
Всего				99,9	119,1	342,4	2838	110,3

Кулыгова Людмила Владимировна

**УТВЕРЖДА**