

Согласовано: Директор школы



# МЕНЮ

## Столовая лицей №18

на 03 Октября 2024 г.



Евстигнева С.А.

Наименование блюда	Выход	Стоимость питания	Пищевая ценность			
			Белки	Жиры	Углеводы	ККал

### Меню: Комплекс №1

#### Горячий завтрак для учащихся 1-4 классов

Котлеты "Любительские" с соусом красным основным, 80/10	090	48-20	12.22	10.6	11.2	202	
Макаронные изделия отварные	150	9-00	5.21	4.79	31.93	187	
Чай полусладкий, 200/10	210	2-40	0	0	9.98	40	
Батон	033	1-96	2.37	0.81	15.88	83	
Печенье формовое, 2 шт.	030	5-20	2.17	5.4	20.85	141	
<b>Итого по меню Комплекс №1</b>			<b>66-76</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>90</b>	<b>653</b>

### Меню: Комплекс №2

#### Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов

Картофель тушеный с мясом говядины рубленным с доп. гарниром овощи соленые (огурцы) порционно, 220/10	230	63-80	13.76	14.92	20.64	273	
Чай с сахаром и лимоном, 200/15/7	222	5-70	0.26	0.06	15.27	59	
Хлеб (порциями)	029	2-70	1.59	0.29	13.05	90	
Гребешки с повидлом	075	9-00	4.56	3.15	40.59	210	
<b>Итого по меню Комплекс №2</b>			<b>81-20</b>	<b>20</b>	<b>18</b>	<b>90</b>	<b>632</b>

### Меню: Комплекс №4

#### Горячий завтрак для учащихся из многодетных семей

Картофель тушеный с мясом говядины рубленным с доп. гарниром овощи соленые (огурцы) порционно, 220/10	230	63-80	13.76	14.92	20.64	273	
Чай с сахаром и лимоном, 200/15/7	222	5-70	0.26	0.06	15.27	59	
Хлеб (порциями)	029	2-70	1.59	0.29	13.05	90	
Гребешки с повидлом	075	9-00	4.56	3.15	40.59	210	
Скидка		-10-86	0	0	0	0	
<b>Итого по меню Комплекс №4</b>			<b>70-34</b>	<b>20</b>	<b>18</b>	<b>90</b>	<b>632</b>

### Меню: Комплекс №5

#### Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов (доп. питание)

Макаронные изделия отварные	100	6-00	3.48	3.19	21.29	125	
Чай полусладкий, 200/10	210	2-40	0	0	9.98	40	
Батон	014	0-80	1.01	0.35	6.73	35	
<b>Итого по меню Комплекс №5</b>			<b>9-20</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>38</b>	<b>200</b>

### Меню: Комплекс №6

#### Двухразовое питание учащихся 1-4 кл. с ОВЗ и МОБ - ЗАВТРАК

Котлеты "Любительские" с соусом красным основным, 80/10	090	48-20	12.22	10.6	11.2	202
Макаронные изделия отварные	150	9-00	5.21	4.79	31.93	187
Чай полусладкий, 200/10	210	2-40	0	0	9.98	40
Батон	033	1-96	2.37	0.81	15.88	83
Печенье формовое, 2 шт.	030	5-20	2.17	5.4	20.85	141

#### Двухразовое питание учащихся 1-4 с ОВЗ и МОБ - ОБЕД

Рассольник ленинградский со сметаной /крупа перловая/	250	18-40	2.23	5.69	19.88	131	
Чай с сахаром и лимоном, 200/15/7	222	5-70	0.26	0.06	15.27	59	
Хлеб (порциями)	028	2-58	1.54	0.28	12.6	87	
Пирожки печёные с курагой	075	12-00	4.82	1.69	39.22	193	
<b>Итого по меню Комплекс №6</b>			<b>105-44</b>	<b>31</b>	<b>29</b>	<b>177</b>	<b>1123</b>

### Меню: Комплекс №7

#### Двухразовое питание учащихся 5-11 кл. с ОВЗ и МОБ - ЗАВТРАК

Картофель тушеный с мясом говядины рубленным с доп. гарниром овощи соленые (огурцы) порционно, 220/10	230	63-80	13.76	14.92	20.64	273
Чай с сахаром и лимоном, 200/15/7	222	5-70	0.26	0.06	15.27	59
Хлеб (порциями)	030	2-80	1.65	0.3	13.5	93
Гребешки с повидлом	075	9-00	4.56	3.15	40.59	210

#### Двухразовое питание учащихся 5-11 класс ОВЗ и МОБ - ОБЕД

Рассольник ленинградский со сметаной /крупа перловая/	250	18-40	2.23	5.69	19.88	131	
Чай полусладкий, 200/10	210	2-40	0	0	9.98	40	
Хлеб (порциями)	036	3-34	1.98	0.36	16.2	112	
<b>Итого по меню Комплекс №7</b>			<b>105-44</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>136</b>	<b>918</b>