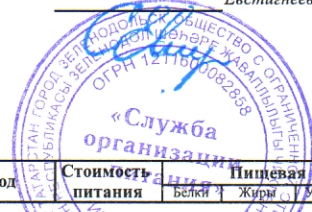




*Н.В. Егорья*  
**МЕНЮ**

**Столовая лицей №18**  
на 26 Декабря 2024 г.



Наименование блюда	Выход	Стоимость		Пищевая ценность			
		питания	белки	Жиры	Углеводы	КК	
<b>Меню: Комплекс №1</b>							
<b>Горячий завтрак для учащихся 1-4 классов</b>							
Котлеты "Любительские" с соусом красным основным, 80/20	100	48-60*	12.28	10.72	11.69	20	
Каша гречневая вязкая	150	9-60	4.51	5.53	22.13	15	
Чай с сахаром, 200/15	215	3-10	0.2	0.05	15.01	57	
Хлеб (порциями)	031	2-86	1.7	0.31	13.95	96	
Печенье формовое (1 шт)	015	2-60	1.09	2.7	10.42	70	
<b>Итого по меню Комплекс №1</b>		<b>66-76</b>	<b>20</b>	<b>19</b>	<b>73</b>	<b>58</b>	

<b>Меню: Комплекс №2</b>							
<b>Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов</b>							
Картофель тушеный с мясом говядины рубленным с доп. гарниром овощи соленые (огурцы) порционно, 220/10	230	63-80	13.76	14.92	20.64	27	
Чай с сахаром и лимоном, 200/15/7	222	5-70	0.26	0.06	15.27	58	
Хлеб (порциями)	029	2-70	1.59	0.29	13.05	90	
Гребешки с повидлом	075	9-00	4.56	3.15	40.59	211	
<b>Итого по меню Комплекс №2</b>		<b>81-20</b>	<b>20</b>	<b>18</b>	<b>90</b>	<b>63</b>	

<b>Меню: Комплекс №4</b>							
<b>Горячий завтрак для учащихся из многодетных семей</b>							
Картофель тушеный с мясом говядины рубленным с доп. гарниром овощи соленые (огурцы) порционно, 220/10	230	63-80	13.76	14.92	20.64	27	
Чай с сахаром и лимоном, 200/15/7	222	5-70	0.26	0.06	15.27	58	
Хлеб (порциями)	029	2-70	1.59	0.29	13.05	90	
Гребешки с повидлом	075	9-00	4.56	3.15	40.59	211	
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>63</b>	

<b>Меню: Комплекс №5</b>							
<b>Горячий завтрак для учащихся 5-11 классов (доп. питание)</b>							
Каша пшеничная вязкая	120	6-20	3.3	4.43	19.04	13	
Чай полусладкий, 200/10	210	2-40	0	0	9.98	40	
Батон	012	0-60	0.86	0.29	5.78	30	
<b>Итого по меню Комплекс №5</b>		<b>9-20</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>35</b>	<b>20</b>	

<b>Меню: Комплекс №6</b>							
<b>Двухразовое питание учащихся 1-4 кл с ОВЗ и МОБ - ЗАВТРАК</b>							
Котлеты "Любительские" с соусом красным основным, 80/20	100	48-60	12.28	10.72	11.69	20	
Каша гречневая вязкая	150	9-60	4.51	5.53	22.13	15	
Чай с сахаром, 200/15	215	3-10	0.2	0.05	15.01	57	
Хлеб (порциями)	031	2-86	1.7	0.31	13.95	96	
Печенье формовое	015	2-60	1.09	2.7	10.42	70	

<b>Двухразовое питание учащихся 1-4 с ОВЗ и МОБ - ОБЕД</b>							
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>29</b>	<b>27</b>	<b>160</b>	<b>105</b>	

<b>Меню: Комплекс №7</b>							
<b>Двухразовое питание учащихся 5-11 кл с ОВЗ и МОБ - ЗАВТРАК</b>							
Картофель тушеный с мясом говядины рубленным с доп. гарниром овощи соленые (огурцы) порционно, 220/10	230	63-80	13.76	14.92	20.64	27	
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>Двухразовое питание учащихся 5-11 класс ОВЗ и МОБ - ОБЕД</b>							
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)	037	3-44	2.03	0.37	16.65	115.2	
<b>Итого по меню Комплекс №7</b>		<b>105-44</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>136</b>	<b>918</b>	

Зав. производством: \_\_\_\_\_

Калькулятор: \_\_\_\_\_