

Утверждаю

Директор
КГКОУ Школа 4
/О.И. Лебедева/

МЕНЮ

28 февраля 2025 г.

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
12-18 лет								
Завтрак								
2008	189	КАША ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ	200	28,17	7,00	12,00	32,80	263,00
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	180	22,02	5,30	4,60	9	99,00
2008	Т/К	БАТОН НАРЕЗНОЙ	59	7,09	3,0	0,7	28,4	133,0
2008	Т/К	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ	61	4,48	3,4	0,5	27,0	130,0
2011	14	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	16,43	0,10	8,20	0,10	75,00
2008	т/к	ФРУКТ	157	62,95	2,40	0,80	33,10	76,00
2008	14	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	20	20,37	4,60	6,00	0,00	149,00
Итого				161,51	25,80	32,80	130,20	925,00

Мед. сестра _____ И.В. Воликова

Шеф-повар _____ Е.Н. Карафиз

Утверждаю

Директор
КГКОУ Школа 4
/О.И. Лебедева/



МЕНЮ

28 февраля 2025 г.

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
7-11 лет								
Завтрак								
2008	189	КАША ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ	155	17,52	5	7	25	180
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	180	22,02	5	5	9	99
2008	т/к	БАТОН НАРЕЗНОЙ	50	6,03	3	1	24	112
2008	т/к	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ	40	3,01	2	0	18	84
2008	14	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	10	10,17	2	3	0	36
2008	Т/К	Фрукт	157	62,95	2	1	33	14
Итого				121,70	19,9	16,7	108,9	660,0

Мед. сестра _____ И.В. Воликова

Шеф-повар _____ Е.Н. Карафиза