



Утверждаю

и.о. директора
КТКОУ Школа 4
/ О.В. Куликова/

МЕНЮ

17 марта 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								
2011	204	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С СЫРОМ	125	30,64	6,20	9,70	20,40	194,00
2011	132	ФАСОЛЬ ОВОЩНАЯ ОТВАРНАЯ	50	24,16	1,30	3,10	1,60	38,00
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	3,49	0,20	0,10	15,00	60,00
2008	т/к	БАТОН НАРЕЗНОЙ	50	6,00	2,50	0,60	24,00	112,00
2008	т/к	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ	40	2,96	2,20	0,30	18,00	84,00
2008	т/к	ФРУКТ	180	45,00	0,50	0,70	18,00	81,00
Итого				112,25	12,90	14,50	97,00	569,00
Обед								
2011	52	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	80	9,10	1,20	4,90	6,60	75,00
2008	99	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ И МЯСОМ ОТВАРНЫМ	220	33,69	7,90	7,20	15,00	151,00
2008	286	ТЕФТЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ ПАРОВЫЕ	90	57,82	11,60	9,10	9,00	163,00
2008	371	СОУС СМЕТАННЫЙ	30	3,24	0,30	1,20	1,80	18,00
2012	342	РАГУ ОВОЩНОЕ (1 ВАРИАНТ)	150	36,16	2,80	6,30	16,80	136,00
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	24,00	0,00	0,00	24,00	96,00
2008	т/к	ХЛЕБ РЖАНОЙ	48	3,36	1,40	0,30	19,70	88,00
Итого				167,37	25,20	29,00	92,90	727,00
Итого				279,62	38,10	43,50	189,90	1 296,00

Мед. сестра _____ И.В. Воликова

Шеф-повар _____ А.А.Толмачева



МЕНЮ 17 марта 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								
2011	204	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С СЫРОМ	155	42,99	8,60	12,60	23,10	240,00
2011	132	ФАСОЛЬ ОВОЩНАЯ ОТВАРНАЯ	45	21,79	1,20	2,80	1,40	35,00
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	3,49	0,20	0,10	15,00	60,00
2008	т/к	БАТОН НАРЕЗНОЙ	60	7,20	3,00	0,70	29,00	134,00
2008	т/к	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ	60	4,44	3,30	0,50	27,00	126,00
2008	т/к	ФРУКТ	150	37,50	0,50	0,60	15,20	68,00
Обед								
2011	52	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	80	9,10	1,20	4,90	6,50	72,00
2008	99	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ И МЯСОМ ОТВАРНЫМ	250	34,82	8,50	7,90	17,20	169,00
2008	286/371	ТЕФТЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ ПАРОВЫЕ С СОУСОМ СМЕТАННЫМ	120	61,26	11,80	11,20	10,60	200,00
2012	342	РАГУ ОВОЩНОЕ (1 ВАРИАНТ)	180	32,85	3,40	9,60	20,40	180,60
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	24,00	0,00	0,00	24,00	96,00
2008	т/к	ХЛЕБ РЖАНОЙ	72	5,04	2,10	0,50	29,50	131,00
Итого				284,48	43,80	51,40	218,90	1 511,60

Мед. сестра _____ И.В. Воликова

Шеф-повар _____ А.А.Толмачева