

Утверждаю

Директор
КГКОУ Школа 4
/О.И. Лебедева/

МЕНЮ

19 января 2026 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	141	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ	156	88,24	21,00	16,80	36,60	382,00
2011	383	КАКАО С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ	180	12,47	3,20	3,30	21,40	128,60
2008	т/к	БАТОН НАРЕЗНОЙ	50	6,67	2,50	0,60	24,00	112,00
т/к	т/к	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ	50	4,10	2,80	0,40	23,00	105,00
т/к	т/к	КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ	20	10,00	0,00	0,00	16,00	64,00
2008	т/к	ЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ	185	63,46	5,00	4,50	8,10	93,60
Итого				184,94	34,50	25,60	129,10	885,20
Обед								
2011	71	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ	60	13,48	0,50	0,10	1,50	8,4
2011	82	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ, МЯСОМ ОТВАРНЫМ	215	33,05	5,60	6,70	10,30	123,00
2011	255	ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	90	30,05	12,60	9,50	2,70	148,00
2008	323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	13,66	6,80	5,70	37,00	226,00
2011	348	КОМПОТ ИЗ ПЛОДОВ ИЛИ ЯГОД СУШЕНЫХ (курага)	180	11,35	0,90	0,10	26,30	110,00
2008	т/к	ХЛЕБ РЖАНОЙ	48	3,74	1,40	0,30	19,70	88,00
Итого				105,33	27,80	22,40	97,50	703,40
Итого				290,27	62,30	48,00	226,60	1 588,60

Фельдшер _____ А.М. Басова

шеф-повар _____ А.А.Толмачева

Утверждаю

Директор
КГКОУ Школа 4
/О.И. Лебедева/

МЕНЮ **19 января 2026 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	141	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ	202	112,66	26,70	21,50	45,00	480,00
2011	383	КАКАО С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ	200	13,84	3,40	3,70	23,60	141,00
2008	т/к	БАТОН НАРЕЗНОЙ	60	8,00	3,00	0,70	29,00	134,00
т/к	т/к	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ	60	4,92	3,30	0,50	27,00	126,00
т/к	т/к	КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ	25	12,52	0,00	0,00	20,30	88,00
2008	т/к	ЙОГУРТ 2,5% ЖИРНОСТИ	185	63,47	5,00	4,50	8,10	93,60
Обед								
2011	71	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ	80	17,71	0,60	0,10	2,00	11,00
2011	82	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ, МЯСОМ ОТВАРНЫМ	250	35,09	5,90	8,40	12,00	146,00
2011	255	ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	100	36,07	15,20	10,00	3,10	170,00
2008	323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	16,38	8,10	6,80	44,00	271,00
2011	348	КОМПОТ ИЗ ПЛОДОВ ИЛИ ЯГОД СУШЕНЫХ (курага)	200	12,23	1,00	0,10	29,30	122,00
2008	т/к	ХЛЕБ РЖАНОЙ	73	5,66	2,10	0,50	29,50	131,00
Итого				338,55	74,30	56,80	272,90	1 913,60

Фельдшер _____ А.М. Басова

шеф-повар _____ А.А. Толмачева