

Утверждаю

Директор
КГКОУ Школа 4
Ю.И. Лебедева/

МЕНЮ

05 февраля 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	214	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	135	50,31	13,30	17,40	2,60	221
2011	133	КУКУРУЗА ОТВАРНАЯ	50	24,28	1,50	1,20	3,10	29,00
2011	378	ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ	200	8,07	1,60	1,20	17,30	87,00
2008	т/к	БАТОН НАРЕЗНОЙ	50	6,67	2,50	0,60	24,00	112
2008	т/к	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ	40	3,28	2,20	0,30	18,00	85,00
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	16,43	0,10	8,20	0,10	75,00
2008	т/к	ФРУКТ	200	79,99	3,00	1,00	42,00	189,00
Итого				189,03	24,20	29,90	107,10	798,00
Обед								
2011	67	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	60	14,05	0,90	6,10	4,70	77,00
2008	103	СУП ЛЕТНИЙ ОВОЩНОЙ	200	14,90	2,70	4,60	9,90	92,00
2008	311	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	240	60,60	22,30	20,10	35,40	413,00
2008	411	КИСЕЛЬ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЙ	200	5,96	0,00	0,00	28,30	113,00
2008	т/к	ХЛЕБ РЖАНОЙ	48	3,75	1,40	0,30	19,70	88,00
Итого				99,26	27,30	31,10	98,00	783,00
Итого				288,29	51,50	61,00	205,10	1 581,00

фельдшер _____ А.М.Басова

шеф-повар _____ А.А. Толмачева

Утверждаю



Директор
КГКОУ Школа 4
/О.И. Лебедева/

МЕНЮ

05 февраля 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	214	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150	62,62	14,30	21,80	2,80	270,00
2011	133	КУКУРУЗА ОТВАРНАЯ	50	24,28	1,50	1,20	3,10	29,00
2011	378	ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ	200	8,07	1,60	1,20	17,30	87,00
2008	т/к	БАТОН НАРЕЗНОЙ	60	8,00	3,00	0,70	29,00	134,00
	т/к	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ	60	4,92	3,30	0,50	27,00	130,00
2011	14	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	16,42	0,10	8,20	0,10	75,00
2008	т/к	ФРУКТ	200	79,99	3,00	1,00	42,00	189,00

Обед

2011	67	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	80	18,85	1,20	8,10	6,20	103,00
2008	103	СУП ЛЕТНИЙ ОВОЩНОЙ	250	26,76	3,40	4,90	12,40	107,10
2008	311	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	270	77,62	25,90	25,90	29,00	453,00
2008	411	КИСЕЛЬ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЙ	200	5,96	0,00	0,00	28,00	112,00
2008	т/к	ХЛЕБ РЖАНОЙ	72	5,61	2,10	0,50	29,50	131,00
Итого				339,10	59,40	74,00	226,40	1 820,10

фельдшер _____ А.М.Басова

шеф-повар _____ А.А. Толмачева