

Утверждаю

И. о. директора
КГКОУ Школа 4
/О.В. Куликова/

МЕНЮ

18 марта 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								
4.2008	14	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С МОЛОКОМ СГУЩЁННЫМ	155	96,37	21,00	16,80	42,00	403,20
1.2022	261	ЧАЙ С САХАРОМ	210	1,40	0,10	0,20	10,00	42,00
Т/К	1	БАТОН НАРЕЗНОЙ	50	6,67	2,50	0,60	24,00	113,00
Т/К	3	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	4,10	3,80	0,40	24,60	117,50
1.2022	11	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	15	13,68	3,40	4,40	0,00	54,00
Т/К	4	КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ	20	12,00	0,00	0,00	16,60	67,00
Итого				134,22	30,80	22,40	117,20	796,70
Обед								
2.2011	71	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ	60	14,25	0,50	0,10	1,50	9,00
2.2011	82	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ, МЯСОМ ОТВАРНЫМ	215	27,59	6,00	6,70	10,50	125,00
2.2011	255	ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	90	32,82	12,60	9,50	7,00	164,00
2.2011	304	РИС ОТВАРНОЙ	150	16,29	2,90	5,60	42,00	230,00
2.2011	348	КОМПОТ ИЗ ПЛОДОВ ИЛИ ЯГОД СУШЕНЫХ	180	10,90	0,80	0,10	26,50	110,00
Т/К	2	ХЛЕБ РЖАНОЙ	48	3,75	2,50	0,30	20,50	97,00
Итого				105,60	25,30	22,30	108,00	735,00
Итого				239,82	56,10	44,70	225,20	1 531,70

фельдшер _____ А.М. Басова

шеф-повар _____ А.А. Толмачева

Утверждаю

И. о. директора
КГКОУ Школа 4
/О.В. Куликова/

МЕНЮ
18 марта 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								
4.2008	14	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ	200	112,11	26,00	22,00	49,40	500,00
1.2022	261	ЧАЙ С САХАРОМ	210	1,40	0,10	0,20	10,00	42,00
Т/К	1	БАТОН НАРЕЗНОЙ	50	6,67	4,50	0,50	29,50	140,50
Т/К	3	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,92	2,50	0,60	24,00	112,50
1.2022	11	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	20	18,14	4,50	5,90	0,00	72,00
Т/К	4	КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ	25	15,03	0,00	0,00	20,70	82,80
Обед								
2.2011	71	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ	80	19,01	0,60	0,10	2,00	11,10
2.2011	82	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ, МЯСОМ ОТВАРНЫМ	250	34,50	5,80	8,94	11,80	151,40
2.2011	255	ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	100	38,11	16,00	10,10	7,60	185,30
2.2011	304	РИС ОТВАРНОЙ	180	19,43	3,50	6,30	37,80	221,90
2.2011	348	КОМПОТ ИЗ ПЛОДОВ ИЛИ ЯГОД СУШЕНЫХ	200	12,10	0,90	0,10	29,20	120,94
Т/К	2	ХЛЕБ РЖАНОЙ	72	5,62	4,30	0,50	30,74	145,00
Итого				287,04	68,7	55,2	252,74	1 785,44

фельдшер _____ А.М. Басова

шеф-повар _____ А.А. Толмачева