

Утверждаю

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

МЕНЮ
19 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								
1.2022	128	КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ПШЕННАЯ	150	19,09	5,3	6,3	26,3	182,5
1.2022	265	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ	200	19,81	2,9	1,9	21,0	113,0
Т/К	1	БАТОН НАРЕЗНОЙ	50	6,67	2,5	0,6	24,0	112,5
1.2022	10	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	17,23	0,1	8,2	0,1	75,0
1.2022	11	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	10	9,10	2,3	3,0	0,0	36,0
1.2022	231	ПЛОДЫ ИЛИ ЯГОДЫ СВЕЖИЕ	100	21,57	0	0	10,1	47,0
Итого				93,47	13,4	20,4	81,5	566,0
Обед								
2.2011	24	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ	60	13,22	0,6	3,6	2,2	43,6
1.2022	75	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С ПТИЦЕЙ ОТВАРНОЙ	250	20,77	5,6	7,2	9,7	127,5
3.2008	231	РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ	130	48,74	12,3	5,9	3,6	117,0
2.2011	125	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	170	35,11	3,2	7,2	26,5	185,6
1.2022	241	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	5,57	0,6	0,1	32,0	132,3
Т/К	2	ХЛЕБ РЖАНОЙ	48	3,74	2,9	0,3	20,5	97,0
Т/К	3	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,28	3	0,3	19,7	94
Итого				130,43	28,2	24,6	114,2	797,0
Итого				223,90	41,6	45	195,7	1 363,0

фельдшер _____ А.М. Басова

шеф-повар _____ А.А. Толмачева

Утверждаю

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

МЕНЮ

19 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								
1.2022	128	КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ПШЕННАЯ	200	25,48	7,40	8,50	35,00	245
1.2022	265	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ	200	11,17	2,80	1,98	21	113,0
Т/К	1	БАТОН НАРЕЗНОЙ	60	8,00	3,0	0,8	28,8	135
1.2022	10	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	17,23	0,10	8,20	0,10	75,0
1.2022	11	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	20	18,08	4,50	5,90	0,00	72,0
1.2022	231	ПЛОДЫ ИЛИ ЯГОДЫ СВЕЖИЕ	100	21,61	0	0	10,10	47,0
Обед								
2.2011	24	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ	80	17,60	0,78	5,00	2,99	59,61
1.2022	75	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С ПТИЦЕЙ ОТВАРНОЙ	250	20,85	5,62	7,24	9,75	128
3.2008	231	РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ	160	59,68	15,10	8,52	4,58	155,86
2.2011	125	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	150	30,96	2,80	6,40	23,35	162,00
1.2022	241	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	5,57	0,60	0,10	32,00	131,30
Т/К	2	ХЛЕБ РЖАНОЙ	72	5,62	4,30	0,51	30,70	145,00
Т/К	3	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,92	4,50	0,45	29,55	141,00
Итого				246,77	51,70	53,92	227,84	1 609

фельдшер _____ А.М. Басова

шеф-повар _____ А.А. Толмачева