

Утверждаю



Директор
КГКОУ Школа 4
/ О.И. Лебедева/

МЕНЮ
24 апреля 2026 г.

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
7-11 лет								
Завтрак								
2.2011	204	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С СЫРОМ	130	37,88	6,20	14,10	20,50	236,00
1.2022	339	КАПУСТА БРОККОЛИ НА ПАРУ	40	13,09	1,40	0,70	2,40	22,00
2.2011	378	ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ	200	8,08	1,60	1,20	17,30	86,30
т/к	1	БАТОН НАРЕЗНОЙ	50	6,67	2,50	0,60	24,00	113,00
т/к	3	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,46	2,30	0,20	14,70	71,00
1.2022	231	ПЛОДЫ ИЛИ ЯГОДЫ СВЕЖИЕ	103	22,21	0,20	0,30	10,10	45,00
Итого				90,39	14,20	17,10	89,00	573,30
Обед								
2.2011	52	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	60	6,20	0,80	3,60	5,00	56,00
3.2008	99	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ И МЯСОМ ОТВАРНЫМ	220	27,69	8,00	6,90	15,00	155,00
1.2022	184	КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ, СОУС МОЛОЧНЫЙ (ДЛЯ ПОДАЧИ К БЛЮДУ)	110	38,73	11,20	13,00	12,00	201,00
1.2022	102	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ	150	18,06	2,50	6,30	14,50	125,00
2.2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	180	10,60	0,00	0,00	21,60	86,40
Т/К	2	ХЛЕБ РЖАНОЙ	48	3,74	2,90	0,34	20,50	97,00
Итого				105,02	25,40	30,14	88,60	720,40
Итого				195,41	39,60	47,24	177,60	1 293,70

фельдшер А.М. Басова

шеф-повар А.А. Толмачева



Утверждаю

Директор
КГКОУ Школа 4
/ О.И. Лебедева/

МЕНЮ
24 апреля 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								
2.2011	204	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С СЫРОМ	165	38,94	8,90	13,16	26,00	258,00
1.2022	339	КАПУСТА БРОККОЛИ НА ПАРУ	50	16,35	1,70	0,80	2,90	25,40
2.2011	378	ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ	200	8,08	1,56	1,21	17,30	86,30
т/к	1	БАТОН НАРЕЗНОЙ	60	8,00	3,00	0,72	28,80	134,00
т/к	3	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,92	4,50	0,50	29,50	140,50
1.2022	231	ПЛОДЫ ИЛИ ЯГОДЫ СВЕЖИЕ	152	32,82	0,30	0,50	15,15	66,50
Обед								
2.2011	52	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	80	8,27	1,00	4,80	6,60	73,60
3.2008	99	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ И МЯСОМ ОТВАРНЫМ	250	28,85	8,50	7,50	17,10	169,90
1.2022	184	КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ, СОУС МОЛОЧНЫЙ (для подачи к блюду)	120	40,23	11,30	13,11	12,10	211,60
1.2022	102	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ	180	21,67	3,00	9,60	17,50	168,22
2.2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	11,78	0,00	0,00	24,00	96,00
Т/К	2	ХЛЕБ РЖАНОЙ	60	4,92	3,60	0,36	25,60	120,00
Итого				224,83	47,36	52,26	222,55	1 550,02

фельдшер _____ А.М. Басова

шеф-повар _____ А.А. Толмачева