



Утверждаю

Директор  
КГКОУ Школа 4  
/О.И. Лебедева/

## МЕНЮ

27 апреля 2026 г

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>7-11 лет</b>								
<b>Завтрак</b>								
3.2008	214	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	138	51,63	13,20	18,30	2,65	228
2.2011	133	КУКУРУЗА ОТВАРНАЯ	50	24,28	1,00	1,40	5,50	39,00
1.2022	261	ЧАЙ С САХАРОМ	210	1,39	0,10	0,20	10,00	42,00
Т/К	3	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,36	3,00	0,30	19,70	94
Т/К	1	БАТОН НАРЕЗНОЙ	60	8,00	3,00	0,70	28,80	134,00
1.2022	10	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	17,25	0,10	8,20	0,10	75,00
<b>Итого</b>				<b>105,91</b>	<b>20,40</b>	<b>29,10</b>	<b>66,75</b>	<b>612,00</b>
<b>Обед</b>								
2.2011	71	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ	60	14,96	0,60	0,10	2,30	13,00
3.2008	103	СУП ЛЕТНИЙ ОВОЩНОЙ	200	14,88	2,40	5,00	10,00	95,00
1.2022	169	ПЛОВ ИЗ ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНЫ	240	56,78	18,00	17,00	51,30	431,00
2.2011	388	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	180	7,20	0,00	0,00	31,80	128,00
Т/К	2	ХЛЕБ РЖАНОЙ	48	3,75	2,90	0,30	20,50	97,00
1.2022	231	ПЛОДЫ ИЛИ ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	213	64,68	0,42	0,70	21,58	97,00
<b>Итого</b>				<b>162,25</b>	<b>24,32</b>	<b>23,10</b>	<b>137,48</b>	<b>861,00</b>
<b>Итого</b>				<b>268,16</b>	<b>44,72</b>	<b>52,20</b>	<b>204,23</b>	<b>1 473,00</b>

фельдшер  А.М. Басова

шеф-повар  А.А. Толмачева



Утверждаю

Директор  
КГКОУ Школа 4  
/О.И. Лебедева/

## МЕНЮ 27 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	
<b>12-18 лет</b>								
<b>Завтрак</b>								
3.2008	214	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150	53,28	14,00	23,00	2,72	273,90
2.2011	133	КУКУРУЗА ОТВАРНАЯ	50	24,28	1,00	1,40	5,28	38,60
1.2022	261	ЧАЙ С САХАРОМ	210	1,39	0,10	0,20	10,00	42,00
Т/К	3	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,92	4,50	0,50	29,50	140,50
Т/К	1	БАТОН НАРЕЗНОЙ	70	9,33	3,50	0,84	33,60	155,96
1.2022	10	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	17,25	0,10	8,20	0,10	75,00

### Обед

2.2011	71	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ	80	19,95	0,80	0,20	3,10	17,40
3.2008	103	СУП ЛЕТНИЙ ОВОЩНОЙ	250	26,46	3,00	5,70	12,40	112,90
1.2022	169	ПЛОВ ИЗ ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНЫ	270	67,59	21,00	21,00	56,13	500,58
2.2011	388	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	180	7,20	0,00	0,00	31,80	127,00
Т/К	2	ХЛЕБ РЖАНОЙ	60	4,68	3,60	0,36	25,62	120,10
1.2022	231	ПЛОДЫ ИЛИ ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	213	64,68	0,42	0,70	21,58	97,00
<b>Итого</b>				<b>301,01</b>	<b>52,02</b>	<b>62,10</b>	<b>231,83</b>	<b>1 700,94</b>

фельдшер  А.М. Басова

шеф-повар  А.А. Толмачева