



Утверждаю  
 Директор  
 КГКОУ Школа 4  
 Ю.И. Лебедева/

## МЕНЮ

28 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>7-11 лет</b>								
<b>Завтрак</b>								
1.2022	128	КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ПШЕНИЧНАЯ	150	19,08	5,30	6,00	26,70	182,00
3.2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	180	23,23	5,30	4,60	9	99,00
2.2011	424	БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ	40	12,25	3,00	5,00	26,00	160,00
1.2022	11	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	15	13,69	3,00	4,40	0,00	52,00
2.2011	386	НАПИТОК КИСЛОМОЛОЧНЫЙ	180	23,07	4,80	4,50	19,50	137,70
<b>Итого</b>				<b>91,32</b>	<b>21,40</b>	<b>24,50</b>	<b>81,00</b>	<b>630,70</b>
<b>Обед</b>								
5.2021	54-4з-2020	ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ В НАРЕЗКЕ	60	23,73	0,70	0,10	3,00	16,00
3.2008	77	БОРЩ С КАРТОФЕЛЕМ И ПТИЦЕЙ ОТВАРНОЙ	220	28,29	6,00	8,00	12,60	146,00
3.2008	241	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ	90	36,42	8,60	6,00	6,00	112,40
2.2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	33,58	3,80	6,20	26,00	180,00
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	0,30	20,50	97,00
Т/К	3	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	4,10	3,80	0,40	24,60	118,00
<b>Итого</b>				<b>140,46</b>	<b>25,80</b>	<b>21,00</b>	<b>114,30</b>	<b>755,80</b>
<b>Итого</b>				<b>231,78</b>	<b>47,20</b>	<b>45,50</b>	<b>195,30</b>	<b>1 386,50</b>

фельдшер  А.М. Басова

шеф-повар  А.А. Толмачева

Утверждаю



Директор  
КГКОУ Школа 4  
/О.И. Лебедева/

**МЕНЮ**  
28 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>								
1.2022	128	КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ПШЕНИЧНАЯ	200	25,45	7,00	8,10	35,00	240,90
3.2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	180	23,23	5,30	4,59	9	99,00
2.2011	424	БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ	40	12,25	2,70	5,00	25,70	158,60
1.2022	11	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	20	18,11	4,50	5,90	0,00	72,00
2.2011	386	НАПИТОК КИСЛОМОЛОЧНЫЙ	187	24,11	4,80	4,50	19,50	138,60
<b>Обед</b>								
5.2021	54-43-2020	ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ В НАРЕЗКЕ	80	31,64	0,90	0,08	3,90	19,90
3.2008	77	БОРЩ С КАРТОФЕЛЕМ И ПТИЦЕЙ ОТВАРНОЙ	250	31,34	4,90	8,20	14,50	151,40
3.2008	241	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ	100	40,39	9,00	6,50	6,60	120,90
2.2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	33,58	3,80	6,20	25,80	174,20
2.2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	11,78	0,00	0,00	24,00	96,00
Т/К	2	ХЛЕБ РЖАНОЙ	72	5,62	4,30	0,51	30,74	145,00
Т/К	3	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,92	5	0,5	29,5	140,5
<b>Итого</b>				<b>262,42</b>	<b>51,70</b>	<b>50,08</b>	<b>224,04</b>	<b>1 557,00</b>

фельдшер

А.М. Басова

шеф-повар

А.А. Толмачева