



Утверждаю

Директор
КГКОУ Школа 4
/О.И. Лебедева/

МЕНЮ
30 апреля 2026 г.

Сборник рецептур	№ тех. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
7-11 лет								
Завтрак								
3.2008 4.2013	153/475	ПУДИНГ ТВОРОЖНЫЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ, С СОУСОМ ШОКОЛАДНЫМ	177	93,91	20,00	15,70	47,00	422,00
1.2022	262	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	217	3,39	0,10	0,00	15,20	62,00
Т/К	1	БАТОН НАРЕЗНОЙ	50	6,67	2,50	0,60	24,00	113,00
4.2021	82	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ	200	50,34	1,80	0,40	18,30	84,16
Итого				154,31	24,40	16,70	104,50	681,16
Обед								
2.2011	71	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ	61	15,34	0,60	0,12	2,30	14,40
4.2008	43	СВЕКОЛЬНИК	200	15,45	1,90	4,10	13,10	98,00
2.2005	261	ПЕЧЕНЬ, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ	90	34,87	14,50	9,00	9,30	179,30
1.2022	207	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	10,29	2,50	4,20	30,60	170,20
2.2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	180	10,60	0,00	0,00	21,60	86,40
Т/К	2	ХЛЕБ РЖАНОЙ	49	3,85	2,90	0,34	20,50	97,00
Т/К	3	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	41	3,35	3,00	0,30	19,70	94,00
Т/К	4	КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ	20	10,00	0,00	0,00	16,60	67,00
Итого				103,75	25,40	18,06	133,70	806,30
Итого				258,06	49,80	34,76	238,20	1 487,46

фельдшер _____ А.М. Басова

шеф-повар _____ А.А. Толмачева



МЕНЮ
30 апреля 2026 г.

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
12-18 лет								
Завтрак								
3.2008 4.2013	153/475	ПУДИНГ ТВОРОЖНЫЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ, С СОУСОМ ШОКОЛАДНЫМ	206	105,99	23,90	18,80	53,50	484,10
1.2022	262	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	218	3,69	0,10	0,02	15,20	62,00
Т/К	1	БАТОН НАРЕЗНОЙ	51	6,76	2,50	0,60	24,00	111,50
4.2021	82	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ	235	6,02	2,10	0,47	21,50	98,90
Обед								
2.2011	71	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ	82	20,42	0,80	0,20	3,00	17,00
4.2008	43	СВЕКОЛЬНИК	250	17,35	2,00	5,10	16,10	118,50
2.2005	261	ПЕЧЕНЬ, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ	100	44,29	16,10	10,00	10,38	196,00
1.2022	207	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	12,35	3,00	5,10	36,74	205,00
2.2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	11,78	0,00	0,00	24,00	96,00
Т/К	2	ХЛЕБ РЖАНОЙ	74	5,77	4,30	0,50	30,74	145,00
Т/К	3	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	59	4,80	4,50	0,50	29,50	140,50
Т/К	4	КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ	30	15,00	0,00	0,00	25,00	118,00
Итого				254,22	59,30	41,29	289,66	1 792,50

фельдшер _____ А.М. Басова

шеф-повар _____ А.А. Толмачева