



Утверждаю

Директор
КГКОУ Школа 4
/О.И. Лебедева/

МЕНЮ

06 мая 2026 г.

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
7-11 лет								
Завтрак								
1.2022	126	КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ РИСОВАЯ	150	19,67	3,30	5,60	25,00	164,00
2.2011	383	КАКАО С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ	200	25,07	3,40	3,60	23,70	141,00
2.2011	440	БУЛОЧКА ТВОРОЖНАЯ	40	11,72	5,00	2,60	22,50	132,30
1.2022	10	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	17,25	0,10	8,20	0,10	75,00
1.2022	386	НАПИТОК КИСЛОМОЛОЧНЫЙ	180	29,37	5,00	4,50	8,20	94,00
Итого				103,08	16,80	24,50	79,50	606,30
Обед								
2.2011	67	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	80	18,59	1,20	5,70	6,30	82,00
2.2011	77	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСОМ ОТВАРНЫМ	220	32,87	7,80	7,30	16,00	161,00
4.2008	217	ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ КУР	90	32,76	13,00	2,30	7,00	101,00
3.2008	346	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	160	28,10	3,50	3,70	17,00	115,30
2.2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	180	10,60	0,00	0,00	21,60	86,40
т/к	3	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	4,10	3,80	0,40	24,60	118,00
т/к	2	ХЛЕБ РЖАНОЙ	48	3,74	2,50	0,30	20,50	97,00
Итого				130,76	31,80	19,70	113,00	760,70
Итого				233,84	48,60	44,20	192,50	1 367,00

фельдшер А.М. Басова

шеф-повар А.А. Толмачева



Утверждаю

Директор
КГКОУ Школа 4
/О.И. Лебедева/

МЕНЮ
06 мая 2026 г.

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
12-18 лет								
Завтрак								
1.2022	126	КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ РИСОВАЯ	200	25,17	4,30	8,40	32,00	223,6
2.2011	383	КАКАО С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ	200	14,32	3,40	3,60	23,70	140,8
2.2011	440	БУЛОЧКА ТВОРОЖНАЯ	50	13,99	5,90	3,30	27,00	161,3
1.2022	10	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	17,25	0,10	8,20	0,10	75
1.2022	386	НАПИТОК КИСЛОМОЛОЧНЫЙ	189	30,97	5,00	4,50	8,20	94,0
Обед								
2.2011	67	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	80	18,59	1,20	5,70	6,30	81,3
2.2011	77	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСОМ ОТВАРНЫМ	250	34,95	8,00	8,30	17,70	177,5
4.2008	217	ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ КУР	100	36,40	14,30	2,50	9,20	116,5
3.2008	346	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	180	32,31	3,90	4,20	19,13	130,0
2.2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	11,78	0,00	0,00	24,00	96,0
т/к	3	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,92	4,50	0,50	29,50	140,5
т/к	2	ХЛЕБ РЖАНОЙ	72	5,62	4,30	0,50	30,74	145,0
Итого				246,27	54,90	49,70	227,57	1 581,00

фельдшер _____ А.М. Басова

шеф-повар _____ А.А. Толмачева