



Утверждаю

Директор  
КГКОУ Школа 4  
/О.И. Лебедева/

# МЕНЮ

13 мая 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>								
3.2008	214	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150	57,10	14,50	20,00	2,90	251
2.2011	133	КУКУРУЗА ОТВАРНАЯ	51	24,88	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)	11	18,19	0,10	8,20	0,10	75,00
<b>Итого</b>				<b>112,92</b>	<b>21,70</b>	<b>30,80</b>	<b>67,00</b>	<b>635,00</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	150	51,46	0,30	0,50	15,20	66,50
<b>Итого</b>				<b>149,03</b>	<b>24,20</b>	<b>22,90</b>	<b>131,10</b>	<b>830,50</b>
<b>Итого</b>				<b>261,95</b>	<b>45,90</b>	<b>53,70</b>	<b>198,10</b>	<b>1 465,50</b>

фельдшер  А.М. Басова

шеф-повар  А.А. Толмачева

