



Утверждаю

Директор  
КГКОУ Школа 4  
/О.И. Лебедева/

## МЕНЮ

18 мая 2026 г.

Сборник рецептур	№ 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 4.2013	153/475	ПУДИНГ ТВОРОЖНЫЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ, С СОУСОМ ШОКОЛАДНЫМ	160	83,57	18,20	14,20	43,00	381,00
1.2022	262	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	217	3,39	0,10	0,00	15,20	62,00
Т/К	1	БАТОН НАРЕЗНОЙ	48	6,67	2,50	0,60	24,00	113,00
4.2021	82	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ	200	55,75	2,40	0,70	31,00	141,00
<b>Итого</b>				<b>149,38</b>	<b>23,20</b>	<b>15,50</b>	<b>113,20</b>	<b>697,00</b>
<b>Обед</b>								
2.2011	71	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ	60	14,97	0,60	0,10	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	48	3,74	2,50	0,30	20,50	97,00
Т/К	3	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	42	3,47	3,00	0,30	19,70	94,00
Т/К	4	КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ	20	10,00	0,00	0,00	16,60	67,00
<b>Итого</b>				<b>103,39</b>	<b>25,00</b>	<b>18,00</b>	<b>133,70</b>	<b>806,30</b>
<b>Итого</b>				<b>252,77</b>	<b>48,20</b>	<b>33,50</b>	<b>246,90</b>	<b>1 503,30</b>

фельдшер  А.М. Басова

шеф-повар  А.А. Толмачева



Утверждаю

Директор  
КГКОУ Школа 4  
/О.И. Лебедева/

**МЕНЮ**  
18 мая 2026 г.

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>12-18 лет</b>									
<b>Завтрак</b>									
3.2008 4.2013	153/475	ПУДИНГ ТВОРОЖНЫЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ, С СОУСОМ ШОКОЛАДНЫМ	204	102,36	23,20	18,30	52,00	470,00	
1.2022	262	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	217	3,39	0,10	0,02	15,20	62,00	
Т/К	1	БАТОН НАРЕЗНОЙ	50	6,67	2,50	0,60	24,00	111,50	
4.2021	82	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ	173	62,94	1,50	0,40	16,40	75,20	
<b>Обед</b>									
2.2011	71	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ	80	19,95	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	72	5,62	4,30	0,50	30,74	145,00	
Т/К	3	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,92	4,50	0,50	29,50	140,50	
Т/К	4	КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ	30	15,00	0,00	0,00	25,00	118,00	
<b>Итого</b>					<b>306,62</b>	<b>58,00</b>	<b>40,72</b>	<b>283,06</b>	<b>1 754,70</b>

фельдшер \_\_\_\_\_ А.М. Басова

шеф-повар \_\_\_\_\_ А.А. Толмачева