

СОГЛАСОВАНО
ДИРЕКТОР МОБУ _____

УТВЕРЖДАЮ
ДИРЕКТОР ООО "ЗОЛОТОЙ КУРАЙ"
_____ Г. Ш. Урманшина



МЕНЮ
6 ФЕВРАЛЯ 2024 г.
Начальные классы 7-11 лет

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты		Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Завтрак								
2011	54		САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЯБЛОКАМИ	40	0,4	2	4,5	39
2008	106		СУП С ВЕРМИШЕЛЬЮ И С МЯСОМ ПТИЦЫ	200	3,7	6,5	1,1	78
2018	309		КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК	200	0,1	0,1	21,9	89
2008			ПЕЧЕНЬЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ	30	2,3	2,9	22,3	125
			ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,2	0,2	14,6	69
Итого					8,7	11,7	64,4	400
Всего					8,7	11,7	64,4	400

СОГЛАСОВАНО
ДИРЕКТОР МОБУ _____

УТВЕРЖДАЮ
ДИРЕКТОР ООО "ЗОЛОТОЙ КУРАЙ"
_____ Г. Ш. Урманшина



МЕНЮ
6 ФЕВРАЛЯ 2024 г.
ММС 7-11 лет

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты		Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Завтрак								
2011	54		САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЯБЛОКАМИ	40	0,4	2	4,5	39
2008	106		СУП С ВЕРМИШЕЛЬЮ И С МЯСОМ ПТИЦЫ	200	3,7	6,5	1,1	78
2018	309		КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК	200	0,1	0,1	21,9	89
2008			ПЕЧЕНЬЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ	30	2,3	2,9	22,3	125
			ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,2	0,2	14,6	69
Итого					8,7	11,7	64,4	400
Всего					8,7	11,7	64,4	400

СОГЛАСОВАНО
ДИРЕКТОР МОБУ _____

УТВЕРЖДАЮ
ДИРЕКТОР ООО "ЗОЛОТОЙ КУРАЙ"
_____ Г. Ш. Урманшина



МЕНЮ
6 ФЕВРАЛЯ 2024 г.
ОВЗ 7-11 лет

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты		Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Завтрак								
2011	54		САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЯБЛОКАМИ	40	0,4	2	4,5	39
2008	106		СУП С ВЕРМИШЕЛЬЮ И С МЯСОМ ПТИЦЫ	200	3,7	6,5	1,1	78
2018	309		КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК	200	0,1	0,1	21,9	89
2008			ПЕЧЕНЬЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ	30	2,3	2,9	22,3	125
			ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,2	0,2	14,6	69
Итого					8,7	11,7	64,4	400
Обед								
2011	96		РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	200	1,9	4,1	13,2	98
			СМЕТАНА К ПЕРВЫМ БЛЮДАМ (ПРОКИПЯЧЕНАЯ)	5	0,1	0,8	0,2	10
			БИТОЧКИ РЫБНЫЕ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ	100	0,4	2,2	2,7	33
2011	128		КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	150	3,1	4,5	21,1	137
2018	309		КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК	200	0,1	0,1	21,9	89
			ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,2	0,2	14,6	69
			ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,2	0,2	14,6	69
Итого					10	12,1	88,3	505
Всего					18,7	23,8	152,7	905

СОГЛАСОВАНО
ДИРЕКТОР МОБУ _____

УТВЕРЖДАЮ
ДИРЕКТОР ООО "ЗОЛОТОЙ КУРАЙ"
_____ Г. Ш. Урманчина



МЕНЮ
6 февраля 2024 г.
ММС 12-18 лет

Сбор- ник	№ техн. карты		Наименование блюда		Выход	Химический состав			Энерге- тическая
						Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Завтрак									
2011	54		САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЯБЛОКАМИ		40	0,4	2	4,5	39
2008	106		СУП С ВЕРМИШЕЛЬЮ И С МЯСОМ ПТИЦЫ		200	3,7	6,5	1,1	78
2018	309		КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК		200	0,1	0,1	21,9	89
2008			ПЕЧЕНЬЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ		30	2,3	2,9	22,3	125
			ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ		30	2,2	0,2	14,6	69
Итого						8,7	11,7	64,4	400
Всего						8,7	11,7	64,4	400

СОГЛАСОВАНО
ДИРЕКТОР МОБУ

УТВЕРЖДАЮ
ДИРЕКТОР ООО "ЗОЛОТОЙ КУРАЙ"
Г. Ш. Урманшина



МЕНЮ
6 февраля 2024 г.
СВО

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты		Наименование блюда		Выход	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
						Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Завтрак									
2011	54	САЛАТ	ИЗ СВЕКЛЫ С ЯБЛОКАМИ		40	0,4	2	4,5	39
2008	106	СУП С	ВЕРМИШЕЛЬЮ И С МЯСОМ ПТИЦЫ		200	3,7	6,5	1,1	78
2018	309	КОМПОТ	ИЗ ЯБЛОК		200	0,1	0,1	21,9	89
2008		ПЕЧЕНЬЕ	ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ		30	2,3	2,9	22,3	125
		ХЛЕБ	ПШЕНИЧНЫЙ		30	2,2	0,2	14,6	69
Итого						8,7	11,7	64,4	400
Всего						8,7	11,7	64,4	400

СОГЛАСОВАНО
ДИРЕКТОР МОБУ

УТВЕРЖДАЮ
ДИРЕКТОР ООО "ЗОЛОТОЙ КУРАЙ"
Г. Ш. Урманшина



МЕНЮ
6 февраля 2024 г.
ОВЗ 12-18 лет

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты		Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Завтрак								
2011	54	САЛАТ	ИЗ СВЕКЛЫ С ЯБЛОКАМИ	40	0,4	2	4,5	39
2008	106	СУП С	ВЕРМИШЕЛЬЮ И С МЯСОМ ПТИЦЫ	200	3,7	6,5	1,1	78
2018	309	КОМПОТ	ИЗ ЯБЛОК	200	0,1	0,1	21,9	89
2008		ПЕЧЕНЬЕ	ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ	30	2,3	2,9	22,3	125
		ХЛЕБ	ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,2	0,2	14,6	69
Итого					8,7	11,7	64,4	400
Обед								
2011	96	РАССОЛЬНИК	ЛЕНИНГРАДСКИЙ	270	2,4	5,6	17,7	132
		СМЕТАНА	К ПЕРВЫМ БЛЮДАМ (ПРОКИПЯЧЕНАЯ)	5	0,1	0,8	0,2	10
		БИТОЧКИ	РЫБНЫЕ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ	100	0,4	2,2	2,7	33
2011	128	КАРТОФЕЛЬНОЕ	ПЮРЕ	180	3,7	5,4	25,3	165
2018	309	КОМПОТ	ИЗ ЯБЛОК	200	0,1	0,1	21,9	89
		ХЛЕБ	ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,2	0,2	14,6	69
		ХЛЕБ	РЖАНОЙ	30	2,2	0,2	14,6	69
Итого					11,1	14,5	97	567
Всего					19,8	26,2	161,4	967

СОГЛАСОВАНО
ДИРЕКТОР МОБУ

УТВЕРЖДАЮ
ДИРЕКТОР ООО "ЗОЛОТОЙ КУРАЙ"

Г. Ш. Урманчина

МЕНЮ
6 февраля 2024 г.
Родительская плата 12-18 лет



Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты		Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Завтрак								
2011	54	САЛАТ	ИЗ СВЕКЛЫ С ЯБЛОКАМИ	40	0,4	2	4,5	39
2008	106	СУП С	ВЕРМИШЕЛЬЮ И С МЯСОМ ПТИЦЫ	200	3,7	6,5	1,1	78
2018	309	КОМПОТ	ИЗ ЯБЛОК	200	0,1	0,1	21,9	89
		ХЛЕБ	ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,2	0,2	14,6	69
Итого					6,4	8,8	42,1	275
Всего					6,4	8,8	42,1	275

СОГЛАСОВАНО
ДИРЕКТОР МОБУ

УТВЕРЖДАЮ
ДИРЕКТОР ООО "ЗОЛОТОЙ КУРАЙ"

Г. Ш. Урманшина

МЕНЮ
6 февраля 2024 г.
Детский сад 3-7 лет



Сбор- ник рецеп-	№ техн. карты		Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая ценность,
					Белки, г	Жиры, г	Угле-	
Завтрак								
2011	175	КАША	ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСА И ПШЕНА	150	4	5,3	24,1	160
2018	300	ЧАЙ С	САХАРОМ	180	0,1		8,9	36
		ХЛЕБ	ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,2	0,2	14,6	69
Итого					6,3	5,5	47,6	265
II Завтрак								
2008		ПЕЧЕНЬЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ		30	2,3	2,9	22,3	125
2018	300	ЧАЙ С	САХАРОМ	180	0,1		8,9	36
Итого					2,4	2,9	31,2	161
Обед								
2011	96	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ		200	1,9	4,1	13,2	98
		БИТОЧКИ РЫБНЫЕ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ		80	0,3	1,2	1,4	17
2011	128	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ		130	2,7	3,9	18,4	119
2018	309	КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК		180	0,1	0,1	19,7	81
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ		30	2,2	0,2	14,6	69
Итого					7,2	9,5	67,3	384
Полдник								
2011	182	КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ КРУПЫ "АРТЕК"		130	1,5	4,4	5,7	69
2018	300	ЧАЙ С	САХАРОМ	180	0,1		8,9	36
		ПЛЮШКА НОВОМОСКОВСКАЯ		50	3,9	3,7	27,7	159
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ		30	2,2	0,2	14,6	69
Итого					7,7	8,3	56,9	333
Всего					23,6	26,2	203	1143