

СОГЛАСОВАНО  
Директор МОБУ \_\_\_\_\_



# МЕНЮ

16 января 2026 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	
<b>Завтрак</b>							
2012	79	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСОМ ПТИЦЫ	250	4,1	6,5	0,7	78
2008	115	КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ	30	2,3	2,9	22,3	125
2018	300	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,1		9,9	40
2013	114	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,2	0,2	14,6	69
<b>Итого</b>				<b>8,7</b>	<b>9,6</b>	<b>47,5</b>	<b>312</b>
<b>Всего</b>				<b>8,7</b>	<b>9,6</b>	<b>47,5</b>	<b>312</b>

СОГЛАСОВАНО  
Директор МОБУ

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ООО "Золотой курай"  
И. Ш. Урманшина



**МЕНЮ**  
16 января 2026 г.  
ММС 12-18 лет

Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
<b>Завтрак</b>							
2012	79	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСОМ ПТИЦЫ	270	4,5	7	0,7	84
2008	115	КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ	30	2,3	2,9	22,3	125
2018	300	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,1		9,9	40
2013	114	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,7	0,3	24,3	115
<b>Итого</b>				<b>10,6</b>	<b>10,2</b>	<b>57,2</b>	<b>364</b>
<b>Всего</b>				<b>10,6</b>	<b>10,2</b>	<b>57,2</b>	<b>364</b>



СОГЛАСОВАНО  
Директор МОБУ \_\_\_\_\_



# МЕНЮ

16 января 2026 г.

ОВЗ 12-18 лет

Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
<b>Завтрак</b>							
2012	79	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСОМ ПТИЦЫ	270	4,5	7	0,7	84
2008	115	КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ	30	2,3	2,9	22,3	125
2018	300	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,1		9,9	40
2013	114	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,7	0,3	24,3	115
<b>Итого</b>				<b>10,6</b>	<b>10,2</b>	<b>57,2</b>	<b>364</b>
<b>Обед</b>							
2008	98	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ	250	0,9	3	8,7	66
2011	260	ГУЛЯШ ИЗ ПТИЦЫ	100	10,1	13,9	7,6	196
2011	306	ПЮРЕ ИЗ БОБОВЫХ С МАСЛОМ	180	20,1	6,8	42	310
2022	845	НАПИТОК ИЗ ИЗЮМА	200	0,3	0,1	17,4	72
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3	0,2	19,5	92
2013	115	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,2	0,2	14,6	69
<b>Итого</b>				<b>36,6</b>	<b>24,2</b>	<b>109,8</b>	<b>805</b>
<b>Всего</b>				<b>47,2</b>	<b>34,4</b>	<b>167</b>	<b>1169</b>

СОГЛАСОВАНО  
Директор МОБУ

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ООО "Золотой курай"  
Г. Ш. Урманшина

**МЕНЮ**  
16 января 2026 г.

**Родительская плата 12-18 лет**



Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>							
2012	79	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСОМ ПТИЦЫ	250	4,1	6,5	0,7	78
2008	115	КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ	30	2,3	2,9	22,3	125
2018	300	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,1		9,9	40
2013	114	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3	0,2	19,5	92
<b>Итого</b>				<b>9,5</b>	<b>9,6</b>	<b>52,4</b>	<b>335</b>
<b>Всего</b>				<b>9,5</b>	<b>9,6</b>	<b>52,4</b>	<b>335</b>



СОГЛАСОВАНО  
Директор МОБУ \_\_\_\_\_



**МЕНЮ**  
16 января 2026 г.  
Детский сад 3-7 лет

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>							
2018	192	КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ВЯЗКАЯ	150	5,5	5,9	26	180
2018	300	ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,1		8,1	32
2013	114	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,2	0,2	14,6	69
<b>Итого</b>				<b>7,8</b>	<b>6,1</b>	<b>48,7</b>	<b>281</b>
<b>II Завтрак</b>							
2011	338	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ	100	0,4	0,4	9,5	46
<b>Итого</b>				<b>0,4</b>	<b>0,4</b>	<b>9,5</b>	<b>46</b>
<b>Обед</b>							
2008	98	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ	200	0,8	2,4	7	53
2011	260	ГУЛЯШ ИЗ ПТИЦЫ	60	7,3	9,5	6,1	139
2011	306	ПЮРЕ ИЗ БОБОВЫХ С МАСЛОМ	130	14,6	4,5	30,4	221
2018	309	КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК	180	0,1	0,1	11,3	47
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,2	0,2	14,6	69
<b>Итого</b>				<b>25</b>	<b>16,7</b>	<b>69,4</b>	<b>529</b>
<b>Полдник</b>							
2011	45	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	40	0,7	2	3,1	33
2011	128	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	150	0,6	3	0,9	33
2018	300	ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,1		8,1	32
2013	114	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,2	0,2	14,6	69
<b>Итого</b>				<b>3,6</b>	<b>5,2</b>	<b>26,7</b>	<b>167</b>
<b>Всего</b>				<b>36,8</b>	<b>28,4</b>	<b>154,3</b>	<b>1023</b>

СОГЛАСОВАНО  
Директор МОБУ \_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ООО "Золотой курай"  
Г. Ш. Урманшина



## МЕНЮ

16 января 2026 г.

ОВЗ 7-11 лет

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>							
2012	79	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСОМ ПТИЦЫ	250	4,1	6,5	0,7	78
2008	115	КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ	30	2,3	2,9	22,3	125
2018	300	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,1		9,9	40
2013	114	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,2	0,2	14,6	69
<b>Итого</b>				<b>8,7</b>	<b>9,6</b>	<b>47,5</b>	<b>312</b>
<b>Обед</b>							
2008	98	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ	220	0,8	2,6	7,6	58
2011	260	ГУЛЯШ ИЗ ПТИЦЫ	80	8,3	11,3	6	159
2011	306	ПЮРЕ ИЗ БОБОВЫХ С МАСЛОМ	150	16,8	5,7	35	258
2022	845	НАПИТОК ИЗ ИЗЮМА	200	0,3	0,1	17,4	72
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,2	0,2	14,6	69
2013	115	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,2	0,2	14,6	69
<b>Итого</b>				<b>30,6</b>	<b>20,1</b>	<b>95,2</b>	<b>685</b>
<b>Всего</b>				<b>39,3</b>	<b>29,7</b>	<b>142,7</b>	<b>997</b>