

СОГЛАСОВАНО
Директор МОБУ

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

МЕНЮ
19 июня 2026 г.

ЦДП

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
		Завтрак					
2011	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	35	2,2	4,3	14,6	106
2008	189	КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ	265	6,1	5,5	38,4	227
2018	300	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,1		8,9	36
2013	114	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,7	0,3	24,3	115
Итого				12,1	10,1	86,2	484
		Обед					
2011	87	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ	250	1,1	4	3,7	56
		КОТЛЕТЫ "ТОП - ТОП" С СОУСОМ ТОМАТНЫМ	100	0,5	0,8	3,2	23
2011	128	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	150	0,7	3,2	1,1	36
2018	309	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200			9,7	39
2013	114	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3	0,2	19,5	92
2013	115	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,2	0,2	14,6	69
Итого				7,5	8,4	51,8	315
Всего				19,6	18,5	138	799

СОГЛАСОВАНО
Директор МОБУ

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

МЕНЮ

19 июня 2026 г.

Детский сад 3-7 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	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	35	2,2	4,3	14,6	106
2008	189	КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ	150	3,7	3,6	22,2	134
2018	300	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,1		8,9	36
Итого				6	7,9	45,7	276
		II Завтрак					
2008	438	НАПИТОК ЯБЛОЧНЫЙ	150	0,1	0,1	11,2	46
2008	73	ГРЕНКИ ИЗ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА	20	1,8	0,2	12,1	57
Итого				1,9	0,3	23,3	103
		Обед					
2011	87	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ	200	0,9	3,1	3	45
		КОТЛЕТЫ "ТОП - ТОП" С СОУСОМ ТОМАТНЫМ	100	0,5	0,8	3,2	23
2011	128	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	150	0,7	3,2	1,1	36
2018	309	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200			9,7	39
2013	114	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,2	0,2	14,6	69
Итого				4,3	7,3	31,6	212
		Полдник					
2018	207	КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	150	4,6	3,4	40,5	210
2018	300	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,1		8,9	36
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,2	0,2	14,6	69
Итого				6,9	3,6	64	315
Всего				19,1	19,1	164,6	906