

СОГЛАСОВАНО
Директор МОБУ _____



МЕНЮ
25 декабря 2025 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						
2008	214	ОМЛЕТ	НАТУРАЛЬНЫЙ		50	4,1	6,9	1	82
2008	184	КАША	ЯЧНЕВАЯ ЖИДКАЯ		220	6,1	4,6	36	209
2018	300	ЧАЙ С	САХАРОМ		200	0,1		9,9	40
2013	114	ХЛЕБ	ПШЕНИЧНЫЙ		30	2,2	0,2	14,6	69
Итого						12,5	11,7	61,5	400
			Обед						
2008	100	СУП	КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ВЕРМИШЕЛЬЮ		250	0,2	2,9	1,5	34
2018	143	РАГУ	ОВОЩНОЕ С МЯСОМ		200	8,4	7,4	6,6	127
2018	309	КОМПОТ	ИЗ ЯБЛОК		200	0,1	0,1	16,7	68
		ХЛЕБ	ПШЕНИЧНЫЙ		30	2,2	0,2	14,6	69
2013	115	ХЛЕБ	РЖАНОЙ		30	2,2	0,2	14,6	69
Итого						13,1	10,8	54	367
Всего						25,6	22,5	115,5	767

СОГЛАСОВАНО
Директор МОБУ _____



МЕНЮ

25 декабря 2025 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						
2008	214	ОМЛЕТ	НАТУРАЛЬНЫЙ		60	5	8,2	1,1	99
2008	184	КАША	ЯЧНЕВАЯ ЖИДКАЯ		250	6,7	5,7	41,5	245
2018	300	ЧАЙ С	САХАРОМ		200	0,1		9,9	40
2013	114	ХЛЕБ	ПШЕНИЧНЫЙ		40	3	0,2	19,5	92
Итого						14,8	14,1	72	476
			Обед						
2008	100	СУП	КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ВЕРМИШЕЛЬЮ		300	0,4	3,5	1,8	40
2018	143	РАГУ	ОВОЩНОЕ С МЯСОМ		250	9,6	8,2	8,1	145
2018	309	КОМПОТ	ИЗ ЯБЛОК		200	0,1	0,1	16,7	68
		ХЛЕБ	ПШЕНИЧНЫЙ		30	2,2	0,2	14,6	69
2013	115	ХЛЕБ	РЖАНОЙ		30	2,2	0,2	14,6	69
Итого						14,5	12,2	55,8	391
Всего						29,3	26,3	127,8	867

СОГЛАСОВАНО
Директор МОБУ



МЕНЮ

25 декабря 2025 г.

ММС 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					
2008	214	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ			60	5	8,2	1,1	99
2008	184	КАША ЯЧНЕВАЯ ЖИДКАЯ			250	6,7	5,7	41,5	245
2018	300	ЧАЙ С САХАРОМ			200	0,1		9,9	40
2013	114	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ			40	3	0,2	19,5	92
Итого						14,8	14,1	72	476
Всего						14,8	14,1	72	476

СОГЛАСОВАНО
Директор МОБУ

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



МЕНЮ

25 декабря 2025 г.

Родительская плата 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					
2008	184	КАША	ЯЧНЕВАЯ ЖИДКАЯ		220	6,1	4,6	36	209
2018	300	ЧАЙ С	САХАРОМ		200	0,1		9,9	40
2013	114	ХЛЕБ	ПШЕНИЧНЫЙ		40	3	0,2	19,5	92
Итого						9,2	4,8	65,4	341
Всего						9,2	4,8	65,4	341

СОГЛАСОВАНО
Директор МОБУ _____



МЕНЮ

25 декабря 2025 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					
2008	214	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ			50	4,1	6,9	1	82
2008	184	КАША ЯЧНЕВАЯ ЖИДКАЯ			220	6,1	4,6	36	209
2018	300	ЧАЙ С САХАРОМ			200	0,1		9,9	40
2013	114	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ			30	2,2	0,2	14,6	69
Итого						12,5	11,7	61,5	400
Всего						12,5	11,7	61,5	400

СОГЛАСОВАНО
Директор МОБУ



МЕНЮ

25 декабря 2025 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						
2008	184	КАША	ЯЧНЕВАЯ ЖИДКАЯ		150	4,4	4,2	25,2	156
2018	300	ЧАЙ С	САХАРОМ		180	0,1		8,9	36
2013	114	ХЛЕБ	ПШЕНИЧНЫЙ		30	1,9	0,2	12,5	59
Итого						6,4	4,4	46,6	251
			II Завтрак						
2018	324	КИСЕЛЬ	ИЗ КОНЦЕНТРАТА		150			17,3	70
Итого								17,3	70
			Обед						
2008	100	СУП	КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ВЕРМИШЕЛЮ		200	0,2	2,3	1,3	27
2018	143	РАГУ	ОВОЩНОЕ С МЯСОМ		150	7	6,5	3,3	100
2022	845	НАПИТОК	ИЗ ИЗЮМА		180	0,3	0,1	14,5	60
		ХЛЕБ	ПШЕНИЧНЫЙ		30	2,2	0,2	14,6	69
Итого						9,7	9,1	33,7	256
			Полдник						
2011	128	КАРТОФЕЛЬНОЕ	ПЮРЕ		150	0,6	3	0,9	33
2011	428	БУЛОЧКА	С ПОСЫПКОЙ		50	3,5	5,6	30,8	187
2018	300	ЧАЙ С	САХАРОМ		180	0,1		8,1	32
2013	114	ХЛЕБ	ПШЕНИЧНЫЙ		30	2,2	0,2	14,6	69
Итого						6,4	8,8	54,4	321
Всего						22,5	22,3	152	898