

СОГЛАСОВАНО
Директор МОБУ _____



МЕНЮ

15 января 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						
2008	189	КАША	РИСОВАЯ ЖИДКАЯ		150	3,8	4,2	31,6	179
2018	300	ЧАЙ С	САХАРОМ		180	0,1		8,1	32
2013	114	ХЛЕБ П	ШЕНИЧНЫЙ		30	2,2	0,2	14,6	69
Итого						6,1	4,4	54,3	280
			II Завтрак						
2018	324	КИСЕЛЬ	ИЗ КОНЦЕНТРАТА		150			17,3	70
Итого								17,3	70
			Обед						
2012	77	СУП	КАРТОФЕЛЬНЫЙ		200	0,2	1,9	1,3	23
2008	73	ГРЕНКИ	ИЗ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА		30	3,6	0,3	23,4	110
		ТЕФТЕЛИ	КУРИНЫЕ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ		70	11,6	12,6	1,4	165
2022	626	МАКАРОННЫЕ	ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ		130		3,6		32
2018	309	КОМПОТ	ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ		180			8,7	35
		ХЛЕБ П	ШЕНИЧНЫЙ		30	2,2	0,2	14,6	69
Итого						17,6	18,6	49,4	434
			Полдник						
2008	214	ОМЛЕТ	НАТУРАЛЬНЫЙ		50	4,2	6,7	0,8	81
2011	399	БЛИНЧИКИ			50	2,5	3,3	14,6	97
2018	300	ЧАЙ С	САХАРОМ		180	0,1		8,1	32
2013	114	ХЛЕБ П	ШЕНИЧНЫЙ		30	2,2	0,2	14,6	69
Итого						9	10,2	38,1	279
Всего						32,7	33,2	159,1	1063

СОГЛАСОВАНО
Директор МОБУ _____



МЕНЮ

15 января 2026 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	290	МЯСО ПТИЦЫ, ПРИПУЩЕННОЕ В ТОМАТНОМ СОУСЕ			100	10	10,4	7,4	163
2011	128	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ			200	0,9	4,2	1,4	47
2018	300	ЧАЙ С САХАРОМ			200	0,1		9,9	40
2013	114	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ			50	3,7	0,3	24,3	115
Итого						14,7	14,9	43	365
			Обед						
2012	77	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ			220	0,2	2,1	1,3	26
2008	73	ГРЕНКИ ИЗ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА			30	3,6	0,3	23,4	110
		ТЕФТЕЛИ КУРИНЫЕ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ			100	11,6	13,2	2	174
2022	626	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ			200		4,5		41
2018	309	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ			200			9,7	39
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ			30	2,2	0,2	14,6	69
2013	115	ХЛЕБ РЖАНОЙ			30	2,2	0,2	14,6	69
Итого						19,8	20,5	65,6	528
Всего						34,5	35,4	108,6	893

СОГЛАСОВАНО
Директор МОБУ

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



МЕНЮ

15 января 2026 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	290	МЯСО ПТИЦЫ, ПРИПУЩЕННОЕ В ТОМАТНОМ СОУСЕ		80	8,7	8,9	5,9	138	
2011	128	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ		150	0,7	3,2	1,2	36	
2018	300	ЧАЙ С САХАРОМ		200	0,1		9,9	40	
2013	114	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ		30	2,2	0,2	14,6	69	
Итого					11,7	12,3	31,6	283	
			Обед						
2012	77	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ		200	0,2	1,9	1,3	23	
2008	73	ГРЕНКИ ИЗ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА		30	3,6	0,3	23,4	110	
		ТЕФТЕЛИ КУРИНЫЕ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ		80	11,5	12,6	1,4	165	
2022	626	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ		150		3,4		31	
2018	309	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ		200			9,7	39	
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ		30	2,2	0,2	14,6	69	
2013	115	ХЛЕБ РЖАНОЙ		30	2,2	0,2	14,6	69	
Итого					19,7	18,6	65	506	
Всего					31,4	30,9	96,6	789	

СОГЛАСОВАНО
Директор МОБУ _____



МЕНЮ
15 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	
			Завтрак					
2011	290	МЯСО СОУСЕ	ПТИЦЫ, ПРИПУЩЕННОЕ В ТОМАТНОМ	80	8,7	8,9	5,9	138
2011	128	КАРТО	ФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	150	0,7	3,2	1,2	36
2018	300	ЧАЙ С	САХАРОМ	200	0,1		9,9	40
2013	114	ХЛЕБ П	ШЕНИЧНЫЙ	30	2,2	0,2	14,6	69
Итого					11,7	12,3	31,6	283
Всего					11,7	12,3	31,6	283

СОГЛАСОВАНО
Директор МОБУ



МЕНЮ

15 января 2026 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						
2011	128	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ			200	0,9	4,2	1,4	47
2011	290	МЯСО ПТИЦЫ, ПРИПУЩЕННОЕ В ТОМАТНОМ СОУСЕ			100	10	10,4	7,4	163
2018	300	ЧАЙ С САХАРОМ			200	0,1		9,9	40
2013	114	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ			50	3,7	0,3	24,3	115
Итого						14,7	14,9	43	365
Всего						14,7	14,9	43	365

СОГЛАСОВАНО
Директор МОБУ _____

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



МЕНЮ

15 января 2026 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						
2011	290	МЯСО СОУСЕ	ПТИЦЫ, ПРИПУЩЕННОЕ В ТОМАТНОМ		80	8,7	8,9	5,9	138
2011	128	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ			150	0,7	3,2	1,2	36
2013	114	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ			50	3,7	0,3	24,3	115
2018	300	ЧАЙ С САХАРОМ			200	0,1		9,9	40
Итого						13,2	12,4	41,3	329
Всего						13,2	12,4	41,3	329