

СОГЛАСОВАНО

ДИРЕКТОР МОБУ



УТВЕРЖДАЮ

ДИРЕКТОР ООО "ЗОЛОТОЙ КУРАЙ"

Г. Ш. Урманшин

МЕНЮ

25 октября 2022 г.

ОВЗ 12-18 лет

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Эне- тиче- ские ценн- ости
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Завтрак							
2008	56	ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ	40	0,7	2,9	4,3	
2011	291	КАША ГРЕЧНЕВАЯ С МЯСОМ	180	19,3	19,8	44,6	
2011	338	ЯБЛОКО	100	0,4	0,4	9,5	
2011	378	ЧАЙ С МОЛОКОМ	200	1,2	1,3	11,5	
Итого							
2011	45	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	50	1,5	2,5	7,5	
2012	79	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГРЕНКАМИ	250	5	3	34,5	
		КУРИНАЯ ГРУДКА ЗАПЕЧЕННАЯ В СУХАРЯХ	60	13,5	13,5	2,4	
2011	306	ПЮРЕ ГОРОХОВОЕ	180	20	5,5	42	

СОГЛАСОВАНО

ДИРЕКТОР МОБУ

С.В. Анисимов
Киселев Р.З.



УТВЕРЖДАЮ

ДИРЕКТОР ООО "ЗОЛОТОЙ КУРАЙ"

Г. Ш. Урманшин

МЕНЮ

25 октября 2022 г.

ОВЗ 12-18 лет

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Эне- тиче- сценн- кк
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Завтрак							
2008	56	ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ	40	0,7	2,9	4,3	
2011	291	КАША ГРЕЧНЕВАЯ С МЯСОМ	180	19,3	19,8	44,6	
2011	338	ЯБЛОКО	100	0,4	0,4	9,5	
2011	378	ЧАЙ С МОЛОКОМ	200	1,2	1,3	11,5	
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,2	0,2	14,6	
Итого				23,8	24,6	84,8	
Обед							
2011	45	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	50	0,8	2,5	4,7	
2012	79	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГРЕНКАМИ	250	5	3	34,6	
		КУРИНАЯ ГРУДКА ЗАПЕЧЕННАЯ В СУХАРЯХ	60	13,9	13,6	2,4	
2011	306	ПЮРЕ ГОРОХОВОЕ	180	20,1	6,3	42	
2018	309	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200			9,7	
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,2	0,2	14,6	
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,2	0,2	14,6	
Итого				44,2	25,8	122,6	
Всего				68	50,4	207,1	

СОГЛАСОВАНО

ДИРЕКТОР МОБУ

[Подпись]



С. С. Шендеров Р.З.

МЕНЮ

25 октября 2022 г.

ММС 12-18 лет

УТВЕРЖДАЮ

ДИРЕКТОР ООО "ОТТО" *[Подпись]*



Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Эне- гетиче- ская ценность
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Завтрак							
2008	56	ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ	40	0,7	2,9	4,3	44,0
2011	291	КАША ГРЕЧНЕВАЯ С МЯСОМ	180	19,3	19,8	44,0	44,0
2011	338	ЯБЛОКО	100	0,4	0,4	9,5	41,0
2011	378	ЧАЙ С МОЛОКОМ	200	1,2	1,3	41,0	41,0
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,2	0,2	44,0	44,0
Итого				23,6	24,6	98,8	170,0
Всего				23,6	24,6	98,8	170,0

СОГЛАСОВАНО

ДИРЕКТОР МОБУ



УТВЕРЖДАЮ

ДИРЕКТОР ООО "ЗОЛОТОЙ КУРАЙ"



МЕНЮ

25 октября 2022 г.

ОВЗ 7-11 лет

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тически- я ценност ккал
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Завтрак							
2008	56	ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ	40	0,7	2,9	4,5	
2011	291	КАША ГРЕЧНЕВАЯ С МЯСОМ	130	14	14,3	32,1	
2011	338	ЯБЛОКО	100	0,4	0,4	9,5	
2011	378	ЧАЙ С МОЛОКОМ	200	1,5	1,6	21,3	
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,2	0,2	14,5	
Итого				18,8	19,4	32,3	
Обед							
2011	45	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	40	0,7	2	3,8	
2012	79	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГРЕНКАМИ	200	4	2,3	27,7	
		КУРИНАЯ ГРУДКА ЗАПЕЧЕННАЯ В СУХАРЯХ	80	13,3	13,3	2,4	
2011	306	ПЮРЕ ГОРОХОВОЕ	150	13,3	5,2	3	
2018	309	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200			9,7	
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,2	0,2	14,5	
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,4	0,2	14,5	
Итого				39,6	23,5	107,3	
Всего				58,4	42,9	139,6	

СОГЛАСОВАНО

ДИРЕКТОР МОБУ

[Подпись]



С. С. Инискина
Исаев Р. Н.

УТВЕРЖДАЮ

ДИРЕКТОР ООО "ЗОЛОТОЙ КУРАЙ"

Г. Ш. Урманшина



МЕНЮ

25 октября 2022 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	56	ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ	40	0,7	2,9	4,3	
2011	291	КАША ГРЕЧНЕВАЯ С МЯСОМ	130	14	14,3	32,1	
2011	338	ЯБЛОКО	100	0,4	0,4	9,5	
2011	378	ЧАЙ С МОЛОКОМ	200	1,5	1,6	21,0	
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,2	0,2	14,0	
Итого				18,8	19,4	82,9	
Всего				18,8	19,4	82,9	