

СОГЛАСОВАНО

ДИРЕКТОР МОБУ _____

УТВЕРЖДАЮ

ДИРЕКТОР ООО "ЗОЛОТОЙ КУРАЙ"

Г. Ш. Урманшина

МЕНЮ

23 марта 2023 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	51	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	40	0,6	4	3,2	52
		ШНИЦЕЛЬ ИЗ ГОВЯДИНЫ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ	90	0,5	2,9	2,2	37
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	3,2	5	21,4	143
2018	300	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,1		9,9	40
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,2	0,2	14,6	69
Итого				6,6	12,1	51,3	341
Всего				6,6	12,1	51,3	341

СОГЛАСОВАНО

ДИРЕКТОР МОБУ _____

УТВЕРЖДАЮ

ДИРЕКТОР ООО "ЗОЛОТОЙ КУРАЙ"

Г. Ш. Урманшина

МЕНЮ
23 марта 2023 г.
ММС 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	51	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	40	0,6	4	3,2	52
		ШНИЦЕЛЬ ИЗ ГОВЯДИНЫ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ	90	0,5	2,9	2,2	37
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	3,2	5	21,4	143
2018	300	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,1		9,9	40
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,2	0,2	14,6	69
Итого				6,6	12,1	51,3	341
Всего				6,6	12,1	51,3	341

СОГЛАСОВАНО

ДИРЕКТОР МОБУ _____

УТВЕРЖДАЮ

ДИРЕКТОР ООО "ЗОЛОТОЙ КУРАЙ"

Г. Ш. Урманшина

МЕНЮ
23 марта 2023 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	51	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	60	1	6,1	4,6	77
		ШНИЦЕЛЬ ИЗ ГОВЯДИНЫ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ	100	0,5	2,9	2,2	37
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	3,2	5	21,4	143
2018	300	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,1		9,9	40
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3	0,2	19,5	92
Итого				7,8	14,2	57,6	389
Всего				7,8	14,2	57,6	389

ДИРЕКТОР МОБУ _____

ДИРЕКТОР ООО "ЗОЛОТОЙ КУРАЙ"

Г. Ш. Урманшина

МЕНЮ
23 марта 2023 г.
СВО 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	
2008	51	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ					
		ШНИЦЕЛЬ ИЗ ГОВЯДИНЫ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ	60	1	6,1	4,6	77
			100	0,5	2,9	2,2	37
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	3,2	5	21,4	143
2018	300	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,1		9,9	40
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3	0,2	19,5	92
Итого				7,8	14,2	57,6	389
Всего				7,8	14,2	57,6	389

СОГЛАСОВАНО

ДИРЕКТОР МОБУ _____

УТВЕРЖДАЮ

ДИРЕКТОР ООО "ЗОЛОТОЙ КУРАЙ"

Г. Ш. Урманшина

МЕНЮ

23 марта 2023 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	51	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ					
		ШНИЦЕЛЬ ИЗ ГОВЯДИНЫ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ	40	0,6	4	3,2	52
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	90	0,5	2,9	2,2	37
2018	300	ЧАЙ С САХАРОМ	150	3,2	5	21,4	143
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	200	0,1		9,9	40
Итого			30	2,2	0,2	14,6	69
				6,6	12,1	51,3	341
Обед							
2018	51	МАРИНАД ОВОЩНОЙ					
2021	54-3с	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	60	0,9	4,4	6,8	71
		СМЕТАНА К ПЕРВЫМ БЛЮДАМ (ПРОКИПЯЧЕНАЯ)	200	2	4,6	13,7	105
			5	0,1	0,8	0,2	10
2011	229	РЫБА, ТУШЕНАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ					
2011	203	ВЕРМИШЕЛЬ С МАСЛОМ	100	10,1	4,5	4	97
2018	309	КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК	150	5,6	4,7	36,3	210
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	200	0,1	0,1	21,9	89
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,2	0,2	14,6	69
Итого			30	2,2	0,2	14,6	69
Всего				23,2	19,5	112,1	720
				29,8	31,6	163,4	1061

СОГЛАСОВАНО

ДИРЕКТОР МОБУ _____

УТВЕРЖДАЮ

ДИРЕКТОР ООО "ЗОЛОТОЙ КУРАЙ"

Г. Ш. Урманшина

МЕНЮ
23 марта 2023 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	51	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	60	1	6,1	4,6	77
		ШНИЦЕЛЬ ИЗ ГОВЯДИНЫ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ	100	0,5	2,9	2,2	37
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	3,2	5	21,4	143
2018	300	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,1		9,9	40
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3	0,2	19,5	92
Итого				7,8	14,2	57,6	389
Обед							
2018	51	МАРИНАД ОВОЩНОЙ	60	0,9	4,4	6,8	71
2021	54-3с	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	250	2,4	5,9	16,9	132
		СМЕТАНА К ПЕРВЫМ БЛЮДАМ (ПРОКИПЯЧЕНАЯ)	5	0,1	0,8	0,2	10
2011	229	РЫБА, ТУШЕНАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ	100	10,1	4,5	4	97
2011	203	ВЕРМИШЕЛЬ С МАСЛОМ	150	5,6	4,7	36,3	210
2018	309	КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК	200	0,1	0,1	21,9	89
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,2	0,2	14,6	69
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,2	0,2	14,6	69
Итого				23,6	20,8	115,3	747
Всего				31,4	35	172,9	1136

СОГЛАСОВАНО

ДИРЕКТОР МОБУ _____

УТВЕРЖДАЮ

ДИРЕКТОР ООО "ЗОЛОТОЙ КУРАЙ"

Г. Ш. Урманшина

МЕНЮ

23 марта 2023 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	51	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ					
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	40	0,6	4	3,2	52
2018	300	ЧАЙ С САХАРОМ	150	3,2	5	21,4	143
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	200	0,1		9,9	40
Итого			30	2,2	0,2	14,6	69
Всего				6,1	9,2	49,1	304
				6,1	9,2	49,1	304

СОГЛАСОВАНО

ДИРЕКТОР МОБУ _____

УТВЕРЖДАЮ

ДИРЕКТОР ООО "ЗОЛОТОЙ КУРАЙ"

Г. Ш. Урманшина

МЕНЮ

23 марта 2023 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	182	КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ КРУПЫ "АРТЕК"	150	1,5	4	4,7	61
2018	300	ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,1		8,9	36
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,2	0,2	14,6	69
Итого				3,8	4,2	28,2	166
II Завтрак							
2018	309	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	150			7,3	29
Итого						7,3	29
Обед							
2018	51	МАРИНАД ОВОЩНОЙ	40	0,6	3	4,5	49
2021	54-3с	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	200	2	4,6	13,7	105
2011	229	РЫБА, ТУШЕНАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ	60	6	3,2	3,5	67
2011	203	ВЕРМИШЕЛЬ С МАСЛОМ	150	5,6	4,7	36,3	210
2018	300	ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,1		8,9	36
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,2	0,2	14,6	69
Итого				16,5	15,7	81,5	536
Полдник							
		САЛАТ "ШКОЛЬНЫЙ"	40	0,6	2,9	2,7	40
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	3,2	4,5	21,4	139
2018	300	ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,1		8,9	36
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,2	0,2	14,6	69
Итого				6,1	7,6	47,6	284
Всего				26,4	27,5	164,6	1015

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 602785626040375320589557888015438598111854845716

Владелец Насыров Ринат Зуфарович

Действителен с 21.11.2022 по 21.11.2023