

СОГЛАСОВАНО  
ДИРЕКТОР МОБУ

УТВЕРЖДАЮ  
ДИРЕКТОР ООО "ЗОЛОТОЙ КУРАЙ"

Г. Ш. Урманшина

**МЕНЮ**  
**6 ФЕВРАЛЯ 2024 г.**  
**Начальные классы 7-11 лет**



Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>							
2011	54	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЯБЛОКАМИ	40	0,4	2	4,5	39
2008	106	СУП С ВЕРМИШЕЛЬЮ И С МЯСОМ ПТИЦЫ	200	3,7	6,5	1,1	78
2018	309	КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК	200	0,1	0,1	21,9	89
2008		ПЕЧЕНЬЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ	30	2,3	2,9	22,3	125
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,2	0,2	14,6	69
<b>Итого</b>				<b>8,7</b>	<b>11,7</b>	<b>64,4</b>	<b>400</b>
<b>Всего</b>				<b>8,7</b>	<b>11,7</b>	<b>64,4</b>	<b>400</b>

СОГЛАСОВАНО  
ДИРЕКТОР МОБУ \_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ  
ДИРЕКТОР ООО "ЗОЛОТОЙ КУРАЙ" \_\_\_\_\_

Г. Ш. Урманшина

**МЕНЮ**  
**6 ФЕВРАЛЯ 2024 г.**  
**ММС 7-11 лет**



Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав				
				Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	Энерге-тическая ценность, ккал	
<b>Завтрак</b>								
2011	54	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЯБЛОКАМИ	40	0,4	2	4,5	39	
2008	106	СУП С ВЕРМИШЕЛЬЮ И С МЯСОМ ПТИЦЫ	200	3,7	6,5	1,1	78	
2018	309	КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК	200	0,1	0,1	21,9	89	
2008		ПЕЧЕНЬЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ	30	2,3	2,9	22,3	125	
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,2	0,2	14,6	69	
<b>Итого</b>				<b>8,7</b>	<b>11,7</b>	<b>64,4</b>	<b>400</b>	
<b>Всего</b>				<b>8,7</b>	<b>11,7</b>	<b>64,4</b>	<b>400</b>	

СОГЛАСОВАНО  
ДИРЕКТОР МОБУ \_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ  
ДИРЕКТОР ООО "ЗОЛОТОЙ КУРАЙ"  
\_\_\_\_\_ Г. Ш. Урманшина

**МЕНЮ**  
**6 ФЕВРАЛЯ 2024 г.**  
**ОВЗ 7-11 лет**



Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>							
2011	54	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЯБЛОКАМИ	40	0,4	2	4,5	39
2008	106	СУП С ВЕРМИШЕЛЬЮ И С МЯСОМ ПТИЦЫ	200	3,7	6,5	1,1	78
2018	309	КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК	200	0,1	0,1	21,9	89
2008		ПЕЧЕНЬЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ	30	2,3	2,9	22,3	125
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,2	0,2	14,6	69
<b>Итого</b>				<b>8,7</b>	<b>11,7</b>	<b>64,4</b>	<b>400</b>
<b>Обед</b>							
2011	96	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	200	1,9	4,1	13,2	98
		СМЕТАНА К ПЕРВЫМ БЛЮДАМ (ПРОКИПЯЧЕНАЯ)	5	0,1	0,8	0,2	10
		БИТОЧКИ РЫБНЫЕ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ	100	0,4	2,2	2,7	33
2011	128	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	150	3,1	4,5	21,1	137
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
<b>Итого</b>				<b>10</b>	<b>12,1</b>	<b>88,3</b>	<b>505</b>
<b>Всего</b>				<b>18,7</b>	<b>23,8</b>	<b>152,7</b>	<b>905</b>



СОГЛАСОВАНО  
ДИРЕКТОР МОБУ

УТВЕРЖДАЮ  
ДИРЕКТОР ООО "ЗОЛОТОЙ КУРАЙ"

Г. Ш. Урманшина

**МЕНЮ**  
6 февраля 2024 г.  
**СВО**



Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
<b>Завтрак</b>							
2011	54	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЯБЛОКАМИ	40	0,4	2	4,5	39
2008	106	СУП С ВЕРМИШЕЛЬЮ И С МЯСОМ ПТИЦЫ	200	3,7	6,5	1,1	78
2018	309	КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК	200	0,1	0,1	21,9	89
2008		ПЕЧЕНЬЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ	30	2,3	2,9	22,3	125
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,2	0,2	14,6	69
<b>Итого</b>				<b>8,7</b>	<b>11,7</b>	<b>64,4</b>	<b>400</b>
<b>Всего</b>				<b>8,7</b>	<b>11,7</b>	<b>64,4</b>	<b>400</b>

СОГЛАСОВАНО  
ДИРЕКТОР МОБУ

УТВЕРЖДАЮ  
ДИРЕКТОР ООО "ЗОЛОТОЙ КУРАЙ"

Г. Ш. Урманшина



**МЕНЮ**  
6 февраля 2024 г.  
ОВЗ 12-18 лет

Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
<b>Завтрак</b>							
2011	54	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЯБЛОКАМИ	40	0,4	2	4,5	39
2008	106	СУП С ВЕРМИШЕЛЬЮ И С МЯСОМ ПТИЦЫ	200	3,7	6,5	1,1	78
2018	309	КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК	200	0,1	0,1	21,9	89
2008		ПЕЧЕНЬЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ	30	2,3	2,9	22,3	125
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,2	0,2	14,6	69
<b>Итого</b>				<b>8,7</b>	<b>11,7</b>	<b>64,4</b>	<b>400</b>
<b>Обед</b>							
2011	96	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	270	2,4	5,6	17,7	132
		СМЕТАНА К ПЕРВЫМ БЛЮДАМ (ПРОКИПЯЧЕНАЯ)	5	0,1	0,8	0,2	10
		БИТОЧКИ РЫБНЫЕ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ	100	0,4	2,2	2,7	33
2011	128	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	180	3,7	5,4	25,3	165
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
<b>Итого</b>				<b>11,1</b>	<b>14,5</b>	<b>97</b>	<b>567</b>
<b>Всего</b>				<b>19,8</b>	<b>26,2</b>	<b>161,4</b>	<b>967</b>

СОГЛАСОВАНО  
ДИРЕКТОР МОБУ

УТВЕРЖДАЮ  
ДИРЕКТОР ООО "ЗОЛОТОЙ КУРАЙ"

Г. Ш. Урманшина



**МЕНЮ**  
6 февраля 2024 г.  
**Родительская плата 12-18 лет**

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>							
2011	54	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЯБЛОКАМИ	40	0,4	2	4,5	39
2008	106	СУП С ВЕРМИШЕЛЬЮ И С МЯСОМ ПТИЦЫ	200	3,7	6,5	1,1	78
2018	309	КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК	200	0,1	0,1	21,9	89
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,2	0,2	14,6	69
<b>Итого</b>				<b>6,4</b>	<b>8,8</b>	<b>42,1</b>	<b>275</b>
<b>Всего</b>				<b>6,4</b>	<b>8,8</b>	<b>42,1</b>	<b>275</b>

СОГЛАСОВАНО  
ДИРЕКТОР МОБУ

УТВЕРЖДАЮ  
ДИРЕКТОР ООО "ЗОЛОТОЙ КУРАЙ"

Г. Ш. Урманшина

**МЕНЮ**  
6 февраля 2024 г.  
Детский сад 3-7 лет



Сбор-ник рецеп-	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность,
				Белки, г	Жиры, г	Угле-	
<b>Завтрак</b>							
2011	175	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСА И ПШЕНА	150	4	5,3	24,1	160
2018	300	ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,1		8,9	36
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,2	0,2	14,6	69
<b>Итого</b>				<b>6,3</b>	<b>5,5</b>	<b>47,6</b>	<b>265</b>
<b>II Завтрак</b>							
2008		ПЕЧЕНЬЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ	30	2,3	2,9	22,3	125
2018	300	ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,1		8,9	36
<b>Итого</b>				<b>2,4</b>	<b>2,9</b>	<b>31,2</b>	<b>161</b>
<b>Обед</b>							
2011	96	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	200	1,9	4,1	13,2	98
		БИТОЧКИ РЫБНЫЕ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ	80	0,3	1,2	1,4	17
2011	128	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	130	2,7	3,9	18,4	119
2018	309	КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК	180	0,1	0,1	19,7	81
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,2	0,2	14,6	69
<b>Итого</b>				<b>7,2</b>	<b>9,5</b>	<b>67,3</b>	<b>384</b>
<b>Полдник</b>							
2011	182	КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ КРУПЫ "АРТЕК"	130	1,5	4,4	5,7	69
2018	300	ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,1		8,9	36
		ПЛЮШКА НОВОМОСКОВСКАЯ	50	3,9	3,7	27,7	159
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,2	0,2	14,6	69
<b>Итого</b>				<b>7,7</b>	<b>8,3</b>	<b>56,9</b>	<b>333</b>
<b>Всего</b>				<b>23,6</b>	<b>26,2</b>	<b>203</b>	<b>1143</b>