

Утверждаю

директор  
ГБОУ СОШ сКурумоч  
Тиханова Е.А./

**МЕНЮ**  
4 марта 2025 г.  
Ясли 12 часов



Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Вита-мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г		
<b>Завтрак</b>								
2012	413	КАША ГЕРКУЛЕСОВАЯ МОЛОЧНАЯ <small>(овсяные хлопья "геркулес", молоко пастер. 3,2% жирности, вода питьевая, масло сладко-сливочное несоленое)</small>	155	5,7	6,6	21,3	169	0,4
2012	395	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ <small>(кофейный напиток, сахар песок, молоко пастер. 3,2% жирности, вода питьевая)</small>	150	2,3	2,3	10,4	73	0,4
2012	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ <small>(масло сладко-сливочное несоленое, батон простой)</small>	30/4	2,4	3,4	14,7	100	0
<b>Итого</b>			<b>339</b>	<b>10,4</b>	<b>12,3</b>	<b>46,4</b>	<b>342</b>	<b>0,8</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008		СВЕЖИЙ ФРУКТ <small>(яблоки)</small>	100	0,4	0,4	9,8	47	10
<b>Итого</b>			<b>100</b>	<b>0,4</b>	<b>0,4</b>	<b>9,8</b>	<b>47</b>	<b>10</b>
<b>Обед</b>								
2012	80	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ <small>(картофель, горох лущеный, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая)</small>	200	3,2	2,1	14,4	91	5,3
2008	259	ГУЛЯШ ИЗ ПЕЧЕНИ <small>(говяжья печень, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш. сорт)</small>	50	8,6	4,6	2,6	97	7
2008	181	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ <small>(крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое)</small>	130	4,3	3,6	19,2	126	0
2008	50	СВЕКОЛЬНЫЕ ПАЛОЧКИ <small>(свекла, масло подсолнечное рафинированное)</small>	80	0,9	3,2	5,4	54	2,5
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ <small>(сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая)</small>	200			6	24	0
2012	115	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>(хлеб пшеничн. формовой мука высш. сорт)</small>	18	1,4	0,1	8,8	42	0
		ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ <small>(хлеб ржано-пшеничный обог. микроэлементами)</small>	40	2,6	0,4	17	82	0
<b>Итого</b>			<b>718</b>	<b>21</b>	<b>14</b>	<b>73,4</b>	<b>516</b>	<b>14,8</b>
<b>Полдник</b>								
2008	411	КИСЕЛЬ ФРУКТОВЫЙ <small>(кисель (концентрат) на плодовых экстр., сахар песок, вода питьевая, крахмал картофельный)</small>	180			15,8	64	0
		КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ <small>(пряники заварные)</small>	20	1,2	0,9	15	73	0
<b>Итого</b>			<b>200</b>	<b>1,2</b>	<b>0,9</b>	<b>30,8</b>	<b>137</b>	<b>0</b>
<b>Ужин</b>								
2012	238	ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА С МОРКОВЬЮ <small>(творог 5,0% жирности, крупа манная, сахар песок, морковь, яйца куриные (шт.), молоко пастер. 3,2% жирности, масло подсолнечное рафинированное)</small>	130	15,3	10,7	16,9	229	1,2
2012	354	СОУС СМЕТАННЫЙ №354 <small>(сметана 15% жирности, мука пшеничная высш. сорт, вода питьевая, сахар песок)</small>	30	0,5	1,1	3,1	28	0
2008	436	НАПИТОК ЛИМОННЫЙ <small>(лимон, вода питьевая, сахар песок)</small>	180			6,2	26	0,8
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>(хлеб пшеничн. формовой мука 2 сорт)</small>	18	1,6	0,2	17,8	79	0
<b>Итого</b>			<b>358</b>	<b>17,4</b>	<b>12</b>	<b>44</b>	<b>362</b>	<b>2</b>
<b>Всего</b>			<b>358</b>	<b>50,4</b>	<b>39,6</b>	<b>204,4</b>	<b>1404</b>	<b>27,6</b>

медсестра Зина Перлова З.А.



Утверждаю

директор  
ГБОУ СОШ сКурумоч  
Тиханова Е.А./

**МЕНЮ**  
4 марта 2025 г.  
Ясли 12 часов



Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>Завтрак</b>								
2012	413	КАША ГЕРКУЛЕСОВАЯ МОЛОЧНАЯ (овсяные хлопья "геркулес", молоко пастер. 3,2% жирности, вода питьевая, масло сладко-сливочное несоленое)	155	5,7	6,6	21,3	169	0,4
2012	395	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (кофейный напиток, сахар песок, молоко пастер. 3,2% жирности, вода питьевая)	150	2,3	2,3	10,4	73	0,4
2012	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ (масло сладко-сливочное несоленое, батон простой)	30/4	2,4	3,4	14,7	100	0
<b>Итого</b>			<b>339</b>	<b>10,4</b>	<b>12,3</b>	<b>46,4</b>	<b>342</b>	<b>0,8</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008		СВЕЖИЙ ФРУКТ (яблоки)	100	0,4	0,4	9,8	47	10
<b>Итого</b>			<b>100</b>	<b>0,4</b>	<b>0,4</b>	<b>9,8</b>	<b>47</b>	<b>10</b>
<b>Обед</b>								
2012	80	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ (картофель, горох лущеный, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая)	200	3,2	2,1	14,4	91	5,3
2008	259	ГУЛЯШ ИЗ ПЕЧЕНИ (говяжья печень, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш. сорт)	50	8,6	4,6	2,6	97	7
2008	181	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ (крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое)	130	4,3	3,6	19,2	126	0
2008	50	СВЕКОЛЬНЫЕ ПАЛОЧКИ (свекла, масло подсолнечное рафинированное)	80	0,9	3,2	5,4	54	2,5
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая)	200			6	24	0
2012	115	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб пшеничн. формовой мука высш. сорт)	18	1,4	0,1	8,8	42	0
		ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб ржано-пшеничн. обог. микронутриентами)	40	2,6	0,4	17	82	0
<b>Итого</b>			<b>718</b>	<b>21</b>	<b>14</b>	<b>73,4</b>	<b>516</b>	<b>14,8</b>
<b>Полдник</b>								
2008	411	КИСЕЛЬ ФРУКТОВЫЙ (кисель (концентрат) на плодовых экстр., сахар песок, вода питьевая, крахмал картофельный)	180			15,8	64	0
		КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ (пряники заварные)	20	1,2	0,9	15	73	0
<b>Итого</b>			<b>200</b>	<b>1,2</b>	<b>0,9</b>	<b>30,8</b>	<b>137</b>	<b>0</b>
<b>Ужин</b>								
2012	238	ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА С МОРКОВЬЮ (творог 5,0% жирности, крупа манная, сахар песок, морковь, яйца куриные (шт.), молоко пастер. 3,2% жирности, масло подсолнечное рафинированное)	130	15,3	10,7	16,9	229	1,2
2012	354	СОУС СМЕТАННЫЙ №354 (сметана 15% жирности, мука пшеничная высш. сорт, вода питьевая, сахар песок)	30	0,5	1,1	3,1	28	0
2008	436	НАПИТОК ЛИМОННЫЙ (лимон, вода питьевая, сахар песок)	180			6,2	26	0,8
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб пшеничн. формовой мука 2 сорт)	18	1,6	0,2	17,8	79	0
<b>Итого</b>			<b>358</b>	<b>17,4</b>	<b>12</b>	<b>44</b>	<b>362</b>	<b>2</b>
<b>Всего</b>			<b>50,4</b>	<b>39,6</b>	<b>204,4</b>	<b>1404</b>	<b>27,6</b>	

медсестра Зинь Первова З.А.