



МЕНЮ

24 сентября 2026 г.

Сад 12 часов

Сбор- ник реце- птур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тиче- ская цен- ность, ккал	Вита- мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г		
Завтрак								
2012	94	СУП КУКУРУЗНЫЙ МОЛОЧНЫЙ (молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, кукуруза, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое)	200	5	6,8	20,1	163	1
2012		БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ (масло сладко-сливочное несоленое, хлеб пшеницы формовой муки высш. сорт)	35/5	2,6	4,4	17,1	118	0
2008	433	КАКАО С МОЛОКОМ (какао порошок, молоко пастер. 3,2% жирности, вода питьевая, сахар песок)	200	2,7	3	11	83	0,5
Итого			440	10,3	14,2	48,2	364	1,5
II Завтрак								
2008	442	СОК (сок виноградный)	135	0,4	0,3	22	95	2,7
Итого			135	0,4	0,3	22	95	2,7
Обед								
2012	73	РАССОЛЬНИК СО СМЕТ (картофель, лук репчатый, морковь, огурцы соленые, масло подсолнечное рафинированное, масло сладко-сливочное несоленое, томатная паста, вода питьевая, сметана 15% жирности)	180	1,9	6,2	11,7	114	6,2
2008	285	ТЕФТЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ С РИСОМ (говядина блк, вода питьевая, крупа рисовая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, масло сладко-сливочное несоленое, яйца куриные (шт.))	200	14,3	20,2	8,4	274	0,5
2008	41	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ (капуста белокочанная, морковь, масло подсолнечное рафинированное, сахар песок, соль йодированная)	70	1	1,9	5	43	22,2
2012	376	КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ (сухофрукты (смесь), сахар песок, лимонная кислота, вода питьевая)	180			5,8	23	0
	ТК №003	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (хлеб ржано-пшеничный обог. микронутриентами)	50	3,3	0,4	21,2	102	0
Итого			680	20,5	28,7	52,1	556	28,9
Полдник								
2008	453	БУЛОЧКА С ТВОРОГОМ (мука пшеничная высш. сорт, творог 5,0% жирности, масло подсолнечное рафинированное, яйца куриные (шт.), масло сладко-сливочное несоленое, дрожжи)	70	10,7	9,6	34,9	269	0,1
2008		КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ (кефир 2,5 % жирности)	200	5,8	5	8	106	1,4
Итого			270	16,5	14,6	42,9	375	1,5
Ужин								
2008	95	СУП С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ (картофель, морковь, лук репчатый, горошек зеленый консервы, масло сладко-сливочное несоленое, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное)	180	3,4	10,5	18,6	184	9,5
2008	401	КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА (виноград сушеный (изюм), сахар песок, вода питьевая)	200	0,5	0,1	19,6	82	0
2008		СВЕЖИЙ ФРУКТ (банан)	101	1,5	0,5	21,3	98	10,2
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб пшеницы формовой муки высш. сорт)	40	3,1	0,2	20,1	95	0
Итого			521	8,5	11,3	79,6	459	19,7
Всего				56,2	69,1	244,8	1849	54,3

медсестра

Зини

Первова З.А.

Утверждаю

И.О.Директора

ГБОУ СОШ с.Курумоч

/Мазурцева М.С./



МЕНЮ

24 сентября 2026 г.

Ясли 12 часов

Сбор- ник реце- птур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая цен- ность, ккал	Вита- мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г		
Завтрак								
2012	94	СУП КУКУРУЗНЫЙ МОЛОЧНЫЙ (молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, кукуруза, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое)	180	3,8	5,2	14,2	119	0,8
2012	2	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ (масло сладко-сливочное несоленое, хлеб пшеницы формовой мука высш сорт)	30/4	2,2	3,3	14,6	97	0
2012	397	КАКАО С МОЛОКОМ (какао-порошок, сахар песок, молоко пастер. 3,2% жирности, вода питьевая)	180	2,4	2,6	9,8	73	0,4
Итого			394	8,4	11,1	38,6	289	1,2
II Завтрак								
2008	442	СОК (сок виноградный)	100	0,3	0,2	17,4	75	0,9
Итого			100	0,3	0,2	17,4	75	0,9
Обед								
2012	73	РАССОЛЬНИК СО СМЕТ (говядина 1 категории, картофель, лук репчатый, морковь, огурцы соленые, масло подсолнечное рафинированное, масло сладко-сливочное несоленое, томатная паста, вода питьевая, сметана 15% жирности)	155	2,9	6,2	10,3	112	5,4
2008	285	ТЕФТЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ С РИСОМ (говядина б/к, вода питьевая, крупа рисовая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, масло сладко-сливочное несоленое, яйца куриные (шт.))	180	12,5	15,5	6,8	216	0,5
2008	41	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ (капуста белокочанная, яблоки, морковь, масло подсолнечное рафинированное, сахар песок, соль йодированная)	40	0,8	1,4	4	34	7,4
2012	376	КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ (сухофрукты (смесь), сахар песок, лимонная кислота, вода питьевая)	150			5	20	0
		ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (хлеб ржано-пшеничный обог. микронутриентами)	40	2,6	0,3	17	82	0
Итого			565	18,8	23,4	43,1	464	13,3
Полдник								
2008	435	КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ (ряжанка 2,5% жирности)	180	5,2	4,5	7,6	97	0,5
2008	453	БУЛОЧКА С ТВОРОГОМ (мука пшеничная высш. сорт, творог 5,0% жирности, яйца куриные (шт.), дрожжи, масло сладко-сливочное несоленое, масло подсолнечное рафинированное)	60	8,9	8	28	220	0
Итого			240	14,1	12,5	35,6	317	0,5
Ужин								
2008	95	СУП С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ (картофель, морковь, лук репчатый, горошек зеленый консервы, масло сладко-сливочное несоленое, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное)	150	2,2	5,1	12,4	105	6,2
2008	401	КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА (виноград сушеный (изюм), сахар песок, вода питьевая)	150	0,2		10,6	44	0
2008		СВЕЖИЙ ФРУКТ (банан)	100	1,4	0,5	19,1	87	9,1
2012	115	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб пшеницы формовой мука высш. сорт)	28	2,2	0,2	14,3	68	0
Итого			428	6	5,8	56,4	304	15,3
Всего				47,6	53	191,1	1449	31,2

медсестра

Перова З.А.