

Утверждаю



И.О. Директора

ГБОУ СОШ скурмоч

Мазурцева М.С./

## МЕНЮ

27 апреля 2026 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	417	КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ (пшено, вода питьевая, масло сладко-сливочное несоленое, молоко пастер. 3,2% жирности)	150	5,6	6,5	18,9	159	0,6
2012	397	КАКАО С МОЛОКОМ (какао-порошок, сахар песок, молоко пастер. 3,2% жирности, вода питьевая)	180	3,3	3,5	11,8	92	0,5
2012		БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ (сыр российский, хлеб пшеничн.формовой мука высш сорт)	30/10	4,3	2,9	14,6	102	0,1
<b>Итого</b>			<b>370</b>	<b>13,2</b>	<b>12,9</b>	<b>45,3</b>	<b>353</b>	<b>1,2</b>
<b>II Завтрак</b>								
2012	399	СОК (сок яблочный)	100	0,5	0,1	9,8	42	0,8
<b>Итого</b>			<b>100</b>	<b>0,5</b>	<b>0,1</b>	<b>9,8</b>	<b>42</b>	<b>0,8</b>
<b>Обед</b>								
2012	109	БУЛЬОН КУРИННЫЙ С ГРЕНКАМИ (хлеб пшеничн.формовой мука высш сорт, кури потрош. 2 категории, вода питьевая, лук репчатый, морковь, соль йодированная)	150	3,6	1,1	7,1	52	0,5
2008	321	СУФЛЕ ИЗ КУР (ПАРОВОЕ) (кури потрош. 2 категории, крупа рисовая, вода питьевая, яйца куриные (шт.), соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое, лук репчатый, морковь, масло подсолнечное рафинированное)	150	18,2	15,5	10,3	254	1,3
2008	47	САЛАТ ИЗ КРАСНОЙ ФАСОЛИ (фасоль, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное)	40	10,3	3,9	23,5	174	4,8
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая)	150			4,9	19	0
2008		ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб ржано-пшеничный обог. микронутриентами)	40	2,6	0,4	17	82	0
<b>Итого</b>			<b>530</b>	<b>34,7</b>	<b>20,9</b>	<b>62,8</b>	<b>581</b>	<b>6,6</b>
<b>Полдник</b>								
2008	467	БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ (мука пшеничная высш сорт, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое, яйца куриные (шт.), соль йодированная, дрожжи, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное)	50	3,3	6,3	28,2	182	0
2008	435	КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ (кефир 2,5 % жирности)	180	5,2	4,5	7,2	95	1,3
<b>Итого</b>			<b>230</b>	<b>8,5</b>	<b>10,8</b>	<b>35,4</b>	<b>277</b>	<b>1,3</b>
<b>Ужин</b>								
2012	344	РАГУ ОВОЩНОЕ (сметана 15% жирности, мука пшеничная высш сорт, вода питьевая, соль йодированная, картофель, морковь, лук репчатый, капуста белокочанная, масло сладко-сливочное несоленое)	120	4	3,7	21,3	139	25,9
2008	436	НАПИТОК ЛИМОННЫЙ (лимон, вода питьевая, сахар песок)	180	0,2		23,1	95	11,7
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб пшеничн.формовой мука высш сорт)	25	1,9	0,2	12,5	59	0
<b>Итого</b>			<b>325</b>	<b>6,1</b>	<b>3,9</b>	<b>56,9</b>	<b>293</b>	<b>37,6</b>
<b>Всего</b>				<b>63</b>	<b>48,6</b>	<b>210,2</b>	<b>1546</b>	<b>47,5</b>

медсестра

Первова З.А.

Утверждаю



И.О. Директора  
ГБОУ СОШ с. Курумоч  
Мазурцева М.С./

# МЕНЮ

27 апреля 2026 г.

Сад 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	417	КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ (пшено, вода питьевая, молоко пастер. 3,2% жирности, масло сладко-сливочное несоленое, сахар песок)	180	6,7	8,6	32,5	235	0,6
2008	433	КАКАО С МОЛОКОМ (какао-порошок, молоко пастер. 3,2% жирности, вода питьевая, сахар песок)	200	3	3,2	12,4	92	0,5
2012	3	БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ (сыр российский, хлеб пшеничн. формовой мука высш. сорт)	35/15	5,9	4,2	17,6	133	0,1
<b>Итого</b>			<b>430</b>	<b>15,6</b>	<b>16</b>	<b>62,5</b>	<b>460</b>	<b>1,2</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008	442	СОК (сок виноградный)	135	0,4	0,3	22	95	2,7
<b>Итого</b>			<b>135</b>	<b>0,4</b>	<b>0,3</b>	<b>22</b>	<b>95</b>	<b>2,7</b>
<b>Обед</b>								
2012	109	БУЛЬОН КУРИНЫЙ С ГРЕНКАМИ (хлеб пшеничн. формовой мука 2 сорт, кури потрош. 1 категории, вода питьевая, лук репчатый, морковь, соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное, масло сладко-сливочное несоленое)	180	5,1	8,7	23,1	192	0,6
2008	321	СУФЛЕ ИЗ КУР (кури потрош. 2 категории, крупа рисовая, вода питьевая, яйца куриные (шт.), соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое)	200	18,1	13,4	12	241	0,4
2008	47	САЛАТ ИЗ КРАСНОЙ ФАСОЛИ (фасоль, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное)	60	4,8	4,8	11	108	2,5
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая)	180			7	28	0
TK №003		ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб ржано-пшеничный обог. микронутриентами)	50	3,3	0,4	21,2	102	0
<b>Итого</b>			<b>670</b>	<b>31,3</b>	<b>27,3</b>	<b>74,3</b>	<b>671</b>	<b>3,5</b>
<b>Полдник</b>								
2008	467	БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ (мука пшеничная высш. сорт, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое, яйца куриные (шт.), соль йодированная, дрожжи, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное)	60	4	7,4	33,5	216	
2008	435	КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ (кефир 2,5 % жирности)	193	5,6	4,8	7,7	102	1,4
<b>Итого</b>			<b>253</b>	<b>9,6</b>	<b>12,2</b>	<b>41,2</b>	<b>318</b>	<b>1,4</b>
<b>Ужин</b>								
2012	344	РАГУ ОВОЩНОЕ (сметана 15% жирности, мука пшеничная высш. сорт, вода питьевая, соль йодированная, картофель, морковь, лук репчатый, капуста белокочанная, масло сладко-сливочное несоленое, масло подсолнечное рафинированное, сливочное масло раст.)	150	5,5	9,1	29,2	225	36,8
2008	436	НАПИТОК ЛИМОННЫЙ (лимон, вода питьевая, сахар песок)	200	0,2		25,7	105	13
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб пшеничн. формовой мука высш. сорт)	40	3,1	0,2	20,1	95	0
<b>Итого</b>			<b>390</b>	<b>8,8</b>	<b>9,3</b>	<b>75</b>	<b>425</b>	<b>49,8</b>
<b>Всего</b>				<b>65,7</b>	<b>65,1</b>	<b>275</b>	<b>1969</b>	<b>58,6</b>

медсестра

*Зин*

Первова З.А.