

**СОГЛАСОВАНО:**

Директор  
КОУ "Сургутская школа-детский сад для  
обучающихся с ограниченными  
возможностями здоровья"



А.Г.Плотников  
2024г.

**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор ООО "РАДУГА ВКУСА"



А.А.Шикула

2024г.

# ОСНОВНОЕ МЕНЮ

**ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

**В КОУ "СУРГУТСКАЯ ШКОЛА-ДЕТСКИЙ САД**

**ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ**

**ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ"**

**ДЛЯ ДЕТЕЙ В ВОЗРАСТЕ 3-6 ЛЕТ**

**2024г.**

**КОУ "СУРГУТСКАЯ ШКОЛА-ДЕТСКИЙ САД"**

Утверждаю

Директор

ООО "Радуга Вкуса"

/Шикула А. А./

**МЕНЮ**  
1 неделя понедельник

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	
<b>Завтрак</b>							
2011	181	КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ МАННОЙ КРУПЫ	150	4,2	4,8	21,6	147
2011	209	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	50	0,1	0,1		1
2011	3	БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ И МАСЛОМ	50	5,8	9,4	15	170
2011	ПП	БАТОН НА ЗДОРОВЬЕ (пшенично-ржаной обогащённый витаминами, железом и кальцием)	20	1,6	0,7	14,2	53
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,2		15	61
<b>Итого</b>				<b>11,9</b>	<b>15</b>	<b>65,8</b>	<b>432</b>
<b>II Завтрак</b>							
2008		МАНДАРИНЫ СВЕЖИЕ	100	0,8	0,2	7,5	33
<b>Итого</b>				<b>0,8</b>	<b>0,2</b>	<b>7,5</b>	<b>33</b>
<b>Обед</b>							
2011	45	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С МОРКОВЬЮ	60	1	3	5,5	54
2011	96	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	180	1,7	3,7	11,8	88
2011	203	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	130	4,8	4,6	30,6	183
2011	269	ЛЮЛЯ-КЕБАБ С СОУСОМ	100	6,7	6	11,8	188
2011	348	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ	180	0,9	0,1	17,6	72
2011	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,2	0,2	14,6	69
2011	ПП	ХЛЕБ СТОЛИЧНЫЙ	30	1,9	0,3	12,3	59
<b>Итого</b>				<b>19,2</b>	<b>17,9</b>	<b>104,2</b>	<b>713</b>
<b>Полдник</b>							
2011	386	РЯЖЕНКА 2,5 %	200	6	8	8,4	130
2008	451	ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ С КАРТОШКОЙ	60	17,3	13,2	63,9	443
<b>Итого</b>				<b>23,3</b>	<b>21,2</b>	<b>72,3</b>	<b>573</b>
<b>Ужин</b>							
2008		ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	60	1,1	5,3	4,6	71
2011	244	ПЛОВ ИЗ ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНЫ	200	18,7	29,6	40,2	503
2011	375	КОМПОТ ИЗ ВИШНИ	180	0,2	0,1	23,8	97
2011	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,2	0,2	14,6	69
2011	ПП	ХЛЕБ СТОЛИЧНЫЙ	30	1,9	0,3	12,3	59
<b>Итого</b>				<b>24,1</b>	<b>35,5</b>	<b>95,5</b>	<b>799</b>
<b>Всего</b>				<b>79,3</b>	<b>89,8</b>	<b>345,3</b>	<b>2550</b>

Технолог

Мед работник

Повар-бригадир

*(Handwritten signatures)*



Утверждаю

Директор  
ООО "Радуга Вкуса"  
/Шикула А. А./

**МЕНЮ**  
1 неделя вторник

3-7 лет

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>							
2011	173	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ГЕРКУЛЕСОВАЯ	150	5,9	6,6	25,8	187
2011	219	СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ	60	10	9,2	17,2	182
2011	3	БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ И МАСЛОМ	50	5,8	9,4	15	170
2011	ПП	БАТОН НА ЗДОРОВЬЕ (пшенично-ржаной обогащенный витаминами, железом и кальцием)	20	1,6	0,7	14,2	53
2011	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	0,1		14,8	60
<b>Итого</b>				<b>23,4</b>	<b>25,9</b>	<b>87</b>	<b>652</b>
<b>II Завтрак</b>							
2008	442	СОК ФРУКТОВЫЙ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЕ	200	1	0,2	19,8	86
<b>Итого</b>				<b>1</b>	<b>0,2</b>	<b>19,8</b>	<b>86</b>
<b>Обед</b>							
2011	52	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	60	0,8	4,1	4,8	59
2011	101	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ПШЕНОМ И ЗЕЛЕНЬЮ	180	2,2	2,1	15,3	90
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	130	2,7	4,7	18,6	128
2011	279	ЁЖИКИ МЯСНЫЕ С СОУСОМ	100	15,1	18,8	13,6	213
200826	437	НАПИТОК БРУСНИЧНЫЙ	180	0,1	0,1	22,4	93
2011	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,2	0,2	14,6	69
2011	ПП	ХЛЕБ СТОЛИЧНЫЙ	30	1,9	0,3	12,3	59
<b>Итого</b>				<b>25</b>	<b>30,3</b>	<b>101,6</b>	<b>711</b>
<b>Полдник</b>							
2011	386	СНЕЖОК 2,5%	200	5,6	5	22	156
2011	419	ПИРОЖКИ С ЯБЛОКАМИ	60	4,6	6,9	38,7	234
<b>Итого</b>				<b>10,2</b>	<b>11,9</b>	<b>60,7</b>	<b>390</b>
<b>Ужин</b>							
2011	70	ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ(ТОМАТЫ)	60	0,7		1,4	8
2011	199	ПЮРЕ ГОРОХОВОЕ С МАСЛОМ	130	13,8	5,9	28,9	225
2011	282	ОЛАДЬИ ИЗ ПЕЧЕНИ	100	16,8	21,3	6	302
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180			13,1	52
2011	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,2	0,2	14,6	69
2011	ПП	ХЛЕБ СТОЛИЧНЫЙ	30	1,9	0,3	12,3	59
<b>Итого</b>				<b>35,4</b>	<b>27,7</b>	<b>76,3</b>	<b>715</b>
<b>Всего</b>				<b>95</b>	<b>96</b>	<b>345,4</b>	<b>2554</b>

Технолог

Мед работник

Повар-бригадир

*[Handwritten signatures in blue ink over horizontal lines]*

Утверждаю



Директор  
ООО "Радуга Вкуса"  
/Шикула А. А./

**МЕНЮ**  
1 неделя среда

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	
<b>Завтрак</b>							
2011	174	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ КУКУРУЗНОЙ КРУПЫ	150	4,7	4,7	41,2	229
2011	3	БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ И МАСЛОМ	50	5,8	9,4	15	170
2011	ПП	БАТОН НА ЗДОРОВЬЕ (пшенично-ржаной обогащённый витаминами, железом и кальцием)	20	1,6	0,7	14,2	53
2011	382	КАКАО С МОЛОКОМ	200	3,8	3,7	19,6	128
<b>Итого</b>				<b>15,9</b>	<b>18,5</b>	<b>90</b>	<b>580</b>
<b>II Завтрак</b>							
	336	ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	120	0,5	0,5	11,4	55
<b>Итого</b>				<b>0,5</b>	<b>0,5</b>	<b>11,4</b>	<b>55</b>
<b>Обед</b>							
2011	23	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ С РЕПЧАТЫМ ЛУКОМ	60	0,7	3,7	2,7	48
2011	82	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	180	1,7	4,5	9,3	84
2011	171.1	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ С МАСЛОМ	130	6,1	4,5	27,5	175
2011	328	ХЛЕБЦЫ РЫБНЫЕ	100	13,1	9,2	5,3	159
2011	388	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	180	0,6	0,3	25,9	119
2011	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,2	0,2	14,6	69
2011	ПП	ХЛЕБ СТОЛИЧНЫЙ	30	1,9	0,3	12,3	59
<b>Итого</b>				<b>26,3</b>	<b>22,7</b>	<b>97,6</b>	<b>713</b>
<b>Полдник</b>							
2008	435	КЕФИР 2,5%	200	6	0,2	8	62
2011	418	СЛОЙКА С ПОВИДЛОМ	75	3,9	14,3	42	313
<b>Итого</b>				<b>9,9</b>	<b>14,5</b>	<b>50</b>	<b>375</b>
<b>Ужин</b>							
2012	10	САЛАТ ИЗ ГОРОШКА ЗЕЛЕННОГО КОНСЕРВИРОВАННОГО	60	1,7	3,1	3,6	49
2011	171	КАША РАССЫПЧАТАЯ РИСОВАЯ	130	3,1	3,4	32,7	173
2012	306	ШНИЦЕЛЬ ИЗ ФИЛЕ ИНДЕЙКИ	100	17,9	4,8	8,1	148
2011	346	КОМПОТ ИЗ МАНДАРИНОВ	180	0,4	0,1	20,8	84
2011	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,2	0,2	14,6	69
2011	ПП	ХЛЕБ СТОЛИЧНЫЙ	30	1,9	0,3	12,3	59
<b>Итого</b>				<b>27,2</b>	<b>11,9</b>	<b>92,1</b>	<b>582</b>
<b>Всего</b>				<b>79,8</b>	<b>68,1</b>	<b>341,1</b>	<b>2305</b>

Технолог 

Мед работник 

Повар-бригадир 

Утверждаю



Директор  
ООО "Радуга Вкуса"  
/Шикула А. А./

**МЕНЮ**  
1 неделя четверг

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	
<b>Завтрак</b>							
2011	120	СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	150	3,4	4,9	12,5	108
2011	209	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	50	0,1	0,1		1
2011	3	БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ И МАСЛОМ	50	5,8	9,4	15	170
2011	ПП	БАТОН НА ЗДОРОВЬЕ (пшенично-ржаной обогащённый витаминами, железом и кальцием)	20	1,6	0,7	14,2	53
2011	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	0,1		14,8	60
<b>Итого</b>				<b>11</b>	<b>15,1</b>	<b>56,5</b>	<b>392</b>
<b>II Завтрак</b>							
2008		ГРУШИ СВЕЖИЕ	120	0,5	0,4	12,4	56
<b>Итого</b>				<b>0,5</b>	<b>0,4</b>	<b>12,4</b>	<b>56</b>
<b>Обед</b>							
2011	30	САЛАТ ИЗ ПЕКИНСКОЙ КАПУСТЫ, РЕДИСА И ОГУРЦОВ	60	0,9	3,6	2,1	44
2016	103	СУП КУДРЯВЫЙ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ	180	2,1	4,3	7,4	78
2022	54	БУЛГУР ОТВАРНОЙ С МАСЛОМ	130	6,2	4,3	29,1	204
2011	246	ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНЫ	100	15	17,5	2,7	228
2011	375	КОМПОТ ИЗ ВИШНИ	180	0,2	0,1	23,8	97
2011	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,2	0,2	14,6	69
2011	ПП	ХЛЕБ СТОЛИЧНЫЙ	30	1,9	0,3	12,3	59
<b>Итого</b>				<b>28,5</b>	<b>30,3</b>	<b>92</b>	<b>779</b>
<b>Полдник</b>							
2011	386	РЯЖЕНКА 2,5 %	200	6	8	8,4	130
2011	410.1	СЫРНАЯ ПАЛОЧКА	60	7,9	6,4	35,9	233
<b>Итого</b>				<b>13,9</b>	<b>14,4</b>	<b>44,3</b>	<b>363</b>
<b>Ужин</b>							
2008		ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	60	1,1	5,3	4,6	71
2011	259	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	180	14,8	17,5	14,3	274
2011	348	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ	180	0,9	0,1	17,6	72
2011	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,2	0,2	14,6	69
2011	ПП	ХЛЕБ СТОЛИЧНЫЙ	30	1,9	0,3	12,3	59
<b>Итого</b>				<b>20,9</b>	<b>23,4</b>	<b>63,4</b>	<b>545</b>
<b>Всего</b>				<b>74,8</b>	<b>83,6</b>	<b>268,6</b>	<b>2135</b>

Технолог \_\_\_\_\_

Мед работник \_\_\_\_\_

Повар-бригадир \_\_\_\_\_

Утверждаю

Директор  
ООО "Радуга Вкуса"  
/Шикула А. А./

**МЕНЮ**  
1 неделя пятница

3-7 лет



Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>							
2011	184	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ПШЕНИЧНАЯ	150	6,1	5,6	30,6	199
2011	3	БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ И МАСЛОМ	50	5,8	9,4	15	170
2011	ПП	БАТОН НА ЗДОРОВЬЕ (пшенично-ржаной обогащённый витаминами, железом и кальцием)	20	1,6	0,7	14,2	53
2011	378	ЧАЙ С МОЛОКОМ	200	1,7	1,6	12,4	70
<b>Итого</b>				<b>15,2</b>	<b>17,3</b>	<b>72,2</b>	<b>492</b>
<b>II Завтрак</b>							
2008		МАНДАРИНЫ СВЕЖИЕ	100	0,8	0,2	7,5	33
<b>Итого</b>				<b>0,8</b>	<b>0,2</b>	<b>7,5</b>	<b>33</b>
<b>Обед</b>							
2011	67	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	60	0,8	6,1	4	74
2017	38	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛЯМИ С КУРИЦЕЙ	180	6,1	5,9	14,2	135
2011	321	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	130	3,2	3,8	13,2	102
2012	204	КОТЛЕТЫ АППЕТИТНЫЕ	100	12,1	18,9	11,6	232
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180			13,1	52
2011	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,2	0,2	14,6	69
2011	ПП	ХЛЕБ СТОЛИЧНЫЙ	30	1,9	0,3	12,3	59
<b>Итого</b>				<b>26,3</b>	<b>35,2</b>	<b>83</b>	<b>723</b>
<b>Полдник</b>							
2011	386	СНЕЖОК 2,5%	200	5,6	5	22	156
1996	695	ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ	65	7,7	4,1	29,2	185
<b>Итого</b>				<b>13,3</b>	<b>9,1</b>	<b>51,2</b>	<b>341</b>
<b>Ужин</b>							
2011	70	ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ(ТОМАТЫ)	60	0,7		1,4	8
2011	310	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	130	2,5	4,1	20,6	130
2011	269	ЛЮЛЯ-КЕБАБ С СОУСОМ	100	6,7	6	11,8	188
2011	393	КОМПОТ ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ	180	0,3	0,1	19,4	81
2011	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,2	0,2	14,6	69
2011	ПП	ХЛЕБ СТОЛИЧНЫЙ	30	1,9	0,3	12,3	59
<b>Итого</b>				<b>14,3</b>	<b>10,7</b>	<b>80,1</b>	<b>535</b>
<b>Всего</b>				<b>69,9</b>	<b>72,5</b>	<b>294</b>	<b>2124</b>

Технолог 

Мед работник 

Повар-бригадир 



Утверждаю

Директор  
ООО "Радуга Вкуса"  
Шикун А. А./

**МЕНЮ**  
2 неделя вторник

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	
<b>Завтрак</b>							
2011	181	КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ МАННОЙ КРУПЫ	150	4,2	4,8	21,6	147
2011	209	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	50	0,1	0,1		1
2011	3	БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ И МАСЛОМ	50	5,8	9,4	15	170
2011	ПП	БАТОН НА ЗДОРОВЬЕ (пшенично-ржаной обогащённый витаминами, железом и кальцием)	20	1,6	0,7	14,2	53
2011	382	КАКАО С МОЛОКОМ	200	3,8	3,7	19,6	128
<b>Итого</b>				<b>15,5</b>	<b>18,7</b>	<b>70,4</b>	<b>499</b>
<b>II Завтрак</b>							
	336	ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	120	0,5	0,5	11,4	55
<b>Итого</b>				<b>0,5</b>	<b>0,5</b>	<b>11,4</b>	<b>55</b>
<b>Обед</b>							
2011	53	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ	60	1,2	3,6	4,2	54
2011	104	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ	180	1,6	2	12,4	75
2011	171	КАША РАССЫПЧАТАЯ ПЕРЛОВАЯ С МАСЛОМ	130	3,8	3,4	27,4	155
2011	328	ХЛЕБЦЫ РЫБНЫЕ	100	13,1	9,2	5,3	159
2011	393	КОМПОТ ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ	180	0,3	0,1	19,4	81
2011	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,2	0,2	14,6	69
2011	ПП	ХЛЕБ СТОЛИЧНЫЙ	30	1,9	0,3	12,3	59
<b>Итого</b>				<b>24,1</b>	<b>18,8</b>	<b>95,6</b>	<b>652</b>
<b>Полдник</b>							
2011	386	РЯЖЕНКА 2,5 %	200	6	8	8,4	130
2008	451	ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ С КАПУСТОЙ	60	1,7	1,4	9,6	58
<b>Итого</b>				<b>7,7</b>	<b>9,4</b>	<b>18</b>	<b>188</b>
<b>Ужин</b>							
2011	47	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	60	1	3,6	5	58
2012	151	КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ	130	2,4	13,1	19,6	206
2011	269/1	НАГГЕТСЫ КУРИНЫЕ	100		5,8		52
2011	388	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	180	0,6	0,3	25,9	119
2011	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,2	0,2	14,6	69
2011	ПП	ХЛЕБ СТОЛИЧНЫЙ	30	1,9	0,3	12,3	59
<b>Итого</b>				<b>8,1</b>	<b>23,3</b>	<b>77,4</b>	<b>563</b>
<b>Всего</b>				<b>55,9</b>	<b>70,7</b>	<b>272,8</b>	<b>1957</b>

Технолог

Мед работник

Повар-бригадир



Утверждаю

Директор  
ООО "Радуга Вкуса"  
/Шикула А. А./



**МЕНЮ**  
2 неделя среда

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	
<b>Завтрак</b>							
2011	174	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ КУКУРУЗНОЙ КРУПЫ	150	4,7	4,7	41,2	229
2011	3	БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ И МАСЛОМ	50	5,8	9,4	15	170
2011	ПП	БАТОН НА ЗДОРОВЬЕ (пшенично-ржаной обогащённый витаминами, железом и кальцием)	20	1,6	0,7	14,2	53
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,2		13,5	54
<b>Итого</b>				<b>12,3</b>	<b>14,8</b>	<b>83,9</b>	<b>506</b>
<b>II Завтрак</b>							
2008		ГРУШИ СВЕЖИЕ	120	0,5	0,4	12,4	56
<b>Итого</b>				<b>0,5</b>	<b>0,4</b>	<b>12,4</b>	<b>56</b>
<b>Обед</b>							
2011	43	САЛАТ ИЗ ОВОЩЕЙ	60	1,8	4,4	1,8	55
2011	108	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ	180	2,4	3,3	16,4	106
2012	344	РАГУ ОВОЩНОЕ	130	2,3	7,1	17,3	143
2012	306	ШНИЦЕЛЬ ИЗ ФИЛЕ ИНДЕЙКИ	100	17,9	4,8	8,1	148
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180			13,1	52
2011	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,2	0,2	14,6	69
2011	ПП	ХЛЕБ СТОЛИЧНЫЙ	30	1,9	0,3	12,3	59
<b>Итого</b>				<b>28,5</b>	<b>20,1</b>	<b>83,6</b>	<b>632</b>
<b>Полдник</b>							
2011	386	СНЕЖОК 2,5%	200	5,6	5	22	156
1996	695	ВАТРУШКА С ВИШНЕЙ	65	4,7	2,5	30,7	165
<b>Итого</b>				<b>10,3</b>	<b>7,5</b>	<b>52,7</b>	<b>321</b>
<b>Ужин</b>							
2011	45	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С МОРКОВЬЮ	60	1	3	5,5	54
2011	392	ПЕЛЬМЕНИ МЯСНЫЕ "СКАЗКА"	200	20,2	14,5	29,7	368
2011	393	КОМПОТ ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ	200	0,3	0,1	21,5	90
2011	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,2	0,2	14,6	69
2011	ПП	ХЛЕБ СТОЛИЧНЫЙ	30	1,9	0,3	12,3	59
<b>Итого</b>				<b>25,6</b>	<b>18,1</b>	<b>83,6</b>	<b>640</b>
<b>Всего</b>				<b>77,2</b>	<b>60,9</b>	<b>316,2</b>	<b>2155</b>

Технолог 

Мед работник 

Повар-бригадир 

Утверждаю



Директор  
ООО "Радуга Вкуса"  
/Шикула А. А./

**МЕНЮ**  
2 неделя четверг

3-7 лет

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>							
2011	120	СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	150	3,4	4,9	12,5	108
2011	219	СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ	60	10	9,2	17,2	182
2011	3	БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ И МАСЛОМ	50	5,8	9,4	15	170
2011	ПП	БАТОН НА ЗДОРОВЬЕ (пшенично-ржаной обогащённый витаминами, железом и кальцием)	20	1,6	0,7	14,2	53
2011	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	0,1		14,8	60
<b>Итого</b>				<b>20,9</b>	<b>24,2</b>	<b>73,7</b>	<b>573</b>
<b>II Завтрак</b>							
2008	442	СОК ФРУКТОВЫЙ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЕ	200	1	0,2	19,8	86
<b>Итого</b>				<b>1</b>	<b>0,2</b>	<b>19,8</b>	<b>86</b>
<b>Обед</b>							
2011	70	ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ(ОГУРЦЫ)	60	0,5	0,1	1	8
2011	87	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ	180	1,4	3,6	5,1	58
2011	244	ПЛОВ ИЗ ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНЫ	200	18,7	29,6	40,2	503
2011	346	КОМПОТ ИЗ МАНДАРИНОВ	180	0,4	0,1	20,8	84
2011	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,2	0,2	14,6	69
2011	ПП	ХЛЕБ СТОЛИЧНЫЙ	30	1,9	0,3	12,3	59
<b>Итого</b>				<b>25,1</b>	<b>33,9</b>	<b>94</b>	<b>781</b>
<b>Полдник</b>							
2008	435	КЕФИР 2,5%	180	5,4	0,2	7,2	56
2011	410.1	ШАНЕЖКА С КАРТОФЕЛЕМ	100	8,9	10,1	45,8	310
<b>Итого</b>				<b>14,3</b>	<b>10,3</b>	<b>53</b>	<b>366</b>
<b>Ужин</b>							
2011	52	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	60	0,8	3,7	4,8	55
2022	54	БУЛГУР ОТВАРНОЙ С МАСЛОМ	130	6,2	4,3	29,1	204
2012	306	БИТОЧКИ КУРИНЫЕ ПО-БЕЛОРУССКИ С СОУСОМ КРАСНЫЙ ОСНОВНОЙ	120	0,3	5,3	4,8	68
200826	437	НАПИТОК БРУСНИЧНЫЙ	180	0,1	0,1	22,4	93
2011	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,2	0,2	14,6	69
2011	ПП	ХЛЕБ СТОЛИЧНЫЙ	30	1,9	0,3	12,3	59
<b>Итого</b>				<b>11,5</b>	<b>13,9</b>	<b>88</b>	<b>548</b>
<b>Всего</b>				<b>72,8</b>	<b>82,5</b>	<b>328,5</b>	<b>2354</b>

Технолог \_\_\_\_\_

Мед работник \_\_\_\_\_

Повар-бригадир \_\_\_\_\_



Утверждаю

Директор  
ООО "Радуга Вкуса"  
/Шикла А. А./

**МЕНЮ**  
2 неделя пятница

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	
<b>Завтрак</b>							
2011	184	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ПШЕНИЧНАЯ	150	6,1	5,6	30,6	199
2011	3	БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ И МАСЛОМ	50	5,8	9,4	15	170
2011	ПП	БАТОН НА ЗДОРОВЬЕ (пшенично-ржаной обогащённый витаминами, железом и кальцием)	20	1,6	0,7	14,2	53
2011	382	КАКАО С МОЛОКОМ	200	3,8	3,7	19,6	128
<b>Итого</b>				<b>17,3</b>	<b>19,4</b>	<b>79,4</b>	<b>550</b>
<b>II Завтрак</b>							
	336	ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	120	0,5	0,5	11,4	55
<b>Итого</b>				<b>0,5</b>	<b>0,5</b>	<b>11,4</b>	<b>55</b>
<b>Обед</b>							
2008		ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	60	1,1	5,3	4,6	71
2017	38	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛЯМИ С КУРИЦЕЙ	180	6,1	5,9	14,2	135
2008	333	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	130	2,5	4,1	20,4	128
2011	269	ЛЮЛЯ-КЕБАБ С СОУСОМ	100	6,7	6	11,8	188
2011	344	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ГРУШ	200	0,2	0,1	18,6	76
2011	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,2	0,2	14,6	69
2011	ПП	ХЛЕБ СТОЛИЧНЫЙ	30	1,9	0,3	12,3	59
<b>Итого</b>				<b>20,7</b>	<b>21,9</b>	<b>96,5</b>	<b>726</b>
<b>Полдник</b>							
2011	386	СНЕЖОК 2,5%	180	5	4,5	19,8	140
2011	418	СЛОЙКА С СЫРОМ	70	3,8	14,1	22,6	233
<b>Итого</b>				<b>8,8</b>	<b>18,6</b>	<b>42,4</b>	<b>373</b>
<b>Ужин</b>							
2008	25	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ	60	0,7	6,1	2,2	67
2011	199	ПЮРЕ ГОРОХОВОЕ С МАСЛОМ	130	13,8	5,9	28,9	225
2012	204	КОТЛЕТЫ АППЕТИТНЫЕ	100	12,1	18,9	11,6	232
2011	348	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ	180	0,9	0,1	17,6	72
2011	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,2	0,2	14,6	69
2011	ПП	ХЛЕБ СТОЛИЧНЫЙ	30	1,9	0,3	12,3	59
<b>Итого</b>				<b>31,6</b>	<b>31,5</b>	<b>87,2</b>	<b>724</b>
<b>Всего</b>				<b>78,9</b>	<b>91,9</b>	<b>316,9</b>	<b>2428</b>

Технолог

Мед работник

Повар-бригадир

*(Handwritten signatures in blue ink over horizontal lines)*

Основание:

1) СанПин 2.3/2.4.3590-20 постановление от 27.10.2020 №32 срок действия с 01.01.2021г. до 01.01.2027г.

Утверждённые руководителем ФСН в сфере защиты потребителем и благополучия человека Г.Г. Онищенко

2) Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельян – М: ДеЛиплюс 2017 – 544с

3) Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях. Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельян – М: ДеЛиплюс 2016 –640с

4) Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания /Авт.-сост А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко. - М.: "ИКТЦ" ЛАДА", К.: Издат.Арий 2006; 680с

5) Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для п.о.п. при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ" М 2004

6) Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания . И.М. Скурихин, В.А.Тутельян, ДеЛипринт М.

7)МР 2.4.0179-20

8) ТУ 10.86.10-001-12536993-2019 Полуфабрикаты мясные и мясодержащие для детского питания. Организация-изготовитель ООО "Вкуснодей" ОКПО -12536993

9) ТУ 10.86.10-002-12536993-2019 Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Организация-изготовитель ООО "Вкуснодей" ОКПО -12536993

10) ТУ 10.86.10-003-12536993-2019 Полуфабрикаты рыбные рубленые для детского питания охлажденные и замороженные. Организация-изготовитель ООО "Вкуснодей" ОКПО -12536993

11)ТУ 10.86.10-007-12536993-2020 Полуфабрикаты в тесте с овощными и фруктовыми фаршами замороженные для детского питания. Организация-изготовитель ООО "Вкуснодей" ОКПО -12536993

12) ТУ 10.86.10-008-12536993-2020 Полуфабрикаты в тесте с фаршами из мяса и мяса птицы замороженные для детского питания. Организация-изготовитель ООО "Вкуснодей" ОКПО -12536993

13) ТУ10.86.10-010-12536993-2020 Полуфабрикаты мучных кулинарных изделий замороженные. Блинчики для детского питания. Организация-изготовитель ООО "Вкуснодей" ОКПО -12536993

14) Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1—4-х классов в общеобразовательных организациях: Пособие. — М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2022. — 275 с.

15) Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Сборник технических нормативов. Под редакцией члена - корреспондента Российской академии наук В.Р. Кучмы. Москва 2016

Меню составил: Технолог Мамулян Г.И.

