

# МЕНЮ САДЫ

Выход (г)	Наименование блюда	Эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Номер рецептуры
<u><b>Завтрак</b></u>			
150	<b>Каша жидкая молочная из манной крупы .</b> <small>молоко с жиром 2,5%, крупа манная, масло сливочное</small>	ЭЦ-176, Бел-4, Жир-7, Угл-23	181
10	<b>Сыр твердый (порциями).</b>	ЭЦ-36, Бел-2, Жир-3	7
4	<b>Масло сливочное(порциями)</b>	ЭЦ-26, Жир-3	6
180	<b>Чай с сахаром (№410)</b> <small>сахар, чай черный</small>	ЭЦ-38, Угл-9	410
25	<b>Хлеб пшеничный</b>	ЭЦ-76, Бел-2, Жир-1, Угл-12	560
<b>Итого за Завтрак</b>		ЭЦ-352, Бел-9, Жир-14, Угл-45	
<u><b>Завтрак 2</b></u>			
100	<b>Сок в ассортименте</b>	ЭЦ-42, Бел-1, Угл-10	418
<b>Итого за Завтрак 2</b>		ЭЦ-42, Бел-1, Угл-10	
<u><b>Обед</b></u>			
180	<b>Суп картофельный вермишелевый.</b>	ЭЦ-75, Бел-2, Жир-2, Угл-12	88
70	<b>Зразы рыбные с яйцом со сметанным соусом с</b> <small>мятой, молоко с жиром 2,5%, хлеб пшеничный, сметана, лук репчатый, яйца куриные, масло растительное, томат , мука пшеничная высшего сорта</small>	ЭЦ-88, Бел-7, Жир-3, Угл-8	281
<b>Каша пшеничная</b>			
100	<b>рассыпчатая с сливочным маслом.</b> <small>крупа пшеничная, масло сливочное</small>	ЭЦ-148, Бел-4, Жир-3, Угл-26	330
25	<b>Икра кабачковая(из свежих овощей)</b> <small>кабачки свежес., лук репчатый, томат , масло растительное.</small>	ЭЦ-17, Жир-1, Угл-1	54
180	<b>Компот из сушеных</b> <small>ягод, сахар, вода</small>	ЭЦ-102, Угл-25	394
34	<b>Хлеб пшеничный</b>	ЭЦ-103, Бел-3, Жир-1, Угл-17	560
25	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	ЭЦ-116, Бел-4, Жир-2, Угл-21	527
<b>Итого за Обед</b>		ЭЦ-650, Бел-20, Жир-12, Угл-110	
<u><b>Полдник</b></u>			
60	<b>Булочка «Российская»</b> <small>мука пшеничная высшего сорта, сахар, маргарин, молоко с жиром 2,5%, изюм, яйца куриные, дрожжи сушёные, соль йодированная , ванилин.</small>	ЭЦ-193, Бел-4, Жир-5, Угл-33	457
150	<b>Кофейный напиток с молоком</b> <small>молоко с жиром 2,5%, сахар, кофейный напиток</small>	ЭЦ-76, Бел-2, Жир-2, Угл-12	414
<b>Итого за Полдник</b>		ЭЦ-269, Бел-7, Жир-7, Угл-45	
<b>Итого за день</b>		ЭЦ-1 313, Бел-36, Жир-33, Угл-211	

Руководитель  
МБОУ(МБДО)  
У)

Повар

ИП Шаповалов



# МЕНЮ САДЫ

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Номер рецептуры
<u><b>Завтрак</b></u>			
150	<b>Суп молочный с овсяной крупой</b> <small>молоко с жиром 2,5%, овсянка "геркулес", масло сливочное</small>	ЭЦ-112, Бел-4, Жир-4, Угл-13	101
4	<b>Масло сливочное(порциями)</b>	ЭЦ-26, Жир-3	6
180	<b>Чай с сахаром (№410)</b> <small>сахар, чай черный</small>	ЭЦ-38, Угл-9	410
25	<b>Хлеб пшеничный</b>	ЭЦ-76, Бел-2, Жир-1, Угл-12	560
<b>Итого за Завтрак</b>			ЭЦ-252, Бел-6, Жир-8, Угл-35
<u><b>Завтрак 2</b></u>			
70	<b>Фрукты свежие(Яблоки)</b>	ЭЦ-31, Угл-7	386
<b>Итого за Завтрак 2</b>			ЭЦ-31, Угл-7
<u><b>Обед</b></u>			
180	<b>Борщ свекольник .</b> <small>свекла, картофель, лук репчатый, томат , морковь, петрушка (корень), масло растительное.</small>	ЭЦ-82, Бел-2, Жир-4, Угл-10	86
120	<b>Голубцы ленивые</b> <small>капуста белокочанная, свинина, лук репчатый, крупа рисовая, яйцо куриное, масло сливочное</small>	ЭЦ-164, Бел-11, Жир-7, Угл-15	315
25	<b>Соус с томатом и луком .</b> <small>томат , морковь, мука пшеничная высшего сорта, лук репчатый, масло сливочное, петрушка (корень), сахар, соль подированная</small>	ЭЦ-19, Жир-1, Угл-2	366
25	<b>Салат из моркови</b> <small>морковь, сахар</small>	ЭЦ-13, Угл-3	42
180	<b>Компот из сушеных</b> <small>сухофрукты, сахар, кислота лимонная.</small>	ЭЦ-102, Угл-25	394
34	<b>Хлеб пшеничный</b>	ЭЦ-103, Бел-3, Жир-1, Угл-17	560
25	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	ЭЦ-116, Бел-4, Жир-2, Угл-21	527
<b>Итого за Обед</b>			ЭЦ-599, Бел-20, Жир-14, Угл-93
<u><b>Полдник</b></u>			
130	<b>Макароны отварные с сахаром</b> <small>макароны, масло сливочное, сахар</small>	ЭЦ-177, Бел-6, Жир-4, Угл-30	218
150	<b>Какао с молоком.</b> <small>молоко с жиром 2,5%, сахар, какао-порошок</small>	ЭЦ-89, Бел-3, Жир-3, Угл-13	416
<b>Итого за Полдник</b>			ЭЦ-266, Бел-9, Жир-6, Угл-43
<u><b>Итого за день</b></u>			
ЭЦ-1 148, Бел-36, Жир-29, Угл-178			

Руководитель  
МБОУ(МБДО)  
у)

*Лапшинка Н.Н.*

Повар



# МЕНЮ САДЫ

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Номер рецептуры
<u><b>Завтрак</b></u>			
60	<b>Омлет натуральный с маслом сливочным</b> <small>яйцо куриное, молоко с жиром 2,5%, масло сливочное</small>	ЭЦ-111, Бел-5, Жир-10, Угл-1	229
4	<b>Масло сливочное(порциями)</b>	ЭЦ-26, Жир-3	6
25	<b>Капуста тушеная.</b> <small>капуста белокочанная, лук репчатый, морковь, масло растительное., томат , сахар, мука пшеничная высшего сорта, петрушка (корень)</small>	ЭЦ-20, Бел-1, Жир-1, Угл-2	143
180	<b>Чай с сахаром (№410)</b> <small>сахар, чай черный</small>	ЭЦ-38, Угл-9	410
25	<b>Хлеб пшеничный</b>	ЭЦ-76, Бел-2, Жир-1, Угл-12	560
<b>Итого за Завтрак ЭЦ-271, Бел-8, Жир-14, Угл-25</b>			
<u><b>Завтрак 2</b></u>			
100	<b>Сок в ассортименте</b>	ЭЦ-42, Бел-1, Угл-10	418
<b>Итого за Завтрак 2 ЭЦ-42, Бел-1, Угл-10</b>			
<u><b>Обед</b></u>			
180	<b>Суп картофельный с пшеном</b> <small>картофель, лук репчатый, морковь, пшено, масло растительное.</small>	ЭЦ-66, Бел-2, Жир-2, Угл-10	86
50/25	<b>Печень, тушенная в соусе</b> <small>печень (куриная), сметана, мука пшеничная высшего сорта, масло растительное.</small>	ЭЦ-133, Бел-10, Жир-7, Угл-7	261
120	<b>Пюре картофельное с сливочным маслом.</b> <small>картофель, молоко с жиром 2,5%, масло сливочное</small>	ЭЦ-110, Бел-2, Жир-4, Угл-16	339
25	<b>Овощи натуральные свежие (огурец )</b>	ЭЦ-8, Угл-1	71
180	<b>Компот из сушеных фруктов.</b> <small>сухофрукты, сахар, кислота лимонная.</small>	ЭЦ-102, Угл-25	394
34	<b>Хлеб пшеничный</b>	ЭЦ-103, Бел-3, Жир-1, Угл-17	560
25	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	ЭЦ-116, Бел-4, Жир-2, Угл-21	527
<b>Итого за Обед ЭЦ-638, Бел-22, Жир-16, Угл-98</b>			
<u><b>Полдник</b></u>			
50	<b>Сдоба обыкновенная.</b>	ЭЦ-14, Бел-4, Жир-2, Угл-26	449
<small>мука пшеничная высшего сорта, сахар, масло сливочное, яйцо куриное, дрожжи сушеные, соль йодированная</small>			
150	<b>Фруктур кисло-молочный напиток.</b>	ЭЦ-159, Бел-9, Жир-3, Угл-12	386
<b>Итого за Полдник ЭЦ-173, Бел-13, Жир-5, Угл-38</b>			
<b>Итого за день ЭЦ-1 124, Бел-43, Жир-35, Угл-17</b>			



Повар



# МЕНЮ САДЫ

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Номер рецептуры
<u><b>Завтрак</b></u>			
150	<b>Суп молочный с крупой(пшеничной).</b> <small>молоко с мдж 2,5%, крупа пшеничная, масло сливочное</small>	ЭЦ-109, Бел-4, Жир-4, Угл-14	101
10	<b>Сыр твердый (порциями).</b>	ЭЦ-36, Бел-2, Жир-3	7
180	<b>Чай с сахаром (№410)</b> <small>сахар, чай черный</small>	ЭЦ-38, Угл-9	410
25	<b>Хлеб пшеничный</b>	ЭЦ-76, Бел-2, Жир-1, Угл-12	560
<b>Итого за Завтрак</b>		ЭЦ-259, Бел-9, Жир-8, Угл-36	
<u><b>Завтрак 2</b></u>			
70	<b>Фрукты свежие(Яблоки)</b>	ЭЦ-31, Угл-7	386
<b>Итого за Завтрак 2</b>		ЭЦ-31, Угл-7	
<u><b>Обед</b></u>			
180	<b>Щи из свежей капусты с картофелем .</b> <small>капуста белокочанная, картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное., томат</small>	ЭЦ-61, Бел-1, Жир-4, Угл-6	73
5	<b>Сметана</b>	ЭЦ-8, Жир-1	540
50/25	<b>Птица тушеная с соусом.</b> <small>филе иб. сметана, томат . мука пшеничная высшего сорта, соль йодированная</small>	ЭЦ-75, Бел-9, Жир-3, Угл-3	318
100	<b>Каша гречневая рассыпчатая с сливочным</b> <small>крупа гречневая, масло сливочное</small>	ЭЦ-97, Бел-3, Жир-3, Угл-14	330
25	<b>Салат из белокочанной капусты.</b> <small>капуста белокочанная, лук репчатый, морковь, сахар, масло растительное., кислота лимонная.</small>	ЭЦ-21, Жир-1, Угл-2	21
180	<b>Кисель из сухофруктов</b> <small>сахар, сухофрукты, крахмал картофельный., кислота лимонная.</small>	ЭЦ-128, Угл-32	397
34	<b>Хлеб пшеничный</b>	ЭЦ-103, Бел-3, Жир-1, Угл-17	560
25	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	ЭЦ-116, Бел-4, Жир-2, Угл-21	527
<b>Итого за Обед</b>		ЭЦ-610, Бел-21, Жир-14, Угл-95	
<u><b>Полдник</b></u>			
60	<b>Сырники из творога(с повидлом)</b> <small>творог, повидло, мука пшеничная высшего сорта, яйца куриные, масло растительное.</small>	ЭЦ-140, Бел-9, Жир-6, Угл-6	245
150	<b>Кофейный напиток с молоком</b> <small>молоко с мдж 2,5%, сахар, кофейный напиток</small>	ЭЦ-76, Бел-2, Жир-2, Угл-12	414
<b>Итого за Полдник</b>		ЭЦ-216, Бел-12, Жир-8, Угл-18	
<b>Итого за день</b>			
ЭЦ-1 116, Бел-42, Жир-31, Угл-155			



Руководитель  
МБОУ(МБДОУ)  
Муниципальное бюджетное образовательное учреждение Курский детский сад

Повар

ИП Шаповалов

Шаповалов  
Николай  
Николаевич



# МЕНЮ САДЫ

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Номер рецептуры
--------------	--------------------	--	--------------------

## Завтрак

150	<b>Суп молочный с крупой(рисовый).</b> <small>молоко с жиром 2,5%, крупа рисовая, масло сливочное, сахар</small>	ЭЦ-99, Бел-4, Жир-4, Угл-13	101
4	<b>Масло сливочное(порциями)</b>	ЭЦ-26, Жир-3	6
180	<b>Чай с сахаром (№410)</b> <small>сахар, чай черный</small>	ЭЦ-38, Угл-9	410
25	<b>Хлеб пшеничный</b>	ЭЦ-76, Бел-2, Жир-1, Угл-12	560

**Итого за Завтрак** ЭЦ-240, Бел-6, Жир-7, Угл-35

## Завтрак 2

100	<b>Сок в ассортименте</b>	ЭЦ-42, Бел-1, Угл-10	418
	<b>Итого за Завтрак 2</b>	ЭЦ-42, Бел-1, Угл-10	

## Обед

180	<b>Суп картофельный с рыбными фрикадельками.</b> <small>картофель, минтай, лук репчатый, морковь, томат , масло растительное., яйца куриные, соль йодированная</small>	ЭЦ-81, Бел-4, Жир-2, Угл-11	90
70	<b>Тефтели мясные (2-й вариант)</b> <small>свинина, сметана, лук репчатый, мука пшеничная высшего сорта, томат , крупа рисовая, масло сливочное</small>	ЭЦ-93, Бел-5, Жир-5, Угл-6	304
100	<b>Ragu овощное (3-й вариант)</b> <small>картофель, капуста белокочанная, морковь, масло сливочное, лук репчатый, томат , мука пшеничная высшего сорта, петрушка (корень), сахар, соль йодированная</small>	ЭЦ-86, Бел-2, Жир-4, Угл-10	362
180	<b>Компот из сушеных сухофрукты, сахар, кислота лимонная.</b>	ЭЦ-102, Угл-25	394
34	<b>Хлеб пшеничный</b>	ЭЦ-103, Бел-3, Жир-1, Угл-17	560
25	<b>Хлеб рожано-пшеничный</b>	ЭЦ-116, Бел-4, Жир-2, Угл-21	527

**Итого за Обед** ЭЦ-581, Бел-18, Жир-15, Угл-90

## Полдник

50	<b>Печенье .</b>	ЭЦ 209, Бел 4, Жир 5, Угл 37	332
150	<b>Фрукт кисло-молочный напиток.</b>	ЭЦ-159, Бел-9, Жир-3, Угл-12	386

**Итого за Полдник** ЭЦ-368, Бел-13, Жир-8, Угл-49

**Итого за день** ЭЦ-1 230, Бел-37, Жир-30, Угл-184

Повар

ИП Шаповалов



Руководитель  
МБОУ(МПО)  
Муниципальное  
бюджетное образовательное учреждение Курская основная общеобразовательная школа

Курская  
область  
г. Миллерово  
Курский  
район  
Детский  
сад

ОГРН 102197164 \* №НН 614900720 \* ЕНН 614900720

Муниципальное  
бюджетное образовательное учреждение Курская основная общеобразовательная школа

# МЕНЮ САДЫ

Выход (г)	Наименование блюда	Эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Номер рецептуры
<u><b>Завтрак</b></u>			
	<b>Каша жидкая молочная</b>		
150	<b>пшенная с маслом</b>	ЭЦ-110, Бел-4, Жир-4, Угл-14	
	<b>сливочным и сахаром</b>		101
	молоко с жир 2,5%, пшено, масло сливочное, сахар		
30/20/5	<b>Бутерброд с повидлом и маслом.</b>	ЭЦ-156, Бел-2, Жир-4, Угл-28	2
	хлеб пшеничный, повидло, масло сливочное		
180	<b>Чай с сахаром (№410)</b>	ЭЦ-38, Угл-9	410
	сахар, чай черный		
<b>Итого за Завтрак</b>		ЭЦ-304, Бел-7, Жир-8, Угл-51	
<u><b>Завтрак 2</b></u>			
70	<b>Фрукты свежие(Яблоки)</b>	ЭЦ-31, Угл-7	386
<b>Итого за Завтрак 2</b>		ЭЦ-31, Угл-7	
<u><b>Обед</b></u>			
180	<b>Рассольник ленинградский .</b>	ЭЦ-88, Бел-1, Жир-4, Угл-12	82
	картофель, огурцы консервированные, морковь, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное.		
140	<b>Запеканка картофельная с мясом.</b>	ЭЦ-207, Бел-11, Жир-8, Угл-22	308
	картофель, свинина, масло сливочное, лук репчатый, сухари панировочные		
25	<b>Салат из белокочанной капусты.</b>	ЭЦ-21, Жир-1, Угл-2	21
	капуста белокочанная, лук репчатый, морковь, сахар, масло растительное., кислота лимонная.		
180	<b>Компот из сушеных сухофрукты, сахар, кислота лимонная.</b>	ЭЦ-102, Угл-25	394
34	<b>Хлеб пшеничный</b>	ЭЦ-103, Бел-3, Жир-1, Угл-17	560
25	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	ЭЦ-116, Бел-4, Жир-2, Угл-21	527
<b>Итого за Обед</b>		ЭЦ-638, Бел-19, Жир-16, Угл-100	
<u><b>Полдник</b></u>			
50	<b>Крендель сахарный.</b>	ЭЦ 19, Бел 4, Жир 7, Угл 28	443
	мука пшеничная высшего сорта, сахар, маргарин, яйцо куриное, дрожжи сушеные, масло растительное., соль подированная		
150	<b>Какао с молоком.</b>	ЭЦ-89, Бел-3, Жир-3, Угл-13	416
	молоко с жир 2,5%, сахар, какао-порошок		
<b>Итого за Полдник</b>		ЭЦ-108, Бел-7, Жир-9, Угл-41	
<b>Итого за день</b>			
Повар			
ИП Шаповалов Н.Н.			
Шаповалов Николай Николаевич Н.Н. Николай Николаевич			
ОГРН 31561730003222 *			
Россия, Ростовская обл., г. Минеральные Воды, ул. Красноармейская, 100			
Министерство образования и науки Российской Федерации			
Учреждение Министерства образования и науки Российской Федерации			
МБОУ(МБДОУ) Курский дошкольный детский сад № 15			
Министерство образования и науки Российской Федерации			
Учреждение Министерства образования и науки Российской Федерации			
МБОУ(МБДОУ) Курский дошкольный детский сад № 15			



Руководитель  
МБОУ(МБДОУ)  
УК

Повар



# МЕНЮ САДЫ

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Номер рецептуры
<u><b>Завтрак</b></u>			
60	<b>Омлет натуральный с маслом сливочным</b> яйцо куриное, молоко с жиром 2,5%, масло сливочное	ЭЦ-111, Бел-5, Жир-10, Угл-1	229
4	<b>Масло сливочное(порциями)</b>	ЭЦ-26, Жир-3	6
25	<b>Капуста тушеная.</b> капуста белокочанная, лук репчатый, морковь, масло растительное, томат, сахар, мука пшеничная высшего сорта, петрушка (корень)	ЭЦ-20, Бел-1, Жир-1, Угл-2	143
180	<b>Чай с сахаром (№410)</b> сахар, чай черный	ЭЦ-38, Угл-9	410
25	<b>Хлеб пшеничный</b>	ЭЦ-76, Бел-2, Жир-1, Угл-12	560
<b>Итого за Завтрак</b>		ЭЦ-271, Бел-8, Жир-14, Угл-25	
<u><b>Завтрак 2</b></u>			
100	<b>Сок в ассортименте</b>	ЭЦ-42, Бел-1, Угл-10	418
<b>Итого за Завтрак 2</b>		ЭЦ-42, Бел-1, Угл-10	
<u><b>Обед</b></u>			
180	<b>Суп картофельный вермишелевый.</b>	ЭЦ-75, Бел-2, Жир-2, Угл-12	88
70	<b>Рыба , тушенная с овощами</b> минтай, морковь, лук репчатый, масло растительное, томат	ЭЦ-71, Бел-7, Жир-4, Угл-2	261
100	<b>Рис отварной с сливочным маслом.</b> крупа рисовая, масло сливочное	ЭЦ-133, Бел-2, Жир-3, Угл-24	332
25	<b>Икра овощная свекольная.</b> свекла, томат, морковь, лук репчатый, масло растительное, сахар	ЭЦ-25, Бел-1, Жир-1, Угл-3	55
180	<b>Кисель из сухофруктов</b> сахар, сухофрукты, крахмал картофельный, кислота лимонная.	ЭЦ-128, Угл-32	397
34	<b>Хлеб пшеничный</b>	ЭЦ-103, Бел-3, Жир-1, Угл-17	560
25	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	ЭЦ-116, Бел-4, Жир-2, Угл-21	527
<b>Итого за Обед</b>		ЭЦ-652, Бел-19, Жир-13, Угл-112	
<u><b>Полдник</b></u>			
60	<b>Запеканка из творога с манной крупой.</b> творог, сахар, крупа манная, яйцо куриное, масло сливочное, сухари панировочные, сметана	ЭЦ-148, Бел-11, Жир-7, Угл-10	251
15	<b>Соус молочный (сладкий).</b> молоко с жиром 2,5%, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль йодированная	ЭЦ-14, Жир-1, Угл-1	384
150	<b>Кофейный напиток с молоком</b> молоко с жиром 2,5%, сахар, кофейный напиток	ЭЦ-76, Бел-2, Жир-2, Угл-12	414
<b>Итого за Полдник</b>		ЭЦ-238, Бел-13, Жир-10, Угл-23	
<b>Итого за день</b>		ЭЦ-1 203, Бел-40, Жир-37, Угл-171	

Руководитель  
МБОУ(МБДО)

Повар

ИП Шаповалов

И.И.



# МЕНЮ САДЫ

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Номер рецептуры
<u><b>Завтрак</b></u>			
150	<b>Суп молочный с крупой(гречневый).</b> <small>молоко с жиром 2,5%, крупа гречневая, масло сливочное, сахар</small>	ЭЦ-107, Бел-4, Жир-4, Угл-13	101
4	<b>Масло сливочное(порциями)</b>	ЭЦ-26, Жир-3	6
180	<b>Чай с сахаром (№410)</b> <small>сахар, чай черный</small>	ЭЦ-38, Угл-9	410
25	<b>Хлеб пшеничный</b>	ЭЦ-76, Бел-2, Жир-1, Угл-12	560
<b>Итого за Завтрак</b>		ЭЦ-247, Бел-7, Жир-8, Угл-35	
<u><b>Завтрак 2</b></u>			
70	<b>Фрукты свежие(Яблоки)</b>	ЭЦ-31, Угл-7	386
<b>Итого за Завтрак 2</b>		ЭЦ-31, Угл-7	
<u><b>Обед</b></u>			
180	<b>Борщ с капустой и картофелем.</b> <small>свекла, капуста белокочанная, картофель, морковь, лук репчатый, томат, масло растительное., сахар</small>	ЭЦ-74, Бел-1, Жир-4, Угл-9	63
5	<b>Сметана</b>	ЭЦ-8, Жир-1	540
<b>Котлеты рубленые из кур,</b>			
70	<b>Запеченные с соусом</b> <b>МОЛОЧНЫМ</b> <small>филе цб, молоко с жиром 2,5%, хлеб пшеничный, масло сливочное, сыр, мука пшеничная высшего сорта, соль йодированная</small>	ЭЦ 135, Бел 11, Жир 7, Угл 7	324
120	<b>Макароны отварные с маслом.</b> <small>макароны, масло сливочное</small>	ЭЦ-127, Бел-4, Жир-3, Угл-21	219
25	<b>Икра кабачковая(из свежих овощей)</b> <small>кабачки свежие., лук репчатый, томат, масло растительное.</small>	ЭЦ-17, Жир-1, Угл-1	54
180	<b>Компот из сушеных</b> <small>сухофрукты, сахар, кислота лимонная.</small>	ЭЦ-102, Угл-25	394
34	<b>Хлеб пшеничный</b>	ЭЦ-103, Бел-3, Жир-1, Угл-17	560
25	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	ЭЦ-116, Бел-4, Жир-2, Угл-21	527
<b>Итого за Обед</b>		ЭЦ-682, Бел-24, Жир-18, Угл-103	
<u><b>Полдник</b></u>			
60	<b>Пирожки печенные из дрожжевого теста с  начинкой</b> <small>мука пшеничная высшего сорта, повидло, яйцо куриное, сахар, маргарин, дрожжи сушеные, соль йодированная , масло растительное.</small>	ЭЦ-133, Бел-3, Жир-1, Угл-28	437
150	<b>Кефир</b>	ЭЦ-75, Бел-4, Жир-4, Угл-6	420
<b>Итого за Полдник</b>		ЭЦ-208, Бел-7, Жир-5, Угл-34	
<b>Итого за день</b>		ЭЦ-1 168, Бел-38, Жир-31, Угл-178	

Руководитель  
МБОУ(МДОУ)

Повар

ИП Шаповалов  
Н.Н.

# МЕНЮ САДЫ

Выход (г)	Наименование блюда	Эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Номер рецептуры
<u><b>Завтрак</b></u>			
150	<b>Каша жидкая молочная из манной крупы .</b> <small>молоко с мдэж 2,5%, крупа манная, масло сливочное</small>	ЭЦ-176, Бел-4, Жир-7, Угл-23	181
4	<b>Масло сливочное(порциями)</b>	ЭЦ-26, Жир-3	6
10	<b>Сыр твердый (порциями).</b>	ЭЦ-36, Бел-2, Жир-3	7
25	<b>Хлеб пшеничный</b>	ЭЦ-76, Бел-2, Жир-1, Угл-12	560
180	<b>Чай с сахаром (№410)</b> <small>сахар, чай черный</small>	ЭЦ-38, Угл-9	410
<u><b>Итого за Завтрак</b></u> ЭЦ-352, Бел-9, Жир-14, Угл-45			
<u><b>Завтрак 2</b></u>			
100	<b>Сок в ассортименте</b>	ЭЦ-42, Бел-1, Угл-10	418
<u><b>Итого за Завтрак 2</b></u> ЭЦ-42, Бел-1, Угл-10			
<u><b>Обед</b></u>			
180	<b>Суп картофельный с клещками .</b> <small>картофель, морковь, лук репчатый, мука пшеничная высшего сорта, масло растительное., яйцо куриное, масло сливочное, соль йодированная</small>	ЭЦ-63, Бел-2, Жир-2, Угл-9	91
140	<b>Плов из птицы.</b> <small>цыпленок-бройлер, крупа рисовая, морковь, лук репчатый, масло сливочное, томат</small>	ЭЦ-251, Бел-14, Жир-11, Угл-24	321
25	<b>Салат из свеклы отварной.</b> <small>свекла, масло растительное.</small>	ЭЦ-23, Жир-2, Угл-2	34
180	<b>Компот из сушеных сухофрукты, сахар, кислота лимонная.</b>	ЭЦ-102, Угл-25	394
34	<b>Хлеб пшеничный</b>	ЭЦ-103, Бел-3, Жир-1, Угл-17	560
25	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	ЭЦ-116, Бел-4, Жир-2, Угл-21	527
<u><b>Итого за Обед</b></u> ЭЦ-659, Бел-22, Жир-18, Угл-98			
<u><b>Полдник</b></u>			
60	<b>Пудинг из творога запеченный.</b> <small>творог, изюм, крупа манная, сахар, яйцо куриное, масло сливочное, сухари панировочные, сметана, ванилин.</small>	ЭЦ-153, Бел-9, Жир-6, Угл-15	249
15	<b>Соус молочный (сладкий).</b> <small>молоко с мдэж 2,5%, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль йодированная</small>	ЭЦ-14, Жир-1, Угл-1	384
150	<b>Какао с молоком.</b> <small>молоко с мдэж 2,5%, сахар, какао-порошок</small>	ЭЦ-89, Бел-3, Жир-3, Угл-13	415
<u><b>Итого за Полдник</b></u> ЭЦ-256, Бел-13, Жир-10, Угл-29			
<u><b>Итого за день</b></u> ЭЦ-1 309, Бел-44, Жир-42, Угл-181			

Руководитель  
МБОУ(МБДОУ)



Повар

ИП Шаповалов



# МЕНЮ САДЫ

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микрэлементы (мг)	Номер рецептуры
<u><b>Завтрак</b></u>			
150	<b>Суп молочный с макаронными изделиями</b> <i>молоко с жиром 2,5%, макароны, масло сливочное, сахар</i>	ЭЦ-109, Бел-4, Жир-4, Угл-14	100
4	<b>Масло сливочное(порциями)</b>	ЭЦ-26, Жир-3	6
180	<b>Чай с сахаром (№410)</b> <i>сахар, чай черный</i>	ЭЦ-38, Угл-9	410
25	<b>Хлеб пшеничный</b>	ЭЦ-76, Бел-2, Жир-1, Угл-12	560
<b>Итого за Завтрак</b>		ЭЦ-249, Бел-6, Жир-8, Угл-36	
<u><b>Завтрак 2</b></u>			
70	<b>Фрукты свежие(Яблоки)</b>	ЭЦ-31, Угл-7	386
<b>Итого за Завтрак 2</b>		ЭЦ-31, Угл-7	
<u><b>Обед</b></u>			
180	<b>Суп картофельный с бобовыми (горохом)</b> <i>картофель, горох калотый, морковь, лук репчатый, масло растительное.</i>	ЭЦ-97, Бел-4, Жир-4, Угл-12	87
70	<b>Котлеты рыбные любительские</b> <i>минтай, морковь, яйцо куриное, молоко с жиром 2,5%, масло сливочное, хлеб пшеничный, лук репчатый, масло растительное.</i>	ЭЦ-102, Бел-10, Жир-3, Угл-8	272
120	<b>Пюре картофельное с сливочным маслом.</b> <i>картофель, молоко с жиром 2,5%, масло сливочное</i>	ЭЦ-110, Бел-2, Жир-4, Угл-16	339
25	<b>Овощи натуральные свежие (огурец )</b>	ЭЦ-8, Угл-1	71
180	<b>Компот из сушеных</b> <i>сухофрукты, сахар, кислота лимонная.</i>	ЭЦ-102, Угл-25	394
34	<b>Хлеб пшеничный</b>	ЭЦ-103, Бел-3, Жир-1, Угл-17	560
25	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	ЭЦ-116, Бел-4, Жир-2, Угл-21	527
<b>Итого за Обед</b>		ЭЦ-637, Бел-24, Жир-14, Угл-100	
<u><b>Полдник</b></u>			
50	<b>Пряники</b>	ЭЦ-183, Бел-3, Жир-2, Угл-38	332
150	<b>Кефир</b>	ЭЦ-75, Бел-4, Жир-4, Угл-6	420
<b>Итого за Полдник</b>		ЭЦ-258, Бел-7, Жир-6, Угл-44	
<b>Итого за день</b>			
ЭЦ-1 175, Бел-38, Жир-28, Угл-187			

Руководитель  
МБОУ(МБДО)



Повар

ИП Шаповалов  
Н.Н.



**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575796

Владелец Желдакова Людмила Алексеевна

Действителен С 31.03.2022 по 31.03.2023