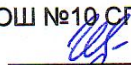


Утверждаю

заведующая СГ  
ГБОУ СОШ №10 СП д/с "Золотая рыбка"  
 /Кузнецова Л.Г.

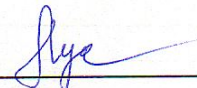
**МЕНЮ**  
8 августа 2022 г.

**САД**

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Вита мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>Завтрак</b>								
2008	323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ С МАСЛОМ	120	4,9	5,3	21,9	155	
2008	55	ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ (ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ)	30	0,6	2,7	2,3	36	2,
к/к	к/к	ЧАЙ	180	0,1		7,1	29	
2008	К/К	БАТОН НАРЕЗОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	25	1,9	0,7	12,9	66	
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	5		4,1		37	
<b>Итого</b>			<b>360</b>	<b>7,5</b>	<b>12,8</b>	<b>44,2</b>	<b>323</b>	<b>2,</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	100	0,5	0,1	9,9	43	
<b>Итого</b>			<b>100</b>	<b>0,5</b>	<b>0,1</b>	<b>9,9</b>	<b>43</b>	
<b>Обед</b>								
к/к	к/к	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	45	0,4		1,1	6	4
2008	100	СУП - ЛАПША НА КУР, БУЛЬОНЕ	180	3,5	4	15,3	111	4
2008	131	КАПУСТА ТУШЕНАЯ С КУРИЦЕЙ	200	16,2	19,5	10,4	283	33
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180			7,7	31	
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	35	2,6	0,2	17,1	80	
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	35	2,3	0,3	14,8	71	
<b>Итого</b>			<b>675</b>	<b>25</b>	<b>24</b>	<b>66,4</b>	<b>582</b>	<b>41</b>
<b>Полдник</b>								
2012	94	СУП МОЛОЧНЫЙ РИСОВЫЙ	150	3,9	5,9	16,3	136	0
2008	435	РЯЖЕНКА	181	5,2	4,5	7,6	98	1
2008	453	ПЛЮШКА С САХАРОМ	60	4,8	14	33,6	279	0
<b>Итого</b>			<b>391</b>	<b>13,9</b>	<b>24,4</b>	<b>57,5</b>	<b>513</b>	<b>2</b>
<b>Всего</b>				<b>46,9</b>	<b>61,3</b>	<b>178</b>	<b>1461</b>	<b>48</b>

бухгалтер  Мамуткина Г.Н.

медсестра  Федосеева Г.А

повар  Гусева Н.В., Подгорнова С.Ю.

Утверждаю

заведующая  
ГБОУ СОШ №10 СП д/с "Золотая рыбка"  
/Кузнецова Л

## МЕНЮ

8 августа 2022 г.

### ЯСЛИ

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Вит. С,
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>Завтрак</b>								
2008	323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ С МАСЛОМ	120	4,9	4,5	21,9	147	
2008	55	ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ (ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ)	30	0,6	2,7	2,3	36	
к/к	к/к	ЧАЙ	180	0,1		7,2	29	
2008	К/К	БАТОН НАРЕЗОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	25	1,9	0,7	12,9	66	
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	5		4,1		37	
<b>Итого</b>			<b>360</b>	<b>7,5</b>	<b>12</b>	<b>44,3</b>	<b>315</b>	
<b>II Завтрак</b>								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	100	0,5	0,1	9,9	43	
<b>Итого</b>			<b>100</b>	<b>0,5</b>	<b>0,1</b>	<b>9,9</b>	<b>43</b>	
<b>Обед</b>								
к/к	к/к	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	35	0,3		0,9	5	
2008	100	СУП - ЛАПША НА КУР, БУЛЬОНЕ	180	2,9	3,2	10,7	83	
2008	131	КАПУСТА ТУШЕНАЯ С КУРИЦЕЙ	180	14,9	14,4	10,4	233	
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180			4,9	19	
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	35	2,6	0,2	17,1	80	
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	35	2,3	0,3	14,8	71	
<b>Итого</b>			<b>645</b>	<b>23</b>	<b>18,1</b>	<b>58,8</b>	<b>491</b>	<b>40</b>
<b>Полдник</b>								
2012	94	СУП МОЛОЧНЫЙ РИСОВЫЙ	150	3,9	6	16,4	136	0
2008	435	РЯЖЕНКА	181	5,2	4,5	7,6	98	1
2008	453	ПЛЮШКА С САХАРОМ	60	4,2	13,9	30,2	262	0
<b>Итого</b>			<b>391</b>	<b>13,3</b>	<b>24,4</b>	<b>54,2</b>	<b>496</b>	<b>2</b>
<b>Всего</b>				<b>44,3</b>	<b>54,6</b>	<b>167,2</b>	<b>1345</b>	<b>46</b>

бухгалтер Мамуткина Г.Н.

медсестра Федосеева Г.А.

повар Гусева Н.В., Подгорнова С.Ю.

Утверждаю

заведующая  
ГБОУ СОШ №10 СП д/с "Золотая рыбка"  
/Кузнецова Л

**МЕНЮ**  
8 августа 2022 г.

**ЗМ**

Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге-тическая ценность, ккал	Ви М С,
				Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г		
<b>Завтрак</b>								
2008	323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ С МАСЛОМ	120	4,9	5,3	21,9	155	
2008	55	ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ (ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ)	30	0,6	2,7	2,3	36	
к/к	к/к	ЧАЙ	180	0,1		9,9	40	
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	5		4,1		37	
		ХЛЕБЦЫ(свои)	10					
<b>Итого</b>			<b>345</b>	<b>5,6</b>	<b>12,1</b>	<b>34,1</b>	<b>268</b>	
<b>II Завтрак</b>								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	100	0,5	0,1	9,9	43	
<b>Итого</b>			<b>100</b>	<b>0,5</b>	<b>0,1</b>	<b>9,9</b>	<b>43</b>	
<b>Обед</b>								
к/к	к/к	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	49	0,4		1,2	7	
2008	100	СУП - ЛАПША(своя) НА КУР, БУЛЬОНЕ	180	2,5	3,9	8,8	80	
2008	131	КАПУСТА ТУШЕНАЯ С КУРИЦЕЙ	200	14,9	23	10,2	310	
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180			9,7	39	
		ХЛЕБЦЫ(свои)	10					
<b>Итого</b>			<b>619</b>	<b>17,8</b>	<b>26,9</b>	<b>29,9</b>	<b>436</b>	
<b>Полдник</b>								
2008	189	КАША РИСОВАЯ Б/М С МАСЛОМ	130	2,7	4,4	38,1	203	
		ЖЕЛТОК ЯИЧНЫЙ	20	4,9	4,5	0,3	61	
2008	435	РЯЖЕНКА	181	5,2	4,5	7,6	98	
2008		ПЕЧЕНЬЕ (свое)	30					
<b>Итого</b>			<b>361</b>	<b>12,8</b>	<b>13,4</b>	<b>46</b>	<b>362</b>	
<b>Всего</b>				<b>36,7</b>	<b>52,5</b>	<b>119,9</b>	<b>1109</b>	

бухгалтер



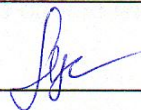
Мамуткина Г.Н.

медсестра



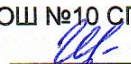
Федосеева Г.А.

повар



Гусева Н.В., Подгорнова С.Ю.

Утверждаю

заведующая С  
ГБОУ СОШ №10 СП д/с "Золотая рыбка"  
 /Кузнецова Л.И.

**МЕНЮ**  
8 августа 2022 г.

**НОМ**

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Вит ми С, г
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>Завтрак</b>								
2008	323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ С МАСЛОМ	120	4,9	5,3	21,9	155	
2008	55	ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ (ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ)	30	0,6	2,7	2,3	36	
к/к	к/к	ЧАЙ	180	0,1		5,1	21	
2008	К/К	БАТОН НАРЕЗОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	25	1,9	0,7	12,9	66	
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	5		4,1		37	
<b>Итого</b>			<b>360</b>	<b>7,5</b>	<b>12,8</b>	<b>42,2</b>	<b>315</b>	
<b>II Завтрак</b>								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	100	0,5	0,1	9,9	43	
<b>Итого</b>			<b>100</b>	<b>0,5</b>	<b>0,1</b>	<b>9,9</b>	<b>43</b>	
<b>Обед</b>								
к/к	к/к	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	44	0,4		1,1	6	
2008	100	СУП - ЛАПША НА КУР, БУЛЬОНЕ	180	3,5	4	15,1	110	
2008	131	КАПУСТА ТУШЕНАЯ С КУРИЦЕЙ	200	16,2	19,5	10,5	284	3
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180			9,7	39	
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	35	2,6	0,2	17,1	80	
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	35	2,3	0,3	14,8	71	
<b>Итого</b>			<b>674</b>	<b>25</b>	<b>24</b>	<b>68,3</b>	<b>590</b>	<b>4</b>
<b>Полдник</b>								
2008	189	КАША РИСОВАЯ Б/М С МАСЛОМ	150	2,7	4,4	33,3	184	
2008	435	РЯЖЕНКА	180	5,2	4,5	7,6	98	
2008	453	ПЛЮШКА С САХАРОМ	80	7,5	18,2	34,9	332	
<b>Итого</b>			<b>410</b>	<b>15,4</b>	<b>27,1</b>	<b>75,8</b>	<b>614</b>	
<b>Всего</b>				<b>48,4</b>	<b>64</b>	<b>196,2</b>	<b>1562</b>	<b>4</b>

бухгалтер  Мамуткина Г.Н.

медсестра  Федосеева Г.А.

повар  Гусева Н.В., Подгорнова С.Ю.