

СОГЛАСОВАНО  
 Директор образовательного учреждения

*Григорьева*

УТВЕРЖДАЮ  
 Ответственный за организацию питания  
 ООО «РБЕ»  
 Паужников



Наименование	Выход, г	№ рецептуры или технологической карты	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
<b>ДОУ 3-7 лет Стоимость 145-50, 1 неделя 5 день (06.12.2024)</b>							
<b>Завтрак</b>							
Бутерброд со сливочным маслом	35	1	2008	1,21	6,40	9,60	104
Омлет	170	35	АКП	7,18	5,33	23,01	158
Чай с молоком с сахаром	200	2022	781	0,14	0,04	10,02	42
Батон нарезной из муки высшего сорта	25	1	АКП	1,16	0,45	7,52	39
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>430</b>			<b>13,02</b>	<b>15,63</b>	<b>53,36</b>	<b>398</b>
<b>II Завтрак</b>							
Груши	100	399	2016	0,40	0,30	10,30	46
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>100</b>			<b>0,40</b>	<b>0,30</b>	<b>10,30</b>	<b>46</b>
<b>Обед</b>							
Салат из капусты белокочанной с растительным маслом	50	2017	21	0,33	2,68	3,28	51
Суп с макаронными изделиями и картофелем с птицей, сметаной	180/5/5	2017	112	2,52	5,81	7,76	88
Рагу из мяса птицы (филе цыпленка)	200	2016	334	13,32	9,83	32,45	279
Напиток из плодов шиповника	180	2016	484	0,18	0	16,90	71
Хлеб крестьянский	25	АКП	1	1,93	0,75	12,53	65
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный витаминами	40	АКП	2	2,64	0,48	15,80	78
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>685</b>			<b>20,92</b>	<b>19,55</b>	<b>88,72</b>	<b>632</b>
<b>Полдник</b>							
Ряженка м.д.ж. 2,5%	200	464	2016	2,75	3,75	6,30	91
Печенье	50	477	2008	2,70	1,73	26,61	139
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>250</b>			<b>5,45</b>	<b>5,48</b>	<b>32,91</b>	<b>230</b>

Заведующая производством

СОГЛАСОВАНО  
 Директор образовательного учреждения

*Ирина М.В. Трогорува*

УТВЕРЖДАЮ  
 Заведующий по питанию  
 ООО «РБЕ»  
 Д.А. Плужников



Наименование	Выход, г	№ рецептуры или технологической карты	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептур/	Белки, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
<b>ДОУ 3-7 лет Стоимость 145-50, 1 неделя 4 день (05.12.2024)</b>						
<b>Завтрак</b>						
Бутерброд с джемом	45	2	2008	1,21	6,40	17,60
Каша гречневая молочная с маслом сливочным	150	2017	183	9,35	5,68	31,14
Какао - напиток на молоке	180	432	2008	3,47	3,45	13,23
Батон нарезной из муки высшего сорта	25	АКП	1	1,93	0,75	12,53
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>400</b>			<b>15,96</b>	<b>16,28</b>	<b>74,50</b>
<b>II Завтрак</b>						
Мандарины	100	399	2016	0,80	0,20	7,50
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>100</b>			<b>0,80</b>	<b>0,20</b>	<b>7,50</b>
<b>Обед</b>						
Салат из морской капусты	50	2016	64	0,27	3,37	0,78
Рассольник "Ленинградский" с мясом, сметаной	180/5/5	2017	96	3,88	3,31	14,28
Суфле из рыбы (минтай)	70	АКП	45	11,56	11,5	17,35
Пюре картофельное	130	2008	335	2,29	4,16	24,27
Компот из изюма	200	2008	401	0,16	0,10	28,14
Хлеб крестьянский	25	АКП	1	1,16	0,45	7,52
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный витаминным комплексом	40	АКП	2	2,64	0,48	15,80
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>705</b>			<b>19,67</b>	<b>19,21</b>	<b>83,87</b>
<b>Полдник</b>						
Кефир м.д.ж. 2,5%	200	462	2016	2,75	3,75	6,00
Пряник	50	479	2008	3,20	6,45	25,43
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>250</b>			<b>5,95</b>	<b>10,20</b>	<b>31,43</b>

Заведующая производством

СОГЛАСОВАНО

Директор образовательного учреждения

*Удочка И.В. Гусарова*

УТВЕРЖДАЮ

Директор Школьного питания

ООО «РБЕ»

Д.А. Плаужников

Наименование	Выход, г	№ рецептуры или технологической карты	Технологическая и нормативная документация /борник рецептур/	Белки, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
<b>ДОУ 3-7 лет Стоимость 145-50, 1 неделя 3 день (04.12.2024)</b>						
<b>Завтрак</b>						
Бутерброд с сыром	40	3	2008	5,88	6,14	12,53
Каша манная молочная с маслом сливочным	150	2008	189	7,22	5,08	20,03
Чай с сахаром	200	2016	420	0,14	0,04	10,02
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	25	АКП	1	1,93	0,75	12,53
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>415</b>			<b>15,17</b>	<b>12,01</b>	<b>372</b>
<b>II Завтрак</b>						
Яблоки	100	403	2016	0,40	0,40	9,80
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>100</b>			<b>0,40</b>	<b>0,40</b>	<b>44</b>
<b>Обед</b>						
Салат витаминный	50	2008	41	0,33	0,18	3,28
Борщ с капустой и картофелем, говядиной и сметаной	180/5/5	2017	99	2,44	5,13	10,45
Птица, тушеная в соусе с овощами	35/35	АПК	45	13,04	12,90	20,44
Макаронные изделия отварные	130	2008	335	2,89	4,75	19,08
Компот из свежих яблок	200	2008	394	0,16	0,16	27,88
Хлеб крестьянский	25	АКП	1	1,16	0,45	7,52
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный витаминным комплексом	40	АКП	2	2,64	0,48	15,80
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>705</b>			<b>22,66</b>	<b>24,05</b>	<b>104,45</b>
<b>Полдник</b>						
Йогурт питьевой м.д.ж. 2,5%	200	461	2016	2,80	3,75	5,25
Вафли	50	567	2016	1,47	7,21	18,80
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>250</b>			<b>4,27</b>	<b>10,96</b>	<b>270</b>

Заведующая производством

СОГЛАСОВАНО  
Директор образовательного учреждения

*Удиректор И.В. Трохорова*

УТВЕРЖДАЮ  
Школьному питанию  
ООО «РБЕ»  
А. А. Плаужников



Наименование	Выход, г	№ рецептуры или технологической карты	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептур/	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
<b>ДОУ 3-7 лет Стоимость 145-50, 1 неделя 2 день (03.12.2024)</b>							
<b>Завтрак</b>							
Запеканка творожная с молоком сгущённым	160/20	2016	240	13,74	14,78	34,90	292
Батон нарезной из муки высшего сорта	25	АКП	1	1,93	0,75	12,53	65
Чай с сахаром	200	2016	420	0,14	0,04	10,02	42
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>405</b>			<b>15,81</b>	<b>15,57</b>	<b>57,45</b>	<b>399</b>
<b>II Завтрак</b>							
Груши	100	396	2016	0,40	0,30	10,30	46
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>100</b>			<b>0,40</b>	<b>0,30</b>	<b>10,30</b>	<b>46</b>
<b>Обед</b>							
Салат из моркови с яблоками	50	2008	59	0,27	2,62	0,78	41
Суп из овощей с птицей и сметаной	180/5/5	2017	99	3,43	5,73	8,22	107
Гуляш из мяса птицы	35/35	2017	262	9,97	7,82	2,24	131
Каша гречневая рассыпчатая	130	2008	181	3,81	2,91	28,73	153
Компот из сухофруктов	200	2008	441	0,68	0	21,62	124
Хлеб крестьянский	25	АКП	1	1,16	0,45	7,52	39
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный витаминным комплексом	40	АКП	2	2,64	0,48	15,80	78
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>695</b>			<b>21,96</b>	<b>20,01</b>	<b>84,91</b>	<b>673</b>
<b>Полдник</b>							
Напиток кисломолочный «Снежок» м.д.ж. 2,5%	200	462	2016	2,75	3,75	6,00	90
Печенье	50	477	2008	2,70	3,73	26,61	139
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>250</b>			<b>5,45</b>	<b>7,48</b>	<b>32,61</b>	<b>229</b>

Заведующая производством



СОГЛАСОВАНО  
Директор образовательного учреждения

*Урсов И.В. Стасорова*



УТВЕРЖДАЮ  
по Школьному питанию  
ООО «РБЕ»  
Д.А. Плаужников

Наименование	Выход, г	№ рецептуры или технологической карты	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептур/	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
<b>ДОУ 3-7 лет Стоимость 145-50, 1 неделя 1 день (02.12.2024)</b>							
<b>Завтрак</b>							
Бутерброд с джемом	45	1	2008	1,03	1,95	16,85	102
Каша рисовая молочная с маслом сливочным	150	2008	189	6,55	6,58	13,75	160
Какао на молоке	180	2008	432	3,40	3,30	13,86	97
Батон нарезной из муки высшего сорта	25	АКП	1	1,93	0,75	12,53	65
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>400</b>			<b>12,91</b>	<b>12,58</b>	<b>56,99</b>	<b>424</b>
<b>II Завтрак</b>							
Яблоки	100	403	2016	0,40	0,40	9,80	44
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>100</b>			<b>0,40</b>	<b>0,40</b>	<b>9,80</b>	<b>44</b>
<b>Обед</b>							
Соленые огурцы	50	2017	21	0,28	2,66	0,83	41
Суп картофельный с рисом и птицей, со сметаной	180/5/5	2017	101	3,15	5,06	14,39	108
Биточки рубленые мясные (говядина)	70	2016	302	10,76	9,14	21,00	160
Пюре картофельное	130	2008	335	2,29	4,16	24,27	160
Кисель из кураги	200	2008	406	1,04	0,06	36,56	150
Хлеб пшеничный	25	АКП	1	1,16	0,45	7,52	39
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный витаминным комплексом	40	АКП	2	2,64	0,48	15,80	78
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>705</b>			<b>19,82</b>	<b>18,59</b>	<b>101,01</b>	<b>642</b>
<b>Полдник</b>							
Кефир м.д.ж. 2,5%	200	462	2016	2,75	3,75	6,00	90
Пряник	50	479	2008	3,20	6,45	25,43	180
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>250</b>			<b>5,95</b>	<b>10,20</b>	<b>31,43</b>	<b>270</b>

Заведующая производством