

Сезонное меню используемое при организации питания, а также номенклатурные объемы продуктов питания необходимые для организации питания в 2022 году

	Название блюдо и продуктов	Брутто(г)	масса порции(г)	Белки. г всего	Жиры. г всего	углеводы г	ЭЦ ККАЛ	№ рецептур	Цена	Стоимость
ПЕРВЫЙ ДЕНЬ	ЗАВТРАК									
	Каша ячневая молочная с		200	6,64	7,59	28,13	204	99		
	Крупа ячневая	25								0
	Молоко	180								0
	Сахар	3								0
	Масло сливочное	2								0
	Хлеб пшен.с маслом слив.									0
	Хлеб пшеничный	43	43	3,8	1,5	24,9	131	1		0
	Масло сливочное	8	9	0,04	4,12	0,04	37,4	6		0
	Сыр	10	10	23,2	29,5	0	360			0
	Какао с молоком		180	1,8	2,3	17	100	397		0
	молоко	150								0
	Какао(порошок)	1								0
	сахар	5								0
ПЕРВЫЙ ДЕНЬ	ИТОГО									0
	ОБЕД									
	Борщ с мясом(куры) со		200	1,81	4,91	12,74	102,5	57		
	куры	20								0
	мясо									0
	капуста	80								0
	лук	12								0
	морковь	16								0
	свекла	50								0
	сметана	5								0
	Масло сливочное	3								0
	томатное пюре	8								0
	бульон	180								0
	соль	1,1								0
ПЕРВЫЙ ДЕНЬ	Масло растительное	2								0
	Плов		230	12,7	11,7	41,9	299	304		
	рис	40								0
	Куры	80								0
	лук	15								0
	морковь	20								0
	Масло сливочное	5								0
	масло растительное	7								0
	Хлеб	43	43	2,45	7,55	14,62	136	1		0
	Компот из сухофр.		180	0,44	0,02	27,76	113	376		0
	сухофрукты	11								0
	Сахар	12								0
	ИТОГО									0
	ПОЛДНИК									
	Запеканка творожная		130	26,39	6,11	47	348,5			
	манка	5								0
	яйцо	0,1								0
	Сахар	5								0
	творог	100								0
	Масло сливочное	3								0
	масло растительн	2								0
	молоко	20								0
	Чай		100	12	3,06	13	77,3	485		
	чай	1								0
	сахар	10								0
	Хлеб пшеничный	43	43	3,8	1,5	24,9	131	1		0
	молоко	100								0
	ИТОГО									0
	ДЕНЬ									0

Директор МБОУ № 78

Магомедова Н.З.

Бухгалтер

Абдуллаева Ю.А.



**Сезонное меню используемое при организации питания, а также номенклатурные объемы про-
питания необходимые для организации питания в 2022 году**

	Название блюдо и продуктов	Брутто(г)	Масса порции(г)	Белки. г	Жиры. г	углеводы	ЭЦ ККАЛ	№ рецептур	Цена	
				всего	всего	г				
ВТОРОЙ ДЕНЬ	ЗАВТРАК									
	Каша манная молочная		200	6,21	7,47	25,09	192	88		
	Крупа манная	15								
	Молоко	150								
	Сахар	3								
	Масло сливочное	2								
	Хлеб с масл.,сыром									
	Хлеб пшеничный	43	43	2,45	7,55	14,62	136	1		
	Масло сливочное	8	10	0,04	4,12	0,04	37,4	6		
	сыр	10	10	0,05	4,12	0,03	34,5	7		
	Какао с молоком		180	1,8	2,3	17	100	397		
	Молоко	110								
	Какао(порошок)	1								
	сахар	5								
ВТОРОЙ ДЕНЬ	ИТОГО									
	ОБЕД									
	Суп гороховый		180-200	7,11	2,35	29,25	159,31	44		
	мясо	20								
	морковь	10								
	горох	25								
	лук	10								
	масло растительное	2								
	Масло сливочное	3								
	соль	0,003								
	томат	2								
	хлеб	43								
	Гарнир макароны		150	5,5	4,57	26,44	168	317		
	макароны	40								
	масло сливочное	5								
	Рыба запеченая		50	12,29	7,31	5,79	141	1		
	Рыба	100								
	масло растительн	11								
	ВТОРОЙ ДЕНЬ	ИТОГО								
		ПОЛДНИК								
		Суп гречневый молочный		150-200	5,76	6,63	18,28	156	43	
Крупа гречка		15								
Молоко		200								
Сахар		2								
Масло сливочное		3								
Хлеб			43	2,45	7,55	14,62	136	1		
Хлеб		43								
ИТОГО										
ИТОГО ДЕНЬ										

Директор МБОУ № 78

Бухгалтер

Магомедова Н.З.

Абдуллаева Ю.А.

Сезонное меню используемое при организации питания, а также номенклатурные объемы продуктов питания необходимые для организации питания в 2022 году

	Название блюдо и продуктов	Брутто(г)	Масса порции(г)	Белки. г всего	Жиры. г всего	углеводы г	ЭЦ ККАЛ	№ рецептур	Цена	Стоимость
ТРЕТИЙ ДЕНЬ	ЗАВТРАК									
	Каша пшеничная		200	6,44	7,53	33,38	193	98		
	Крупа пшеничная	20								0
	Молоко	130								0
	Сахар	3								0
	Масло сливочное	3								0
	Хлеб с масл. сыр									0
	Хлеб пшеничный	43	43	2,45	7,55	14,62	136	1		0
	Масло сливочное	10	10	0,04	4,12	0,04	37,4	6		0
	Сыр	10	10	0,05	4,12	0,03	34,5	7		0
	Какао с молоком		180	1,8	2,3	17	100	397		0
	Молоко	130								0
	Какао(порошок)	1								0
ТРЕТИЙ ДЕНЬ	сахар	10								0
	ИТОГО									0
	ОБЕД									
	Суп Харчо		200	4,97	6,19	21,3	152,84	101		
	мясо	20								0
	крупа рис	15								0
	морковь	10								0
	лук	12								0
	масло раститель.	6								0
	соль	2								0
	масло сливочное	4								0
	томат	3								0
	Пюре карт. Котлета мясная		230					206,161		
	хлеб	11								0
	мясо	80								0
	лук	10								0
	яйцо	0,125								0
	масло растительное	11								0
	картофель	150								0
	молоко	15								0
	Масло сливочное	5								0
	Компот из сухофр.		180	0,44	0,02	27,76	113	376		
	сухофрукты	11								0
	Сахар	12								0
	Хлеб	43								0
	ИТОГО									
	ПОЛДНИК									
	Омлет с зеленым		100	7,91	9,2	4,44	131,98			
	мука	2								0
	яйцо	1								0
	зеленый горошек	25								0
	Масло сливочное	3								0
	масло растительн	2								0
	молоко	30								0
	Чай		100	12	3,06	13	77,3	485		
	чай	1								0
	сахар	10								0
	Хлеб пшеничный	43	43	2,45	7,55	14,62	136	1		0
	Фрукты									0
	яблоко									0
	банан									0
	абрикос									0
										0
										0
										0
	ИТОГО									0
	ДЕНЬ									

Директор МБОУ № 78

Бухгалтер

Магомедова Н.З.

Абдуллаева Ю.А.

Сезонное меню используемое при организации питания, а также номенклатурные объемы продуктов питания необходимые для организации питания в 2022 году

	Название блюд и продуктов	Брутто(г)	Масса порции(г)	Белки. г	Жиры. г	углеводы	ЭЦ ККАЛ	№ рецептур	Цена	Стоимость	
				всего	всего	г					
ЧЕТВЕРТЫЙ ДЕНЬ	ЗАВТРАК										
	Каша пшеничная		200	8,2	11,8	37,8	292	168			
	Крупа пшеничная	20								0	
	Молоко	150								0	
	Сахар	3								0	
	Масло сливочное	5								0	
	Хлеб с масл.,сыром									0	
	Хлеб пшеничный	43	43	3,67	3,19	15,82	107	1		0	
	Масло сливочное	10	2	0,04	4,12	0,04	37,4	6		0	
	сыр	10	6	0,05	4,12	0,03	34,5	7		0	
	Какао с молоком		180	1,8	2,3	17	100	397		0	
	Молоко	130								0	
	какао(порошок)	1								0	
	сахар	10								0	
ЧЕТВЕРТЫЙ ДЕНЬ	ИТОГО										
	ОБЕД										
	Суп с вермешелью		200	6,05	7,98	10,92	114,18	151		0	
	мясо	20								0	
	морковь	12								0	
	вермешель	12								0	
	Кортофель	80								0	
	лук	12								0	
	масло растительное	2								0	
	Сметана	11								0	
	Масло сливочное	3								0	
	соль	0,3								0	
	Томат	2								0	
	Хлеб	43								0	
	Гуляш		80	13,02	11,2	2,64	152,6	277		0	
	Масло сливочное	5								0	
	мясо(куры)	80								0	
	лук	15								0	
	морковь	15								0	
	томат	3								0	
	Салат морковный с		60	0,86	5,22	7,87	8,9	40		0	
	морковь	50								0	
	ЧЕТВЕРТЫЙ ДЕНЬ	яблоко	20								0
		масло растительное	5								0
Сахар		1								0	
Гарнир гречневый			150	8,55	7,23	41,17	303	297		0	
Гречка		35								0	
Масло сливочное		6								0	
Соль		2								0	
Компот			180	0,14	10,09	21,89	89,09	372		0	
Яблоки		20								0	
Сахар		10								0	
										0	
ИТОГО											
ПОЛДНИК											
Зебра			100	5,31	6,96	27,5	189,28			0	
мука		30								0	
яйцо 1/4										0	
какао	0,1								0		
Масло сливочное	5								0		
Сахар	7								0		
кефир	40								0		
Кефир	100	100	5,22	5,76	7,2	106,2	251		0		
Сахар	10								0		
ИТОГО											
ДЕНЬ											

Директор МБОУ № 78

Бухгалтер

Магомедова Н.З.

Абдуллаева Ю.А.

Сезонное меню используемое при организации питания, а также номенклатурные объемы продуктов питания необходимые для организации питания в 2022 году

	Название блюдо и продуктов	Брутто(г)	Масса порции(г)	Белки, г всего	Жиры, г всего	углеводы г	ЭЦ ККАЛ	№ рецептур	Цена	Стоимость
ПЯТЫЙ ДЕНЬ	ЗАВТРАК									
	Каша Дружба		200	6,32	10,18	26,34	223,16	185		
	Крупа рис	10								0
	крупа пшеничная	10								0
	Сахар	3								0
	Масло сливочное	5								0
	Молоко	140								0
	Хлеб пшен.с маслом слив.									
	Хлеб пшеничный	43	43	3,67	3,19	15,82	107	1		0
	Масло сливочное	10	10	0,04	4,12	0,04	37,4	6		0
	Сыр	10	10	0,05	4,12	0,03	34,5	7		0
	чай с сахаром		100	12	3,06	13	77,3	485		
	чай	1								0
	сахар	7								0
										0
ПЯТЫЙ ДЕНЬ	ИТОГО									0
	ОБЕД									
	Салат свекольный с		50	0,76	4,99	2,5	71,35	33		
	свекла	40								0
	масло раст	5								0
	яблоко	20								0
										0
	суп с яйцом		200	8,54	9	21,8	202	79		0
	мясо	20								0
	морковь	10								0
	яйцо 1/2	0,5								0
	лук	10								0
	масло растительное	2								0
	Масло сливочное	3								0
	соль	3								0
	сметана	11								0
	хлеб	43								0
	голубцы "ленивые"		180	16,082	16,104	20,548	319,43	136		
	мясо	80								0
	рис	7								0
	лук	10								0
	яйцо 1/8									0
	Масло сливочное	5								0
	масло растительное	3								0
	капуста св	80								0
	сметана	11								
ПЯТЫЙ ДЕНЬ	Компот из сухофр.		150	0,44	0,2	27,76	113	376		
	сухофрукты	11								0
	Сахар	10								0
										0
	ИТОГО									0
	ПОЛДНИК									
	суп молочный		200	3,92	4,9	6,3	86,8			
	вермешелевый	15								0
	молоко	180								0
	Масло сливочное	2								0
	сахар	3								0
	кондитерские изделия									
	вафли	25								0
	печенье	25								
	Фрукты									
	бананы	100	100	0,5	0,5	12,83	57,82			0
	яблоки	100								0
	виноград	100								0
	апельсины	100								0
										0
	ИТОГО									
	ДЕНЬ									

Директор МБОУ № 78

Бухгалтер

Магомедова Н.З.

Абдуллаева Ю.А.

Сезонное меню используемое при организации питания, а также номенклатурные объемы продуктов питания
необходимые для организации питания в 2022 году

	Название блюдо и продуктов	Брутто(г)	Масса порции(г)	Белки. г всего	Жиры. г всего	углеводы г	ЭЦ ККАЛ	№ рецептур	Цена	Стоимость
ШЕСТОЙ ДЕНЬ	ЗАВТРАК									
	Каша пшеничная молочная		150-200	6,44	7,53	33,38	193	98		
	Крупа пшеничная	25								0
	Молоко	130								0
	Сахар	3								0
	Масло сливочное	2								0
	Хлеб с масл, сыр									0
	Хлеб пшеничный	43	43	3,67	3,19	15,82	107	1		0
	Масло сливочное	10	10	2	0,04	4,12	0,04	37,4		0
	Сыр	6	6	0,05	4,12	0,03	34,5	7		0
	Какао с молоком		180	3,67	3,19	15,82	107	397		0
	Молоко	130								0
	какао(порошок)	1								0
	сахар	7								0
	ИТОГО									0
ШЕСТОЙ ДЕНЬ	ОБЕД									
	Свекольник		180-200	1,92	6,33	10,25	104,12	34		0
	морковь	10								0
	свекла	100								0
	лук	10								0
	масло растительное	2								0
	Масло сливочное	3								0
	мясо	20								0
	Томат	5								0
	Хлеб	43								0
	Гуляш мясной		80	0,14	1	0,16	10,3	277		0
	Томат	3								0
	мясо (куры)	70								0
	лук	12								0
	Морковь	12								0
	масло растительное	5								0
	Гарнир пшеничный		150	8,55	7,23	41,175	303	297		0
	крупа пшеничная	35								0
	Салат из свежих		80	1,05	0,19	3,64	20,48	3		0
	помидоры	46	39							
	огурцы	35	28							
	лук репчат. зелен.	12/12,5	10							
	масло растительное	4,8	4,8							0
	Компот из сухофр.		200	0,44	0,02	27,76	113	376		0
	сухофрукты	10								0
	Сахар	10								0
	ИТОГО									
ШЕСТОЙ ДЕНЬ	ПОЛДНИК									
	Чуду с творогом		130	15,6	14,77	42,13	373	212		
	мука	40								0
	яйцо 1/6									0
	Масло сливочное	5								0
	творог	50								0
	масло растительн	5								0
	молоко	30								0
	дрожжи	0,1								0
	сахар	7								0
	чай сладкий		100	12	3,06	13	77,3	485		
	хлеб	40								0
	сахар	5								0
	Фрукты									0
	бананы	80								0
	апельсин									0
	яблоко									0
	виноград									0
	ИТОГО									
	ДЕНЬ									

Директор МБОУ № 78

Бухгалтер

Магомедова Н.З.

Абдуллаева Ю.А.



Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение "Центр развития ребенка - детский сад №85 "Золотая рыбка"

муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение "Центр развития ребенка - детский сад №85 "Золотая рыбка"											
	Название блюд и продуктов	Брутто(г)	Масса порции(г)	Белки, г	Жиры, г	Углеводы	ЭЦ ККАЛ	№ рецептур	Цена	Стоимость	
				всего	всего	г					
СЕДЬМОЙ ДЕНЬ	ЗАВТРАК										
	Каша манная		200	6,21	7,47	25,09	192	88			
	Крупа манка	20								0	
	Молоко	120								0	
	Сахар	3								0	
	Масло сливочное	2								0	
	Хлеб с масл		43	3,3	1,3	14,9	184	1		0	
	Хлеб пшеничный	43								0	
	Масло сливочное	10								0	
	Какао		180	1,8	2,3	17	100	397		0	
	Молоко	120								0	
	какао(заварка)	1								0	
сахар	7								0		
СЕДЬМОЙ ДЕНЬ	ИТОГО										0
	ОБЕД										
	Суп перловый		200	8,54	9	21,8	202	79		0	
	морковь	10								0	
	перловка	10								0	
	картошка	80								0	
	лук	10								0	
	масло растительное	3								0	
	Масло сливочное	4								0	
	мясо(куры)	30								0	
	Хлеб	43								0	
	томат	5								0	
	Катлета мясная		70	11,92	8,8	11,64	173	161			
	мясо	80									
	лук	10								0	
	масло растительное	5								0	
	хлеб	12								0	
	СЕДЬМОЙ ДЕНЬ	Капуста тушенная		150	3,18	6,72	6,975	141			0
		капуста	200								
		лук	30								
		морковь	30								
		масло слив.	6								
		масло растит	11								
		соль	3								
томат		3									
Компот из сухофруктов			200	0,44	0,02	27,76	113	376			
сухофрукты		11								0	
Сахар		12								0	
										0	
ИТОГО											
ПОЛДНИК											
Макароны отварные с			150	3,67	3,01	17,63	112	317			
макароны		40									0
Масло сливочное	5									0	
Сыр голландский	10										
Чай сладкий		100	12	3,06	13	77,3	485			0	
чай(заварка)	0,1									0	
сахар	7									0	
ИТОГО	120									0	
ДЕНЬ	5									0	

Директор МБОУ № 78

Бухгалтер

Магомедова Н.З.

Абдуллаева Ю.А.

Сезонное меню используемое при организации питания, а также номенклатурные объемы продуктов питания
необходимые для организации питания в 2022 году

	Название блюдо и продуктов	Брутто(г)	Масса порции(г)	Белки. г	Жиры. г	углеводы	ЭЦ ККАЛ	№ рецептур	Цена	Стоимость	
				всего	всего	г					
ВОСЬМОЙ ДЕНЬ	ЗАВТРАК										
	Каша ячневая		200	6,64	7,59	28,13	204	99			
	Крупа ячка	25								0	
	Молоко	150								0	
	Сахар	5								0	
	Масло сливочное	2								0	
	Хлеб с масл		43							0	
	Хлеб пшеничный	43								0	
	Масло сливочное	10								0	
	Какао с молоком		180	1,8	2,3	17	100	397		0	
	Молоко	110								0	
	какао	1								0	
	сахар	10								0	
ВОСЬМОЙ ДЕНЬ	ИТОГО									0	
	ОБЕД										
	Салат морковный с		60	0,86	5,22	7,87	81,9	34			
	морковь	50								0	
	яблоко	20								0	
	масло раст	5								0	
	Суп вермишелевый		200	6,05	7,98	10,92	114,18	151			
	мясо	20								0	
	вермишель	12								0	
	картошка	80								0	
	масло растительное	11								0	
	лук	12								0	
	морковь	12								0	
	томат	3								0	
	Гороховое пюре		150	7,74	7,12	7,95	86				
	горох	40								0	
	масло сливочное	5								0	
	Котлета мясная		70	11,92	8,8	11,64	173	161			
	мясо	80								0	
	лук	15								0	
	морковь	15								0	
	масло растительное	11								0	
	Компот		200	0,44	0,02	27,76	113	376			
	сухофрукты	11								0	
	Сахар	10								0	
	ИТОГО									0	
	ВОСЬМОЙ ДЕНЬ	ПОЛДНИК									
		Омлет с голландским		100	9,63	11,73	2,72	155,21			
		яйцо	1								0
		Масло сливочное	5								0
		масло растительн	3								0
		молоко	50								0
		сыр	10								0
		Кисель		180	0,4	0,018	25,24	102,72	376		
		Кисель концент-й	25								0
		сахар	3								0
		ИТОГО									0
		ДЕНЬ									

Директор МБОУ № 78

Бухгалтер

Магомедова Н.З.

Абдуллаева Ю.А.

Сезонное меню используемое при организации питания, а также номенклатурные объемы продуктов питания необходимые для организации питания в 2022 году

	Название блюдо и продуктов	Брутто(г)	Масса порции(г)	Белки, г	Жиры, г	углеводы	ЭЦ ККАЛ	№ рецептур	Цена	Стоимость
				всего	всего	г				
ДЕВЯТЫЙ ДЕНЬ	ЗАВТРАК									
	Каша пшеничная		200	6,44	7,53	33,38	193	98		
	Крупа пшеничная	25								0
	Молоко	130								0
	Сахар	5								0
	Масло сливочное	2								0
	Хлеб с масл.,сыром			3,3	1,3	14,9	184	1		0
	Хлеб пшеничный	43								0
	Масло сливочное	10								0
	сыр	10								0
	Какао с молоком		180	1,8	2,3	17	100	397		0
	Молоко	110								0
	какао(порошок)	1								0
	сахар	5								0
ДЕВЯТЫЙ ДЕНЬ	ИТОГО									0
	ОБЕД									
	Суп гороховый		200	7,11	2,35	29,258	159,31	44		0
	горох	25								0
	морковь	10								0
	лук	12								0
	масло растительное	1								0
	Масло сливочное	5								0
	мясо	20								0
	Гарнир гречневый		150	8,55	7,23	41,175	303	297		
	гречка	35								0
	Масло сливочное	6								0
	Соль	0,3								0
	Гуляш куринный		80	13,02	11,2	0,828	152,6			
	Куры	80								
	Морковь	15								
	Лук	15								
	Томат	3								
	Масло растит	5								
	Компот		200	0,44	0,02	27,76	113	376		
	сухофрукты	11								0
	Сахар	10								0
										0
	ИТОГО									
	ПОЛДНИК									
	Булка сладкая с		80	6,54	8,13	45,52	280,9			
	мука	40								0
	Сахар	5								0
	Повидло	20								
	Дрожжи	1								0
	Масло сливочное	5								0
	Молоко	30								0
	масло растительн	4								0
	Яйцо 1/4									0
	Кефир сладкий		150	5,22	5,76	7,2	106,2	251		
	Кефир сладкий	150								0
	Сахар	10								0
	Фрукты		100							0
										0
	ИТОГО									0
ДЕНЬ										

Директор МБОУ № 78

Бухгалтер

Магомедова Н.З.

Абдуллаева Ю.А.

Сезонное меню используемое при организации питания, а также номенклатурные объемы продуктов питания необходимые для организации питания в 2022 году

	Название блюдо и продуктов	Брутто(г)	Масса порции(г)	Белки. г	Жиры. г	углеводы	ЭЦ ККАЛ	№ рецептур	Цена	Стоимость	
				всего	всего	г					
ДЕСЯТЫЙ ДЕНЬ	ЗАВТРАК										
	Каша "Дружба"		200	6,32	10,18	26,34	223,16	185			
	Рис	10								0	
	пшено	10								0	
	Молоко	140									
	Сахар	6								0	
	Масло сливочное	6								0	
	Хлеб с маслом, сыр									0	
	Хлеб пшеничный	43								0	
	Масло сливочное	10								0	
	Сыр	10								0	
	Какао с молоком		180	1,8	2,3	17	100	397		0	
	молоко	110								0	
Какао	1								0		
Сахар	5								0		
ДЕСЯТЫЙ ДЕНЬ	ИТОГО									0	
	ОБЕД										
	Салат свекла с яблоком		50	0,76	4,99	2,5	71,35				
	Яблоко	20								0	
	свекла	40								0	
	масло раст	5								0	
	Суп с яйцом на кур буль.со		200	8,54	9	21,8	202	79		0	
	морковь	8								0	
	лук	10								0	
	масло растительное	3								0	
	Масло сливочное	3								0	
	мясо (куры)	20								0	
	Яйцо 1/2	50								0	
	картофель	60								0	
	Сметана	11								0	
	Соль	0,3								0	
	Овощное рагу		220	3,24	17,36	18,26	242	621			
	мясо (куры)	80								0	
	лук	34								0	
	картофель	100								0	
	Масло сливочное	3								0	
	масло растительное	11								0	
	Капуста	80									
	морковь	40								0	
	Томат	3									
	Соль	0,3								0	
	ДЕСЯТЫЙ ДЕНЬ	Компот из сухофр.		200	0,44	0,02	27,76	113	376		
		сухофрукты	11								0
		Сахар	12								0
		ИТОГО									0
ПОЛДНИК											
Суп гречневый молочный			200	5,76	6,63	18,28	156	43			
гречка		15								0	
молоко		200								0	
Масло сливочное		5								0	
Сахар		2								0	
Кондитерские изделия			25								
Вафли										0	
Зефир										0	
Печенье									0		
Пряник									0		
ИТОГО									0		
ДЕНЬ											

Директор МБОУ № 78

Бухгалтер

Магомедова Н.З.

Абдуллаева Ю.А.