

Утверждаю

Директор  
МОУ СОШ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ КОМПЛЕКС № 2 "Вектор"  
/Бугайчук И.А./

**МЕНЮ**  
12 мая 2026 г.  
Сад 12 часов



Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Вита-мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г		
<b>Завтрак</b>								
2010	37	* КАША МОЛОЧНАЯ КУКУРУЗНАЯ ЖИДКАЯ (*сахар песок, *соль йодированная, вода питьевая, *кукуруза крупа, *молоко пастер. 3,2% жирности)	180	5,05	3,98	21,20	141,51	1,17
2010	97	*ЧАЙ С САХАРОМ ,МОЛОКОМ (вода питьевая, *сахар песок, *чай, *молоко пастер. 3,2% жирности)	180	2,76	2,96	14,19	95,10	0,52
2008		*БАТОН (*батон пшеничный йодированный)	30	2,40	0,30	14,73	71,40	0,00
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) (*масло сладко-сливочное несоленое)	7	0,07	5,81	0,07	52,50	0,00
Итого			397	10,28	13,05	50,19	360,51	1,69
<b>II Завтрак</b>								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ (*сок яблочный)	125	0,63	0,13	12,38	53,75	2,50
Итого			125	0,63	0,13	12,38	53,75	2,50
<b>Обед</b>								
2008		*ХЛЕБ РЖАНОЙ (*хлеб ржаной)	40	2,65	0,35	16,96	81,58	0,00
2010	91	* КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (*сухофрукты (смесь), *сахар песок, *лимонная кислота, вода питьевая)	180	0,00	0,00	9,68	38,70	0,00
2010	64	*«ЕЖИКИ» МЯСНЫЕ (вода питьевая, *яйца куриные (шт.), *крупа рисовая, *соль йодированная, *чеснок, *лук репчатый, *масло подсолнечное рафинированное, *мука пшеничная высш. сорт, *лавровый лист, *томатная паста, * свинина б/к)	165/100	22,53	53,02	29,74	281,30	2,12
2012	81	* СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (*картофель, *лук репчатый, *морковь, *масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, *горох лущеный, *соль йодированная)	200	4,57	4,31	15,05	117,45	3,72
Итого			685	29,75	57,68	71,43	519,03	5,84
<b>Уплполдник</b>								
2010	96	* ЧАЙ (*чай, вода питьевая)	180	0,07	0,00	0,15	0,86	0,02
2010	40	* КАША МОЛОЧНАЯ ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ (*соль йодированная, *крупа гречневая ядрица, вода питьевая, *сахар песок, *молоко пастер. 3,2% жирности)	180	5,55	3,71	20,80	139,38	0,50
2016	274	*МАННИК (*крупа манная, *сахар песок, *масло подсолнечное рафинированное, *мука пшеничная высш. сорт, *яйца куриные (шт.), *сахари панировочные, кефир 3.2 % жирности)	50	3,88	2,18	26,67	141,48	0,06
Итого			410	9,50	5,89	47,62	281,72	0,58
<b>Всего</b>				<b>50,16</b>	<b>76,75</b>	<b>181,62</b>	<b>1 215,01</b>	<b>10,61</b>

Ст медсестра

Перевозчикова Н.А.

Утверждаю

Директор  
МОУ СОШ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ КОМПЛЕКС № 2 "Вектор"  
/Бугайчук И.А./



**МЕНЮ**  
**12 мая 2026 г.**  
**Ясли 12 часов**

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>Завтрак</b>								
2010	37	* КАША МОЛОЧНАЯ КУКУРУЗНАЯ ЖИДКАЯ (вода питьевая, *соль йодированная, *сахар песок, *кукуруза крупа, *молоко пастер. 3,2% жирности)	150	4,21	3,33	17,76	118,44	0,98
2010	97	*ЧАЙ С САХАРОМ ,МОЛОКОМ (вода питьевая, *сахар песок, *чай, *молоко пастер. 3,2% жирности)	150	2,30	2,47	11,80	79,22	0,42
2008		*БАТОН (*батон пшеничный йодированный)	25	2,01	0,25	12,33	59,76	0,00
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) (*масло сладко-сливочное несоленое)	7	0,07	5,81	0,07	52,50	0,00
<b>Итого</b>			<b>332</b>	<b>8,59</b>	<b>11,86</b>	<b>41,96</b>	<b>309,92</b>	<b>1,40</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ (*сок яблочный)	125	0,63	0,13	12,38	53,75	2,50
<b>Итого</b>			<b>125</b>	<b>0,63</b>	<b>0,13</b>	<b>12,38</b>	<b>53,75</b>	<b>2,50</b>
<b>Обед</b>								
2008		*ХЛЕБ РЖАНОЙ (*хлеб ржаной)	33	2,19	0,29	14,04	67,53	0,00
2010	91	* КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (*сухофрукты (смесь), *сахар песок, *лимонная кислота, вода питьевая)	150	0,00	0,00	8,04	32,17	0,00
2012	81	* СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (*картофель, *лук репчатый, *морковь, *масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, *горох лущеный, *соль йодированная)	150	3,42	3,34	11,27	88,99	2,79
2010	64	*«ЁЖИКИ» МЯСНЫЕ (вода питьевая, *яйца куриные (шт.), *крупа рисовая, *соль йодированная, *чеснок, *лук репчатый, *масло подсолнечное рафинированное, *мука пшеничная высш. сорт, *лавровый лист, *томатная паста, *свинина б/к)	155/100	21,68	50,91	28,60	269,71	2,05
<b>Итого</b>			<b>588</b>	<b>27,29</b>	<b>54,54</b>	<b>61,95</b>	<b>458,40</b>	<b>4,84</b>
<b>Уплполдник</b>								
2010	96	* ЧАЙ (*чай, вода питьевая)	150	0,06	0,00	0,13	0,75	0,01
2010	40	* КАША МОЛОЧНАЯ ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ (*соль йодированная, *сахар песок, вода питьевая, *крупа гречневая ядрица, *молоко пастер. 3,2% жирности)	150	4,64	3,10	17,37	116,40	0,41
2016	274	*МАННИК (*крупа манная, *сахар песок, *масло подсолнечное рафинированное, *мука пшеничная высш. сорт, *яйца куриные (шт.), *сахари панировочные, кефир 3.2 % жирности)	50	3,90	2,25	26,77	142,59	0,06
<b>Итого</b>			<b>350</b>	<b>8,60</b>	<b>5,35</b>	<b>44,27</b>	<b>259,74</b>	<b>0,48</b>
<b>Всего</b>				<b>45,11</b>	<b>71,88</b>	<b>160,56</b>	<b>1 081,81</b>	<b>9,22</b>

Ст медсестра

Перевозчикова Н.А.