

Утверждаю

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

Директор

**МЕНЮ**  
17 апреля 2026 г.  
Ясли 12 часов



Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>Завтрак</b>								
2010	31	*КАША МОЛОЧНАЯ МАННАЯ ЖИДКАЯ (вода питьевая, соль йодированная, сахар песок, крупа манная, молоко пастер. 3,2% жирности)	150	3,86	2,75	16,52	106,29	0,44
2010	97	*ЧАЙ С САХАРОМ ,МОЛОКОМ (вода питьевая, сахар песок, чай черный байховый, молоко пастер. 3,2% жирности)	150	2,28	2,46	12,20	80,66	0,42
2008		*БАТОН (*батон пшеничный йодированный)	25	2,00	0,25	12,28	59,50	0,00
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) (масло сладко-сливочное несоленое)	8	0,07	6,22	0,07	56,18	0,00
<b>Итого</b>			<b>333</b>	<b>8,21</b>	<b>11,68</b>	<b>41,07</b>	<b>302,63</b>	<b>0,86</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008		ЯБЛОКО (яблоки)	130	0,52	0,52	12,72	61,02	12,98
<b>Итого</b>			<b>130</b>	<b>0,52</b>	<b>0,52</b>	<b>12,72</b>	<b>61,02</b>	<b>12,98</b>
<b>Обед</b>								
2012	77	* СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ЯЙЦОМ (картофель, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, яйца куриные (шт.))	150	2,09	2,05	11,59	73,41	5,76
2012	297	* ГОЛУБЦЫ С МЯСОМ И РИСОМ (капуста белокочанная, крупа рисовая, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, морковь, * свинина б/к)	150	15,11	33,04	20,99	175,50	16,92
2008		*ХЛЕБ РЖАНОЙ (*хлеб ржаной)	33	2,15	0,29	13,78	66,29	0,00
2010	94	* НАПИТОК ЯБЛОЧНЫЙ (сахар песок, вода питьевая, яблоки)	150	0,07	0,07	15,09	61,74	0,75
<b>Итого</b>			<b>483</b>	<b>19,42</b>	<b>35,45</b>	<b>61,45</b>	<b>376,94</b>	<b>23,43</b>
<b>Полдник</b>								
2012	474	* БУЛОЧКА РОССИЙСКАЯ (мука пшеничная высш. сорт, сахар песок, яйца куриные (шт.), дрожжи, соль йодированная, вода питьевая, масло сладко-сливочное несоленое, молоко пастер. 3,2% жирности)	55	4,71	4,67	30,36	181,92	0,02
2010	96	* ЧАЙ (чай черный байховый, вода питьевая)	150	0,05	0,00	0,11	0,60	0,01
2010	14	* СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ (вода питьевая, соль йодированная, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое, макаронные изделия 1 сорт, молоко пастер. 3,2% жирности)	150	4,75	4,91	14,98	124,13	0,62
<b>Итого</b>			<b>355</b>	<b>9,51</b>	<b>9,58</b>	<b>45,45</b>	<b>306,65</b>	<b>0,65</b>
<b>Всего</b>				<b>37,66</b>	<b>57,23</b>	<b>160,69</b>	<b>1 047,24</b>	<b>37,92</b>

Утверждаю

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

Директор

**МЕНЮ**  
17 апреля 2026 г.  
Сад 24 часа



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	31	*КАША МОЛОЧНАЯ МАННАЯ ЖИДКАЯ (вода питьевая, крупа манная, сахар песок, соль йодированная, молоко пастер. 3,2% жирности)	180	4,66	3,30	18,76	123,65	0,52
2008		*БАТОН (*батон пшеничный йодированный)	30	2,40	0,30	14,73	71,40	0,00
2010	97	*ЧАЙ С САХАРОМ ,МОЛОКОМ (вода питьевая, сахар песок, чай черный байховый, молоко пастер. 3,2% жирности)	180	2,75	2,95	14,16	94,80	0,51
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) (масло сладко-сливочное несоленое)	7	0,07	5,52	0,07	49,88	0,00
<b>Итого</b>			<b>397</b>	<b>9,88</b>	<b>12,07</b>	<b>47,72</b>	<b>339,73</b>	<b>1,03</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008		ЯБЛОКО (яблоки)	131	0,52	0,52	12,79	61,36	13,06
<b>Итого</b>			<b>131</b>	<b>0,52</b>	<b>0,52</b>	<b>12,79</b>	<b>61,36</b>	<b>13,06</b>
<b>Обед</b>								
2012	77	* СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ЯЙЦОМ (картофель, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, яйца куриные (шт.))	200	3,62	3,49	15,49	108,08	7,69
2012	297	* ГОЛУБЦЫ С МЯСОМ И РИСОМ (капуста белокочанная, крупа рисовая, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, морковь, * свинина б/к)	180	18,18	40,06	26,03	217,98	20,34
2008		*ХЛЕБ РЖАНОЙ (*хлеб ржаной)	40	2,65	0,35	16,96	81,58	0,00
2010	94	* НАПИТОК ЯБЛОЧНЫЙ (сахар песок, вода питьевая, яблоки)	180	0,09	0,09	18,22	74,53	0,88
<b>Итого</b>			<b>600</b>	<b>24,54</b>	<b>43,99</b>	<b>76,70</b>	<b>482,17</b>	<b>28,91</b>
<b>Полдник</b>								
2012	474	* БУЛОЧКА РОССИЙСКАЯ (мука пшеничная высш. сорт, сахар песок, яйца куриные (шт.), дрожжи, соль йодированная, вода питьевая, масло сладко-сливочное несоленое, молоко пастер. 3,2% жирности)	60	5,13	6,05	30,39	196,28	0,02
2010	14	* СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ (вода питьевая, соль йодированная, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое, макаронные изделия 1 сорт, молоко пастер. 3,2% жирности)	180	5,69	6,04	18,15	150,91	0,75
2010	96	* ЧАЙ (чай черный байховый, вода питьевая)	180	0,07	0,00	0,14	0,81	0,01
<b>Итого</b>			<b>420</b>	<b>10,89</b>	<b>12,09</b>	<b>48,68</b>	<b>348,00</b>	<b>0,78</b>
<b>Всего</b>				<b>45,83</b>	<b>68,67</b>	<b>185,89</b>	<b>1 231,26</b>	<b>43,78</b>

Утверждаю

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

Директор

**МЕНЮ**  
17 апреля 2026 г.  
Сад 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	31	*КАША МОЛОЧНАЯ МАННАЯ ЖИДКАЯ (вода питьевая, крупа манная, сахар песок, соль йодированная, молоко пастер. 3,2% жирности)	180	4,63	3,30	19,32	125,71	0,52
2008		*БАТОН (*батон пшеничный йодированный)	30	2,40	0,30	14,73	71,40	0,00
2010	97	*ЧАЙ С САХАРОМ ,МОЛОКОМ (вода питьевая, сахар песок, чай черный байховый, молоко пастер. 3,2% жирности)	180	2,76	2,96	14,19	95,12	0,52
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) (масло сладко-сливочное несоленое)	7	0,07	5,75	0,07	51,98	0,00
<b>Итого</b>			<b>397</b>	<b>9,86</b>	<b>12,31</b>	<b>48,31</b>	<b>344,21</b>	<b>1,04</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008		ЯБЛОКО (яблоки)	130	0,52	0,52	12,74	61,09	13,00
<b>Итого</b>			<b>130</b>	<b>0,52</b>	<b>0,52</b>	<b>12,74</b>	<b>61,09</b>	<b>13,00</b>
<b>Обед</b>								
2012	77	* СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ЯЙЦОМ (картофель, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, яйца куриные (шт.))	200	3,23	3,42	15,48	105,84	7,68
2012	297	* ГОЛУБЦЫ С МЯСОМ И РИСОМ (капуста белокочанная, крупа рисовая, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, морковь, * свинина б/к)	180	18,11	39,66	25,40	211,61	20,31
2008		*ХЛЕБ РЖАНОЙ (*хлеб ржаной)	40	2,65	0,35	16,96	81,58	0,00
2010	94	* НАПИТОК ЯБЛОЧНЫЙ (сахар песок, вода питьевая, яблоки)	180	0,09	0,09	18,44	75,40	0,90
<b>Итого</b>			<b>600</b>	<b>24,08</b>	<b>43,52</b>	<b>76,28</b>	<b>474,43</b>	<b>28,89</b>
<b>Полдник</b>								
2012	474	* БУЛОЧКА РОССИЙСКАЯ (мука пшеничная высш. сорт, сахар песок, яйца куриные (шт.), дрожжи, соль йодированная, вода питьевая, масло сладко-сливочное несоленое, молоко пастер. 3,2% жирности)	50	3,67	4,16	29,70	170,76	0,02
2010	14	* СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ (вода питьевая, соль йодированная, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое, макаронные изделия 1 сорт, молоко пастер. 3,2% жирности)	180	5,62	6,15	17,90	150,65	0,75
2010	96	* ЧАЙ (чай черный байховый, вода питьевая)	180	0,07	0,00	0,15	0,88	0,02
<b>Итого</b>			<b>410</b>	<b>9,36</b>	<b>10,31</b>	<b>47,75</b>	<b>322,29</b>	<b>0,79</b>
<b>Всего</b>				<b>43,82</b>	<b>66,66</b>	<b>185,08</b>	<b>1 202,02</b>	<b>43,72</b>