



МЕНЮ

ДДТ

1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	6 день	7 день	8 день	9 день	10 день
Завтрак									
=Каша рисовая молочная с яблоками 220/10	= Макароны отварные с сыром 150/10/20	Каша гречневая молочная со сливочным маслом 220/10	Запеканка картофельная с мясом 240	=Каша пшенная с маслом сливочным 220/10	Каша "ДРУЖБА" 220/10	Оладьи со сгущенным молоком 210/60	=Каша рисовая с маслом сливочным 220/10	= Макароны отварные с маслом и сыром 150/10/20	Каша "ДРУЖБА" 220/10
=Бутерброд горячий с сыром 40/20/10	Яйцо отварное 40	Булочка домашняя с сахаром 80	=Чай с сахаром и лимоном 200/20	=Чай с сахаром 200	Булочка домашняя 80	=Чай с сахаром 200	Булочка домашняя с сахаром 80	Булочка домашняя 100	=Чай с сахаром 200
=Чай с сахаром 200	=Чай с сахаром 200	=Хлеб домашний 40	=Хлеб домашний 40	=Хлеб домашний 40	=Чай с сахаром 200	Фрукты 180	=Чай с сахаром 200	=Чай с сахаром 200	=Хлеб домашний 40
Фрукты 200	=Хлеб домашний 40	=Чай с сахаром 200	Фрукты 240	Фрукты 220	=Хлеб домашний 40		=Хлеб домашний 40	=Хлеб домашний 40	Фрукты 200
	Фрукты 150						Фрукты 180		
Обед									
Суп гороховый 250	Щи из свежей капусты 250	= Рассольник Ленинградский 250	=Суп картофельный с рыбой 250	Суп рисовый с мясом 250	Суп гороховый 250	=Борщ из свежей капусты 250/20	Суп куриный макаронными 250	Щи из свежей капусты 250	Суп гороховый 250
Котлета куриная 100	Жаркое по-домашнему 250	Фрикадельки мясные 100	Капуста тушеная 150	Котлета домашняя 80	Каша гречневая рассыпчатая 150	Каша рисовая рассыпчатая 150	Картофель отварной с маслом сливочным 150/10	Грудка тушенная с овощами 100/20	Котлета мясная 100
Каша гречневая рассыпчатая 150	Компот из свежих плодов 200	Каша рисовая рассыпчатая 150	Рыба припущенная с овощами 100/20	= Макароны отварные 150	Биточек куриный 100	Поджарка из свинины 100	=Тефтели Ежики 90	Оощное рагу 150	= Макароны отварные 150
Салат из свежих огурцов и помидор 70	=Хлеб домашний 40	Салат из пекинской капусты и огурцом 80	Огурец свежий крупным куском 70	Помидор свежий крупным куском 70	Соус красный основной 50	Компот из свежих плодов 200	Огурец соленый 70	Компот из свежих плодов 200	Огурец свежий крупным куском 70
=Хлеб домашний 40	Кондитер 30	Соус красный основной 50	=Чай с сахаром 200	Сок натуральный 200	=Чай с сахаром и лимоном 200/20	Кукуруза отварная 60	Сок натуральный 200	=Хлеб домашний 40	Сок натуральный 200
Сок натуральный 200		Сок натуральный 200	=Хлеб домашний 40	=Хлеб домашний 40	=Хлеб домашний 40	=Хлеб домашний 40	=Хлеб домашний 40	Фрукты 200	=Хлеб домашний 40
		=Хлеб домашний 40			Кондитер 30				

Утверждаю

И.о Директора

МАУ ДО

Левданская Елена Викторовна/

МЕНЮ

4 августа 2025 г.

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
ДДТ								
Завтрак								
	177	=Каша рисовая молочная с яблоками	220/10	14,84	1,70	0,27	28,64	124,12
2011	8	=Бутерброд горячий с сыром	40/20/10	14,90	5,02	5,09	0,01	67,01
2011	376	=Чай с сахаром	200	2,72	0,00	0,00	23,48	93,89
		Фрукты	220	42,75	0,00	0,00	0,00	0,00
Обед								
	206	Суп гороховый	250	43,12	14,11	16,45	22,95	297,36
2011	297	Котлета куриная	100	50,09	21,53	16,04	1,09	618,97
2008	323	Каша гречневая рассыпчатая	150	4,14	7,33	1,92	33,23	179,26
2011	19	Салат из свежих огурцов и помидор	70	15,71	0,28	12,53	0,88	117,30
2024	1	=Хлеб домашний	40	2,29	4,20	0,50	29,07	137,38
2008	442	Сок натуральный	200	35,00	0,00	0,00	0,12	0,46
Итого				225,56	54,17	52,80	139,47	1 635,75

Заведующая производством

Давыдова

Давыдова Анастасия Андреевна

УТВЕРЖАЮ

Муниципальное образование «Городской округ Тарногский район Ярославской области»
Исполнительный отдел администрации
№ 106/2017-08-09/001 от 09.08.2017 г.

Согласен

Левина Е.В.

25 г.

/Левданская Елена Викторовна/

МЕНО

5 августа 2025 г.

ДДТ

Завтрак

2011	309	= Макароны отварные с сыром	150/10/20	42,17	11,06	21,58	37,93	391,34
2011	209	Яйцо отварное	40	7,50	0,13	0,12	0,01	1,52
2011	376	=Чай с сахаром	200	2,19	0,00	0,00	16,71	66,80
2024	1	=Хлеб домашний	40	1,23	2,11	0,25	15,03	70,66
		Фрукты	150	33,86	0,71	0,71	17,39	83,43

Obed

2008	84	Щи из свежей капусты	250	21,07	4,16	12,79	28,01	244,77
2011	251	Жаркое по-домашнему	250	83,32	27,96	40,67	4,28	495,79
2008	394	Компот из свежих плодов	200	24,89	0,47	0,16	22,36	92,77
		Кондитер	30	14,68	0,00	0,00	0,00	0,00
2024	1	=Хлеб домашний	40	0,95	2,10	0,25	15,02	70,61

Итого	231,86	48,70	76,53	156,74	1 517,69
-------	--------	-------	-------	--------	----------

Rahmova

Давыдова Анастасия Андреевна

Утверждаю

И.о Директора
МАУ ДО

Левданская Елена Викторовна/

МЕНЮ

6 августа 2025 г.

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
ДДТ								
Завтрак								
2008	324	Каша гречневая молочная со сливочным маслом	220/10	15,35	3,80	9,75	19,57	181,03
2011	424	Булочка домашняя с сахаром	80	19,37	5,76	7,75	53,67	307,68
2011	376	=Чай с сахаром	200	2,34	0,00	0,00	18,64	74,54
2024	1	=Хлеб домашний	40	1,27	2,11	0,25	15,51	72,59
Обед								
2011	96	= Рассольник Ленинградский	250	25,45	8,79	15,07	18,41	243,63
2008	272	Фрикадельки мясные	100	62,70	17,57	9,50	8,38	190,90
2008	323	Каша рисовая рассыпчатая	150	7,95	3,40	0,49	35,89	161,51
2011	45	Салат из пекинской капусты и огурцом	80	21,73	0,16	12,51	0,49	115,13
	462	Соус красный основной	50	6,00	0,79	12,15	3,82	128,49
2008	442	Сок натуральный	200	35,00	0,00	0,00	0,12	0,46
2024	1	=Хлеб домашний	40	1,27	2,11	0,25	15,51	72,59
Итого				198,42	44,49	67,72	190,01	1 548,55

Заведующая производством

Давыдова

Давыдова Анастасия Андреевна

Утверждаю

И.о Директора

МАУ ДО

Левданская Елена Викторовна/

МЕНЮ

7 августа 2025 г.

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
ДДТ								
Завтрак								
2008	299	Запеканка картофельная с мясом	240	85,88	21,99	23,86	36,51	451,44
2011	376	=Чай с сахаром и лимоном	200/20	5,07	0,09	0,01	14,81	61,32
		Фрукты	200	77,10	2,07	0,51	19,34	98,00
2024	1	=Хлеб домашний	40	1,23	2,11	0,25	15,03	70,66
Обед								
	259	=Суп картофельный с рыбой	250	98,49	0,99	0,18	8,13	38,20
2008	131	Капуста тушенная	150	15,33	3,01	12,28	8,56	158,75
	244	Рыба припущенная с овощами	100/20	10,54	8,30	3,05	12,94	112,56
2008		Огурец свежий крупным куском	70	13,65	0,56	0,07	1,75	9,80
2011	376	=Чай с сахаром	200	2,03	0,00	0,00	14,53	58,08
2024	1	=Хлеб домашний	40	0,95	2,10	0,25	15,02	70,61
Итого				310,26	41,22	40,46	146,62	1 129,42

Заведующая производством

Давыдова

Давыдова Анастасия Андреевна

Утверждаю

И.о Директора
МАУ ДО

Левданская Елена Викторовна/

МЕНЮ

8 августа 2025 г.



Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
ДДТ								
Завтрак								
	177	=Каша пшенная с маслом сливочным	220/10	19,01	2,81	5,92	23,55	158,61
2011	376	=Чай с сахаром	200	2,34	0,00	0,00	18,64	74,54
2024	1	=Хлеб домашний	40	1,27	2,11	0,25	15,51	72,59
		Фрукты	240	43,09	0,00	0,00	0,00	0,00
Обед								
2008		Суп рисовый с мясом	250	25,32	7,76	16,03	13,95	231,50
2011	294	Котлета домашняя	80	102,67	25,71	26,09	0,37	342,24
2011	309	= Макароны отварные	150	8,80	5,92	4,22	37,69	212,43
2008		Помидор свежий крупным куском	70	13,23	0,00	0,00	0,00	0,00
2008	442	Сок натуральный	200	35,00	0,00	0,00	0,12	0,46
2024	1	=Хлеб домашний	40	0,99	2,10	0,25	15,50	72,54
Итого				251,73	46,41	52,76	125,33	1 164,91

Заведующая производством

Давыдова

Давыдова Анастасия Андреевна



Утверждаю

И.о Директора

МАУ ДО

Левданская Елена Викторовна

МЕНЮ

11 августа 2025 г.

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
ДДТ								
Завтрак								
2008	190	Каша "ДРУЖБА"	220/10	23,91	3,03	7,56	31,26	205,20
2011	424	Булочка домашняя	80	14,66	7,88	4,94	43,34	249,65
2011	376	=Чай с сахаром	200	2,34	0,00	0,00	18,64	74,54
2024	1	=Хлеб домашний	40	1,27	2,11	0,25	15,51	72,59
Обед								
	206	Суп гороховый	250	19,04	13,25	15,38	21,00	273,82
2008	323	Каша гречневая рассыпчатая	150	12,50	8,33	7,44	37,49	249,82
	608	Биточек куриный	100	43,09	18,83	15,55	0,85	554,76
	462	Соус красный основной	50	9,28	1,11	12,20	5,67	137,56
2011	376	=Чай с сахаром и лимоном	200/20	5,13	0,09	0,01	14,82	61,38
		Кондитер	30	14,68	0,00	0,00	0,00	0,00
2024	1	=Хлеб домашний	40	0,99	2,10	0,25	15,50	72,54
Итого				146,87	56,73	63,58	204,08	1 951,86

Заведующая производством

Давыдова

Давыдова Анастасия Андреевна

Утверждаю

И.о Директора
МАУ ДО


Левданская Левданская Елена Викторовна/

МЕНЮ

12 августа 2025 г.

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге- тическая ценность. ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
ДДТ								
Завтрак								
2011	402	Оладьи со сгущенным молоком	210/60	43,61	5,34	5,93	43,79	249,62
2011	376	=Чай с сахаром	200	2,03	0,00	0,00	14,53	58,08
		Фрукты	180	42,66	0,00	0,00	0,00	0,00
Обед								
2011	81	=Борщ из свежей капусты	250/20	25,15	9,21	14,95	10,22	213,07
2008	323	Каша рисовая рассыпчатая	150	21,73	3,84	9,32	39,29	256,32
2011	251	Поджарка из свинины	100	48,50	16,10	21,44	4,18	274,64
2008	394	Компот из свежих плодов	200	15,73	0,12	0,78	26,14	105,31
2011	133	Кукуруза отварная	60	19,45	0,00	12,12	0,00	109,01
2024	1	=Хлеб домашний	40	1,27	2,11	0,25	15,51	72,59
Итого				220,12	36,72	64,79	153,66	1 338,64

Заведующая производством

Давыдова

Давыдова Анастасия Андреевна

Утверждаю

И.о Директора
МАУ ДО

Левданская Левданская Елена Викторовна/

МЕНЮ

13 августа 2025 г.

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
ДДТ								
Завтрак								
	177	=Каша рисовая с маслом сливочным	220/10	28,31	1,79	9,02	23,76	183,40
2011	424	Булочка домашняя с сахаром	80	7,21	5,38	24,89	43,30	418,37
2011	376	=Чай с сахаром	200	2,03	0,00	0,00	14,53	58,08
2024	1	=Хлеб домашний	40	1,27	2,11	0,25	15,51	72,59
		Фрукты	200	66,26	0,90	0,68	23,23	106,00
Обед								
2008	101	Суп куринный макаронами	250	26,74	10,47	15,34	29,35	296,62
2011	310	Картофель отварной с маслом сливочным	150/10	31,78	4,95	8,00	39,64	250,80
2012	262	=Тефтели Ежики	90	44,34	11,05	18,19	0,84	212,33
2008		Огурец соленый	70	14,14	0,00	0,00	0,00	0,00
2008	442	Сок натуральный	200	35,00	0,00	0,00	0,12	0,46
2024	1	=Хлеб домашний	40	0,99	2,10	0,25	15,50	72,54
Итого				258,06	38,75	76,62	205,78	1 671,19

Заведующая производством

Анастасия

Давыдова Анастасия Андреевна

Утверждаю

И.о Директора
МАУ ДО


Левданская /Левданская Елена Викторовна/

МЕНЮ

14 августа 2025 г.

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
ДДТ								
Завтрак								
2011	309	= Макароны отварные с маслом и сыром	150/10/20	22,51	7,11	13,13	44,70	325,48
2011	424	Булочка домашняя	100	15,05	3,38	6,47	27,97	183,48
2011	376	=Чай с сахаром	200	1,55	0,00	0,00	8,36	33,41
2024	1	=Хлеб домашний	40	0,78	1,06	0,13	7,90	36,89
Обед								
2008	84	Щи из свежей капусты	250	34,63	9,76	14,41	29,83	289,49
2024	11	Грудка тушенная с овощами	100/20	88,17	39,73	19,33	1,34	1 049,01
2008	142	Оощное рагу	150	40,64	6,76	13,14	45,16	327,89
2008	394	Компот из свежих плодов	200	14,49	0,00	0,00	13,55	54,18
		Фрукты	200	16,31	0,44	0,44	10,70	51,29
2024	1	=Хлеб домашний	40	0,51	1,05	0,13	7,89	36,84
Итого				234,64	69,29	67,18	197,40	2 387,96

Заведующая производством

Давыдова

Давыдова Анастасия Андреевна



Утверждаю

И.о Директора
МАУ ДО

/Левданская Елена Викторовна/

МЕНЮ

15 августа 2025 г.

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
ДДТ								
Завтрак								
2008	190	Каша "ДРУЖБА"	220/10	37,12	5,97	13,35	56,88	371,59
2011	376	=Чай с сахаром	200	2,16	0,00	0,00	16,23	64,86
2024	1	=Хлеб домашний	40	1,79	3,36	0,41	23,85	112,27
		Фрукты	200	16,31	0,44	0,44	10,70	51,29
Обед								
	206	Суп гороховый	250	25,75	4,93	13,80	18,25	218,17
2011	294	Котлета мясная	100	32,50	8,21	16,73	0,36	185,57
2011	309	= Макароны отварные	150	6,99	6,94	18,99	44,46	376,61
2008		Огурец свежий крупным куском	70	9,95	0,41	0,05	1,28	7,15
2008	442	Сок натуральный	200	35,00	0,00	0,00	0,12	0,46
2024	1	=Хлеб домашний	40	1,51	3,35	0,41	23,84	112,22
Итого				169,09	33,61	64,18	195,97	1 500,19

Заведующая производством

Давыдова

Давыдова Анастасия Андреевна