



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат: 23DA61A0FA595DB734A48C5358F97ED0
Владелец: Газизова Чечек Зайнулловна
Действителен с 07.08.2025 до 31.10.2026

Утверждаю


Заведующий
МАДОУ ДС №14 "СКАЗКА"
/Газизова Ч.З./

МЕНЮ
28 января 2026 г.
Сад 12 часов



Сбор- ник реце- птур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая цен- ность, ккал	Вита- мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г		
Завтрак								
2008	189	КАША ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ (пшено, вода питьевая, молоко пастер, 2,5% жирности, соль йодированная, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое)	200	7,03	6,03	34,44	220,73	0,51
2012		МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) (масло сладко-сливочное несоленое)	5	0,03	4,13	0,04	37,40	0,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб пшеничн формовой мука высш сорт)	40	3,05	0,25	20,07	94,73	0,00
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ (чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок)	185/10	0,04	0,00	9,76	39,19	0,01
Итого			440	10,15	10,41	64,31	392,05	0,52
II Завтрак								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ (сок фруктовый)	200	1,00	0,20	19,80	86,00	4,00
Итого			200	1,00	0,20	19,80	86,00	4,00
Обед								
2008	30	САЛАТ "СТЕПНОЙ" ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ (картофель, морковь, огурцы соленые, лук репчатый, горошек зеленый консервы, масло подсолнечное рафинированное, соль йодированная)	60	0,88	6,10	4,73	77,91	4,05
2008	106	СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ НА КУРИНОМ БУЛЬОНЕ (мука пшеничная высш сорт, яйца куриные (шт), вода питьевая, соль йодированная, морковь, лук репчатый, картофель, бройлеры цыпята потрош. 1 категории, масло сладко-сливочное несоленое)	200	3,51	3,38	19,55	122,72	3,54
2008	311	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ (бройлеры цыпята потрош. 1 категории, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь, томатная паста, крупа рисовая, соль йодированная)	110	11,67	13,37	19,32	244,64	1,04
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ВИТОМИНОМ "С" (сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая)	180	0,00	0,00	7,74	30,96	0,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб ржано-пшеничный обог. микронутриентами)	50	3,31	0,44	21,20	101,98	0,00
Итого			600	19,37	23,29	72,54	578,21	8,63
Полдник								
2008	453	ВАТРУШКИ ИЗ ТВОРОГА (мука пшеничная высш сорт, сахар песок, яйца куриные (шт), соль йодированная, дрожжи, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное, творог 5,0% жирности)	50	8,38	4,79	21,13	161,83	0,05
2012	400	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ (молоко пастер, 2,5% жирности)	200	5,63	4,85	9,31	104,76	1,04
Итого			250	14,01	9,64	30,44	266,59	1,09
Ужин								
2008	184	КАША ПЕРЛОВАЯ ВЯЗКАЯ (крупа перловая, вода питьевая, молоко пастер, 2,5% жирности, соль йодированная, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое)	155	5,66	6,64	27,29	192,16	0,49
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб пшеничн формовой мука высш сорт)	40	3,05	0,25	20,07	94,73	0,00
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ (чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок)	200	0,00	0,00	4,84		
Итого								

ент создан в электронной форме. № 15 от 29.01.2026. Исполнитель: Газизова Ч.З.
ица 1 из 3. Страница создана: 29.01.2026 11:00

ЭЛЕКТРОННЫЙ
ТАТАРСТАН



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат: 23DA61A0FA595DB734A48C5358F97ED0
Владелец: Газизова Чечек Зайнулловна
Действителен с 07.08.2025 до 31.10.2026


Утверждаю




МЕНЮ
28 января 2026 г.
Ясли 12 часов

Сбор- ник реце- птур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тиче- ская цен- ность, ккал	Вита- мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г		
Завтрак								
2008	189	КАША ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ (пшено, вода питьевая, молоко пастер 2.5% жирности, соль йодированная, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое)	150	6,04	5,19	27,22	180,45	0,52
2012		МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) (масло сладко-сливочное несоленое)	5	0,03	4,13	0,04	37,40	0,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб пшеничн формовой мука высш сорт)	30	2,29	0,19	15,05	71,05	0,00
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ (чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок)	185/10	0,00	0,00	9,68	38,70	0,00
Итого			380	8,36	9,51	51,99	327,60	0,52
II Завтрак								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ (сок фруктовый)	100	0,50	0,10	9,90	43,00	2,00
Итого			100	0,50	0,10	9,90	43,00	2,00
Обед								
2008	30	САЛАТ "СТЕПНОЙ" ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ (картофель, морковь, огурцы соленые, лук репчатый, горошек зеленый консервы, масло подсолнечное рафинированное, соль йодированная)	40	0,59	4,08	3,16	51,94	2,70
2008	106	СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ НА МЯСНОМ БУЛЬОНЕ (мука пшеничная высш сорт, яйца куриные (шт.), вода питьевая, соль йодированная, морковь, лук репчатый, картофель, бройлеры цыплята потрош. 1 категории, масло сладко-сливочное несоленое)	150	2,65	3,13	14,71	97,47	2,66
2008	311	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ (бройлеры цыплята потрош. 1 категории, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь, томатная паста, крупа рисовая, соль йодированная)	90	9,54	11,62	15,75	206,02	0,84
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ВИТАМИНОМ "С" (сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая)	180	0,00	0,00	7,74	30,96	0,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб ржано-пшеничный обог. микронутриентами)	40	2,65	0,35	16,96	81,58	0,00
Итого			500	15,43	19,18	58,32	467,97	6,20
Полдник								
2012	400	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ (молоко пастер 2.5% жирности)	150	4,22	3,64	6,98	78,57	0,78
2008	453	ВАТРУШКИ ИЗ ТВОРОГА (мука пшеничная высш сорт, сахар песок, масло подсолнечное рафинированное, яйца куриные (шт.), соль йодированная, дрожжи, вода питьевая, творог 5.0% жирности)	50	6,11	3,64	20,94	141,23	0,02
Итого			200	10,33	7,28	27,92	219,80	0,80
Ужин								
2008	184	КАША ПЕРЛОВАЯ ВЯЗКАЯ (крупа перловая, вода питьевая, молоко пастер 2.5% жирности, соль йодированная, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое)	115	5,04	5,74	21,69	159,22	0,52
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб пшеничн формовой мука высш сорт)	30	2,29	0,19	15,05	71,05	0,00
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ (чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок)	185	0,00	0,00	4,84		
Итого			330	7,33	5,93	41,58	230,32	0,52

создан в электронной форме, № 15 от 29.01.2026. Исполнитель: Газизова Ч.З.
2 из 3. Страница создана: 29.01.2026 11:00

ЭЛЕКТРОННЫЙ
ТАТАРСТАН

Лист согласования			Тип согласования: последовательное	
N°	ФИО	Срок согласования	Результат согласования	Замечания
1	Газизова Ч.З.		 Подписано 29.01.2026 - 11:00	-