

Приложение

**Расходы на организацию профессионального образования и дополнительного профессионального образования выборных должностных лиц местного самоуправления, членов выборных органов местного самоуправления, депутатов представительных органов муниципальных образований, муниципальных служащих и работников муниципальных учреждений, а также на подготовку кадров для муниципальной службы по состоянию на 01.01.2024**

№ п/п	Наименование показателя	Запланировано				Исполнено				(тыс. руб.)			
		численность	расходы, всего	в том числе		численность	расходы, всего	в том числе					
				средств местного бюджета	средств бюджетов субъектов РФ			средств местного бюджета	средств бюджетов субъектов РФ		средств федерального бюджета	внебюджетные средства	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
1.5	работников муниципальных учреждений	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
1.5.1	– профессиональное образование	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
1.5.2	– дополнительное профессиональное образование	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

*(подпись)*

Ю.А. Молчанова  
(расшифровка подписи)



Руководитель организации

*(подпись)*

И.Ю. Терентьева  
(расшифровка подписи)

Главный бухгалтер

74-26-01  
(телефон)

Исполнитель:



Утверждаю

Заведующий

МДОУ "Детский сад № 29"

/Молчанова Ю.А./

**МЕНЮ**

29 января 2024 г.

Ясли 12 часов

Сбор-ник рецептур	№ 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	34	**КАША МОЛОЧНАЯ ИЗ ХЛОПЬЕВ ОВСЯНЫХ «ГЕРКУЛЕС» ЖИДКАЯ (* геркулес "экстра", вода питьевая, *молоко ультра 3,2%, *сахар, *соль, *масло сливочное 72,5%)	150/3	4,22	6,44	15,63	135,71	0,20
2010	96	*ЧАЙ С САХАРОМ (*чай, вода питьевая, *сахар)	150	0,07	0,00	7,24	29,17	0,01
2008		*БАТОН ЙОДИРОВАННЫЙ (* батон)	25	2,03	0,25	12,44	60,29	0,00
2012		*МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) (*масло сливочное 72,5%)	7	0,04	6,05	0,06	54,83	0,00
Итого			335	6,36	12,74	35,37	280,00	0,21
<b>II Завтрак</b>								
2008		* ЯБЛОКО (*яблоко)	130	0,52	0,52	12,77	61,22	13,03
Итого			130	0,52	0,52	12,77	61,22	13,03
<b>Обед</b>								
2010	8	*РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С МЯСОМ, СО СМЕТАНОЙ (*картофель, *рис, *морковь, *лук, *огурцы консервированные, *масло подсолнечное, вода питьевая, *соль, *лавровый лист, *мясо говядина)	150	3,96	3,68	11,51	95,40	4,60
2010	59	*ШНИЦЕЛЬ МЯСНОЙ (* батон, * мясо свинина, *лук, *чеснок, *соль, *сухари панировочные, *масло подсолнечное)	50	5,71	12,55	9,78	174,95	0,22
2010	75	*МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ (*макаронные изделия, вода питьевая, *соль, *масло сливочное 72,5%)	120	4,93	4,31	31,50	184,68	0,00
2010	91	*КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (*сухофрукты, *сахар, вода питьевая)	150	0,00	0,00	10,33	41,28	0,00
2008		*ХЛЕБ РЖАНОЙ (* хлеб черный)	35	2,34	0,31	14,98	72,06	0,00
Итого			505	16,94	20,85	78,10	568,37	4,82
<b>Уплотненный полдник</b>								
2010	40	** КАША МОЛОЧНАЯ ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ (*гречневая, *молоко ультра 3,2%, вода питьевая, *сахар, *соль)	150	4,65	3,33	17,81	118,21	0,19
2010	96	*ЧАЙ С САХАРОМ (*чай, вода питьевая, *сахар)	150	0,07	0,00	7,24	29,17	0,01
2008		*БАТОН ЙОДИРОВАННЫЙ (* батон)	30	2,40	0,30	14,73	71,40	0,00
Итого			330	7,12	3,63	39,78	218,78	0,20
Всего				30,94	37,74	166,02	1 128,37	18,26

Старшая медсестра

Рогова З.Н.

Шеф-повар

Стояновская И.В.



Утверждаю

Заведующий

МДОУ Детский сад № 29'

/Молчанова Ю.А./



**МЕНЮ**  
29 января 2024 г.  
Сад 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	34	**КАША МОЛОЧНАЯ ИЗ ХЛОПЬЕВ ОВСЯНЫХ «ГЕРКУЛЕС» ЖИДКАЯ (* геркулес "экстра", вода питьевая, *молоко ультра 3,2% *сахар, *соль, *масло сливочное 72,5%)	180/4	4,99	7,68	18,27	160,35	0,24
2010	96	*ЧАЙ С САХАРОМ (*чай, вода питьевая, *сахар)	180	0,07	0,00	8,84	35,61	0,02
2008		*БАТОН ЙОДИРОВАННЫЙ (* батон)	30	2,40	0,30	14,73	71,40	0,00
2012		*МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) (*масло сливочное 72,5%)	10	0,05	8,25	0,08	74,80	0,00
<b>Итого</b>			<b>404</b>	<b>7,51</b>	<b>16,23</b>	<b>41,92</b>	<b>342,16</b>	<b>0,26</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008		* ЯБЛОКО (*яблоко)	130	0,52	0,52	12,74	61,10	13,00
<b>Итого</b>			<b>130</b>	<b>0,52</b>	<b>0,52</b>	<b>12,74</b>	<b>61,10</b>	<b>13,00</b>
<b>Обед</b>								
2010	8	*РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С МЯСОМ, СО СМЕТАНОЙ (*картофель, *рис, *морковь, *лук, *огурцы консервированные, *масло подсолнечное, вода питьевая, *соль, *лавровый лист, *мясо говядина)	200	5,19	5,10	15,06	127,27	6,15
2010	59	*ШНИЦЕЛЬ МЯСНОЙ (* батон, *мясо свинина, *лук, *чеснок, *соль, *сухари панировочные, *масло подсолнечное)	60	6,76	14,92	11,38	207,07	0,26
2010	75	*МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ (*макаронные изделия, вода питьевая, *соль, *масло сливочное 72,5%)	150	6,19	5,00	39,51	227,95	0,00
2010	91	*КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (*сухофрукты, *сахар, вода питьевая)	180	0,00	0,00	12,55	50,18	0,00
2008		*ХЛЕБ РЖАНОЙ (* хлеб черный)	45	2,98	0,40	19,08	91,78	0,00
<b>Итого</b>			<b>635</b>	<b>21,12</b>	<b>25,42</b>	<b>97,58</b>	<b>704,25</b>	<b>6,41</b>
<b>Уплотненный полдник</b>								
2010	40	** КАША МОЛОЧНАЯ ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ (*гречневая, *молоко ультра 3,2%, вода питьевая, *сахар, *соль)	180	5,55	3,99	20,85	139,64	0,23
2010	96	*ЧАЙ С САХАРОМ (*чай, вода питьевая, *сахар)	180	0,07	0,00	8,84	35,61	0,02
2008		*БАТОН ЙОДИРОВАННЫЙ (* батон)	30	2,40	0,30	14,73	71,40	0,00
<b>Итого</b>			<b>390</b>	<b>8,02</b>	<b>4,29</b>	<b>44,42</b>	<b>246,65</b>	<b>0,25</b>
<b>Всего</b>				<b>37,17</b>	<b>46,46</b>	<b>196,66</b>	<b>1 354,16</b>	<b>19,92</b>

Старшая медсестра \_\_\_\_\_

Рогова З.Н.

Шеф-повар \_\_\_\_\_

Стояновская И.В.