Утверждаю



Заведующий

_____ /Н.В Свалова/

МЕНЮ

16 октября 2026 г.

Ясли 10 часов

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак								
2001	27	КАША ИЗ ПШЕНА И РИСА МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ "ДРУЖБА"	150	4,6	6,8	18,5	154	0,6
2008	125	КАКАО С МОЛОКОМ	170	2,7	2,8	10,6	79	0,4
		БАТОН НАРЕЗНОЙ НАРЕЗКА	25	1,7	0,3	13,3	58	0
		МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5		4,1		37	0
Итого			**350**	**9**	**14**	**42,4**	**328**	**1**
Обед								
2012	13	САЛАТ ИЗ ОТВАРНОГО КАРТОФЕЛЯ, МОРКОВИ, РЕПЧАТОГО ЛУКА	30	0,5	1,8	3,6	33	1,7
2008	61	СУП ГОРОХОВЫЙ	150	4,6	0,4	12,9	73	2,1
2008	83	ГОЛУБЦЫ ФОРМОВЫЕ ЛЕНИВЫЕ	100	11,9	11,6	6,1	178	12,6
2008	112	СОУС СМЕТАННЫЙ	30	0,6	1,5	1,9	28	0
2008	130	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	150			5,9	24	0
		ХЛЕБ ЙОДИРОВАННЫЙ НАРЕЗКА	15	1,2	0,2	7,5	37	0
		ХЛЕБ ДАРНИЦА НАРЕЗКА	15	1,1	0,2	6,9	34	0
Итого			**490**	**19,9**	**15,7**	**44,8**	**407**	**16,4**
Полдник								
2008	114	ПИРОЖКИ ПЕЧЕНЫЕ С РИСОМ И ЯЙЦОМ	80	5,7	8,5	32,6	229	0,1
2008	138	ОТВАР ШИПОВНИКА	150	0,3	0,1	8,8	43	33,4
Итого			**230**	**6**	**8,6**	**41,4**	**272**	**33,5**
Всего				**34,9**	**38,3**	**128,6**	**1007**	**50,9**

Утверждаю



Заведующий

_____ /Н.В Свалова/

МЕНЮ

16 октября 2026 г.

Сад 10 часов

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак								
2001	27	КАША ИЗ ПШЕНА И РИСА МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ "ДРУЖБА"	200	6,1	9,5	24,4	207	0,8
2001	29/2	КАША РИСОВАЯ БЕЗМОЛОЧНАЯ (аллергики)	200	1,3	4,2	17,6	113	0
2008	125	КАКАО С МОЛОКОМ	200	2,9	2,5	24,9	135	1
2008	130	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ (аллергики)	180			7,3	29	0
		БАТОН НАРЕЗНОЙ НАРЕЗКА	25	1,7	0,3	13,3	58	0
		МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5		4,4		40	0
Итого			**430**	**10,7**	**16,7**	**62,6**	**440**	**1,8**
Обед								
2012	13	САЛАТ ИЗ ОТВАРНОГО КАРТОФЕЛЯ, МОРКОВИ, РЕПЧАТОГО ЛУКА	60	0,9	3,5	7,2	66	3,4
2008	61	СУП ГОРОХОВЫЙ	200	6,2	0,5	17,3	98	2,8
2008	83	ГОЛУБЦЫ ФОРМОВЫЕ ЛЕНИВЫЕ	150	17,9	17,5	9,3	267	19
2008	112	СОУС СМЕТАННЫЙ	50	0,8	2,5	3,3	46	0
2008	130	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	180			7,2	29	0
		ХЛЕБ ЙОДИРОВАННЫЙ НАРЕЗКА	25	2	0,3	12,4	61	0
		ХЛЕБ ДАРНИЦА НАРЕЗКА	25	1,8	0,3	11,5	57	0
Итого			**690**	**29,6**	**24,6**	**68,2**	**624**	**25,2**
Полдник								
2008	114	ПИРОЖКИ ПЕЧЕНЫЕ С РИСОМ И ЯЙЦОМ	100	7,4	10,5	39,6	281	0,1
2008		ПЕЧЕНЬЕ (аллергики)	34	2,6	3,3	25,3	142	0
2008	138	ОТВАР ШИПОВНИКА	200	0,4	0,2	11,5	56	44,2
Итого			**300**	**7,8**	**10,7**	**51,1**	**337**	**44,3**
Всего				**48,1**	**52**	**181,9**	**1401**	**71,3**

Утверждаю



Заведующий

_____ /Н.В Свалова/

МЕНЮ

16 октября 2026 г.

Сад 10 часов

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак								
2001	27	КАША ИЗ ПШЕНА И РИСА МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ "ДРУЖБА"	200	6,1	9,5	24,4	207	0,8
2001	29/2	КАША РИСОВАЯ БЕЗМОЛОЧНАЯ (аллергики)	200	1,3	4,2	17,6	113	0
2008	125	КАКАО С МОЛОКОМ	200	2,9	2,5	24,9	135	1
2008	130	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ (аллергики)	180			7,3	29	0
		БАТОН НАРЕЗНОЙ НАРЕЗКА	25	1,7	0,3	13,3	58	0
		МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5		4,4		40	0
Итого			**430**	**10,7**	**16,7**	**62,6**	**440**	**1,8**
Обед								
2012	13	САЛАТ ИЗ ОТВАРНОГО КАРТОФЕЛЯ, МОРКОВИ, РЕПЧАТОГО ЛУКА	60	0,9	3,5	7,2	66	3,4
2008	61	СУП ГОРОХОВЫЙ	200	6,2	0,5	17,3	98	2,8
2008	83	ГОЛУБЦЫ ФОРМОВЫЕ ЛЕНИВЫЕ	150	17,9	17,5	9,3	267	19
2008	112	СОУС СМЕТАННЫЙ	50	0,8	2,5	3,3	46	0
2008	130	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	180			7,2	29	0
		ХЛЕБ ЙОДИРОВАННЫЙ НАРЕЗКА	25	2	0,3	12,4	61	0
		ХЛЕБ ДАРНИЦА НАРЕЗКА	25	1,8	0,3	11,5	57	0
Итого			**690**	**29,6**	**24,6**	**68,2**	**624**	**25,2**
Полдник								
2008	114	ПИРОЖКИ ПЕЧЕНЫЕ С РИСОМ И ЯЙЦОМ	100	7,4	10,5	39,6	281	0,1
2008		ПЕЧЕНЬЕ (аллергики)	34	2,6	3,3	25,3	142	0
2008	138	ОТВАР ШИПОВНИКА	200	0,4	0,2	11,5	56	44,2
Итого			**300**	**7,8**	**10,7**	**51,1**	**337**	**44,3**
Всего				**48,1**	**52**	**181,9**	**1401**	**71,3**