

Утверждаю

Заведующий

 /Н.В. Свалова/

МЕНЮ

23 июля 2026 г.

Ясли 10 часов

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал	Вита- мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г		
Завтрак								
2013	39	КАША ЯЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	150	4,7	6,7	17,5	150	0,6
2008	127	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	170	2,6	2,6	11,4	80	0,4
		БАТОН НАРЕЗНОЙ НАРЕЗКА	25	1,7	0,3	13,3	58	0
		МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5		4,1		37	0
Итого			350	9	13,7	42,2	325	1
Обед								
2012	5	САЛАТ ЛЕТНИЙ	30	0,3	1,4	1,9	21	1,9
2008	62/1	СУП ОВСЯНЫЙ СО СМЕТАНОЙ	150	2,3	1,7	13,7	82	4,9
2008	83	ГОЛУБЦЫ ФОРМОВЫЕ ЛЕНИВЫЕ	100	9,8	9,8	5,7	151	12
2008	109	СОУС МОЛОЧНЫЙ С ОВОЩАМИ	30	1,2	2,4	3,4	39	0,6
2012	132	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ	150	0,2		5,9	25	0,1
		ХЛЕБ ЙОДИРОВАННЫЙ НАРЕЗКА	10	0,8	0,1	5	25	0
		ХЛЕБ ДАРНИЦА НАРЕЗКА	10	0,4	0,1	2,1	11	0
Итого			480	15	15,5	37,7	354	19,5
Полдник								
2008	42	ПУДИНГ ТВОРОЖНЫЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ	130	16,7	11,2	13	222	0,4
		ПОВИДЛО	20	0,1		12,1	49	0,1
2008	123	ЧАЙ СЛАДКИЙ С МОЛОКОМ	150	1,5	1,5	6,3	45	0,2
		ХЛЕБ ДАРНИЦА НАРЕЗКА	25	0,9	0,2	5,6	28	0
Итого			325	19,2	12,9	37	344	0,7
Всего				43,2	42,1	116,9	1023	21,2

Утверждаю

Заведующий



/Н.В. Свалова/

МЕНЮ
23 июля 2026 г.

Сад 10 часов

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал	Вита- мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г		
Завтрак								
2013	39	КАША ЯЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	200	5,8	8,9	21,7	192	0,8
2001	35/2	ВЕРМИШЕЛЬ БЕЗ МАСЛА (аллергии)	180	6,5	1	39,8	194	0
2008	127	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	2,9	3	12,4	89	0,5
	133	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ (аллергии)	180	0,4		10,8	45	0,1
		БАТОН НАРЕЗНОЙ НАРЕЗКА	25	1,8	0,3	14	61	0
		МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5		4,3		39	0
Итого			430	10,5	16,5	48,1	381	1,3
Обед								
2012	5	САЛАТ ЛЕТНИЙ	60	0,7	2,5	3,7	42	3,8
2008	62/1	СУП ОВСЯНЫЙ СО СМЕТАНОЙ	200	2,1	1,5	12,2	73	4,4
2008	62/2	СУП ОВСЯНЫЙ БЕЗ СМЕТАНЫ (аллергии)	200	1,9	2,4	11,9	77	4,3
2008	83	ГОЛУБЦЫ ФОРМОВЫЕ ЛЕНИВЫЕ	150	14,5	14,7	8,5	226	18
2008	109	СОУС МОЛОЧНЫЙ С ОВОЩАМИ	50	1,9	3,8	5	63	0,6
2012	132	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ	180	0,4		10,9	46	0,1
		ХЛЕБ ЙОДИРОВАННЫЙ НАРЕЗКА	25	2	0,3	12,5	62	0
		ХЛЕБ ДАРНИЦА НАРЕЗКА	25	0,9	0,2	5,4	27	0
Итого			690	22,5	23	58,2	539	26,9
Полдник								
2008	42	ПУДИНГ ТВОРОЖНЫЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ	150	19,2	12,9	18,6	271	0,5
		ПЕЧЕНЬЕ (аллергии)	30	2,3	2,9	22,3	125	0
		ПОВИДЛО	30	0,1		18,2	73	0,1
2008	123	ЧАЙ СЛАДКИЙ С МОЛОКОМ	200	2,8	3	12,4	89	0,5
2008	122	ЧАЙ С САХАРОМ (аллергии)	180	0,1		7	28	0
		ХЛЕБ ДАРНИЦА НАРЕЗКА	25	0,9	0,2	5,6	28	0
Итого			405	23	16,1	54,8	461	1,1
Всего				56	55,6	161,1	1381	29,3

Утверждаю

Заведующий



/Н.В. Свалова/

МЕНЮ
23 июля 2026 г.

Сад 10 часов

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал	Вита- мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г		
Завтрак								
2013	39	КАША ЯЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	200	5,8	8,9	21,7	192	0,8
2001	35/2	ВЕРМИШЕЛЬ БЕЗ МАСЛА (аллергии)	180	6,5	1	39,8	194	0
2008	127	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	2,9	3	12,4	89	0,5
	133	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ (аллергии)	180	0,4		10,8	45	0,1
		БАТОН НАРЕЗНОЙ НАРЕЗКА	25	1,8	0,3	14	61	0
		МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5		4,3		39	0
Итого			430	10,5	16,5	48,1	381	1,3
Обед								
2012	5	САЛАТ ЛЕТНИЙ	60	0,7	2,5	3,7	42	3,8
2008	62/1	СУП ОВСЯНЫЙ СО СМЕТАНОЙ	200	2,1	1,5	12,2	73	4,4
2008	62/2	СУП ОВСЯНЫЙ БЕЗ СМЕТАНЫ (аллергии)	200	1,9	2,4	11,9	77	4,3
2008	83	ГОЛУБЦЫ ФОРМОВЫЕ ЛЕНИВЫЕ	150	14,5	14,7	8,5	226	18
2008	109	СОУС МОЛОЧНЫЙ С ОВОЩАМИ	50	1,9	3,8	5	63	0,6
2012	132	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ	180	0,4		10,9	46	0,1
		ХЛЕБ ЙОДИРОВАННЫЙ НАРЕЗКА	25	2	0,3	12,5	62	0
		ХЛЕБ ДАРНИЦА НАРЕЗКА	25	0,9	0,2	5,4	27	0
Итого			690	22,5	23	58,2	539	26,9
Полдник								
2008	42	ПУДИНГ ТВОРОЖНЫЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ	150	19,2	12,9	18,6	271	0,5
		ПЕЧЕНЬЕ (аллергии)	30	2,3	2,9	22,3	125	0
		ПОВИДЛО	30	0,1		18,2	73	0,1
2008	123	ЧАЙ СЛАДКИЙ С МОЛОКОМ	200	2,8	3	12,4	89	0,5
2008	122	ЧАЙ С САХАРОМ (аллергии)	180	0,1		7	28	0
		ХЛЕБ ДАРНИЦА НАРЕЗКА	25	0,9	0,2	5,6	28	0
Итого			405	23	16,1	54,8	461	1,1
Всего				56	55,6	161,1	1381	29,3