

Утверждаю

Заведующий



/Н.В. Свалова/

МЕНЮ
3 августа 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								
2001	36	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ С ТЕРТЫМ СЫРОМ, ЗАПЕЧЕННЫЕ	150	10,5	11,6	35,6	289	0
2008	122	ЧАЙ С САХАРОМ	170	0,1		7,6	31	0
		БАТОН НАРЕЗНОЙ НАРЕЗКА	25	1,7	0,3	13,3	58	0
		МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5		4,1		37	0
Итого			350	12,3	16	56,5	415	0
Обед								
2008		ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	30	0,2		0,4	3	1,3
2008	54	ЩИ СО СМЕТАНОЙ	150	1,4	1,1	5,3	40	8,3
2008	104	РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ С КАРТОФЕЛЕМ ПО-РУССКИ	130	15,2	9,5	12,1	194	5,3
2012	132	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ	150	0,4		8,8	38	0,1
		ХЛЕБ ЙОДИРОВАННЫЙ НАРЕЗКА	15	1,1	0,1	6,6	32	0
		ХЛЕБ ДАРНИЦА НАРЕЗКА	15	0,9	0,2	5,7	28	0
Итого			490	19,2	10,9	38,9	335	15
Полдник								
2013	116	ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ С ПОВИДЛОМ	80	4,8	4,1	50,6	258	0,2
2008	127	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	150	2	2,1	8,8	63	0,4
Итого			230	6,8	6,2	59,4	321	0,6
Всего				38,3	33,1	154,8	1071	15,6

Утверждаю

Заведующий



/Н.В. Свалова/

МЕНЮ
3 августа 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								
2001	36	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ С ТЕРТЫМ СЫРОМ, ЗАПЕЧЕННЫЕ	200	10,6	10,8	47	328	0
2008	122	ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,1		6,8	27	0
		БАТОН НАРЕЗНОЙ НАРЕЗКА	25	1,7	0,3	13,1	57	0
		МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5		3,9		35	0
Итого			410	12,4	15	66,9	447	0
Обед								
2008		ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	30	0,2		0,4	3	1,3
2008	54	ЩИ СО СМЕТАНОЙ	200	1,8	1,4	7,2	53	11
2008	54/2	ЩИ БЕЗ СМЕТАНЫ (аллергики)	200	1,6	0,1	7	36	11
2008	104	РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ С КАРТОФЕЛЕМ ПО-РУССКИ	150	17,5	11,1	13,8	224	6,2
2008	72	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ (аллергики)	150	2,8	4	23	139	11,6
2013	145	РЫБА ГОРБУША ОТВАРНАЯ (аллергики)	80	15	4,8	0,7	106	0,7
2012	132	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ	200	0,5		11,9	50	0,2
		ХЛЕБ ЙОДИРОВАННЫЙ НАРЕЗКА	25	1,7	0,2	11	54	0
		ХЛЕБ ДАРНИЦА НАРЕЗКА	25	1,6	0,3	9,5	47	0
Итого			630	23,3	13	53,8	431	18,7
Полдник								
2013	116	ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ С ПОВИДЛОМ	100	6,2	5	63,1	323	0,2
2013	50	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ (аллергики)	52	6,2	5,6	0,4	76	0
2008	127	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	2,8	2,8	11,7	84	0,5
2008	122	ЧАЙ С САХАРОМ (аллергики)	180	0,1		6,8	27	0
Итого			300	9	7,8	74,8	407	0,7
Всего				44,7	35,8	195,5	1285	19,4

Утверждаю

Заведующий



/Н.В. Свалова/

МЕНЮ
3 августа 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								
2001	36	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ С ТЕРТЫМ СЫРОМ, ЗАПЕЧЕННЫЕ	200	10,6	10,8	47	328	0
2008	122	ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,1		6,8	27	0
		БАТОН НАРЕЗНОЙ НАРЕЗКА	25	1,7	0,3	13,1	57	0
		МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5		3,9		35	0
Итого			410	12,4	15	66,9	447	0
Обед								
2008		ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	30	0,2		0,4	3	1,3
2008	54	ЩИ СО СМЕТАНОЙ	200	1,8	1,4	7,2	53	11
2008	54/2	ЩИ БЕЗ СМЕТАНЫ (аллергики)	200	1,6	0,1	7	36	11
2008	104	РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ С КАРТОФЕЛЕМ ПО-РУССКИ	150	17,5	11,1	13,8	224	6,2
2008	72	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ (аллергики)	150	2,8	4	23	139	11,6
2013	145	РЫБА ГОРБУША ОТВАРНАЯ (аллергики)	80	15	4,8	0,7	106	0,7
2012	132	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ	200	0,5		11,9	50	0,2
		ХЛЕБ ЙОДИРОВАННЫЙ НАРЕЗКА	25	1,7	0,2	11	54	0
		ХЛЕБ ДАРНИЦА НАРЕЗКА	25	1,6	0,3	9,5	47	0
Итого			630	23,3	13	53,8	431	18,7
Полдник								
2013	116	ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ С ПОВИДЛОМ	100	6,2	5	63,1	323	0,2
2013	50	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ (аллергики)	52	6,2	5,6	0,4	76	0
2008	127	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	2,8	2,8	11,7	84	0,5
2008	122	ЧАЙ С САХАРОМ (аллергики)	180	0,1		6,8	27	0
Итого			300	9	7,8	74,8	407	0,7
Всего				44,7	35,8	195,5	1285	19,4