

Утверждаю

Заведующий



/Н.В. Свалова/

МЕНЮ

21 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								
2001	30	КАША ИЗ ОВСЯНЫХ ХЛОПЬЕВ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	150	3,3	4,9	11,3	104	0,4
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	7,6	11,9	36	279	0,8
Обед								
2008		ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	30	0,3		0,5	4	1,6
2008	68	СУП С КЛЕЦКАМИ	150	1,6	2,1	7,8	56	1,2
2008	77	КОТЛЕТА МЯСНАЯ	60	13,4	18,1	6,3	243	0
2008	346	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	130	2,9	3,7	12,8	98	25,7
2013	131	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ И ЧЕРНОСЛИВА	150	0,3		10,4	44	0,1
		ХЛЕБ ЙОДИРОВАННЫЙ НАРЕЗКА	15	1,1	0,1	6,8	34	0
		ХЛЕБ ДАРНИЦА НАРЕЗКА	15	1,1	0,2	6,7	33	0
Итого			550	20,7	24,2	51,3	512	28,6
Полдник								
2008	122	ЧАЙ С САХАРОМ	150	0,1		4,5	18	0
		ПРЯНИКИ	60	3,5	2,8	45	220	0
2013	50	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	52	6,5	5,8	0,4	80	0
		ХЛЕБ ДАРНИЦА НАРЕЗКА	15	1,1	0,2	6,7	33	0
Итого			277	11,2	8,8	56,6	351	0
Всего				39,5	44,9	143,9	1142	29,4

Утверждаю

Заведующий

 /Н.В. Свалова/

МЕНЮ
21 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								
2001	30	КАША ИЗ ОВСЯНЫХ ХЛОПЬЕВ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	200	6,4	9,6	22,1	201	0,8
2001	29/2	КАША РИСОВАЯ БЕЗМОЛОЧНАЯ (аллергии)	200	1,2	4,1	15,8	105	0
2008	127	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	2,9	3	13,4	92	0,5
2008	131	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ И ЧЕРНОСЛИВА (аллергии)	180	0,4		12,6	53	0,1
		БАТОН НАРЕЗНОЙ НАРЕЗКА	25	1,8	0,3	14	61	0
		МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5		4		36	0
Итого			430	11,1	16,9	49,5	390	1,3
Обед								
2008		ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	30	0,3		0,5	4	1,6
2008	68	СУП С КЛЕЦКАМИ	200	3,1	2,8	15,9	101	2,5
2008	77	КОТЛЕТА МЯСНАЯ	100	14,1	18,8	6,3	252	0
2008	75	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	150	3,3	7	11,6	127	26,7
2013	131	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ И ЧЕРНОСЛИВА	180	0,4		12,7	53	0,1
		ХЛЕБ ЙОДИРОВАННЫЙ НАРЕЗКА	25	1,8	0,2	11,3	56	0
		ХЛЕБ ДАРНИЦА НАРЕЗКА	25	1,7	0,3	11,2	55	0
Итого			710	24,7	29,1	69,5	648	30,9
Полдник								
2008	122	ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,1		8,2	33	0
		ПРЯНИКИ	60	3,5	2,8	45	220	0
2013	50	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	52	6,5	5,8	0,4	80	0
		ХЛЕБ ДАРНИЦА НАРЕЗКА	15	1,1	0,2	6,7	33	0
Итого			307	11,2	8,8	60,3	366	0
Всего				47	54,8	179,3	1404	32,2

Утверждаю

Заведующий



/Н.В. Свалова/

МЕНЮ

21 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								
2001	30	КАША ИЗ ОВСЯНЫХ ХЛОПЬЕВ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	200	6,4	9,6	22,1	201	0,8
2001	29/2	КАША РИСОВАЯ БЕЗМОЛОЧНАЯ (аллергии)	200	1,2	4,1	15,8	105	0
2008	127	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	2,9	3	13,4	92	0,5
2008	131	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ И ЧЕРНОСЛИВА (аллергии)	180	0,4		12,6	53	0,1
		БАТОН НАРЕЗНОЙ НАРЕЗКА	25	1,8	0,3	14	61	0
		МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5		4		36	0
Итого			430	11,1	16,9	49,5	390	1,3
Обед								
2008		ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	30	0,3		0,5	4	1,6
2008	68	СУП С КЛЕЦКАМИ	200	3,1	2,8	15,9	101	2,5
2008	77	КОТЛЕТА МЯСНАЯ	100	14,1	18,8	6,3	252	0
2008	75	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	150	3,3	7	11,6	127	26,7
2013	131	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ И ЧЕРНОСЛИВА	180	0,4		12,7	53	0,1
		ХЛЕБ ЙОДИРОВАННЫЙ НАРЕЗКА	25	1,8	0,2	11,3	56	0
		ХЛЕБ ДАРНИЦА НАРЕЗКА	25	1,7	0,3	11,2	55	0
Итого			710	24,7	29,1	69,5	648	30,9
Полдник								
2008	122	ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,1		8,2	33	0
		ПРЯНИКИ	60	3,5	2,8	45	220	0
2013	50	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	52	6,5	5,8	0,4	80	0
		ХЛЕБ ДАРНИЦА НАРЕЗКА	15	1,1	0,2	6,7	33	0
Итого			307	11,2	8,8	60,3	366	0
Всего				47	54,8	179,3	1404	32,2