

Утверждаю

и. о.Заведующего



/Е.В Тельмина/

МЕНЮ
15 сентября 2026 г.

Если 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	4,9	7,4	17	156	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	9,2	14,4	41,7	331	1
Обед								
2008		ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	30	0,2		0,5	4	1,4
2008	68	СУП С КЛЕЦКАМИ	150	2,3	2,4	11,9	76	1,9
2008	90	СУФЛЕ ИЗ ОТВАРНОЙ КУРИЦЫ	60	14,4	15,4	2,7	205	0,7
2008	74	РАГУ ОВОЩНОЕ	130	2,5	3,2	14,1	98	12,3
2013	131	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ И ЧЕРНОСЛИВА	150	0,3		9,6	41	0,1
		ХЛЕБ ЙОДИРОВАННЫЙ НАРЕЗКА	15	1,1	0,1	7	34	0
		ХЛЕБ ДАРНИЦА НАРЕЗКА	15	1,1	0,2	6,8	33	0
Итого			550	21,9	21,3	52,6	491	16,4
Полдник								
2001	11	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ И СВЕЖЕЙ МОРКОВИ С РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	30	0,5	2,1	1,4	28	10,9
2008	122	ЧАЙ С САХАРОМ	150	0,1		6,3	26	0
2013	50	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	52	6,5	5,8	0,4	80	0
		ХЛЕБ ДАРНИЦА НАРЕЗКА	15	1,1	0,2	6,8	33	0
		СОЛЬ ДЛЯ ОБРАБОТКИ ОВОЩЕЙ	10					0
Итого			257	8,2	8,1	14,9	167	10,9
Всего				39,3	43,8	109,2	989	28,3

Утверждаю

и. о.Заведующего



/Е.В Тельминова/

МЕНЮ**15 сентября 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	6,5	9,7	21,9	201	0,8
2001	29/2	КАША РИСОВАЯ БЕЗМОЛОЧНАЯ (аллергики)	200	1,4	4	18,1	113	0
2008	127	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	3	3,1	13,1	93	0,5
2008	131	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ И ЧЕРНОСЛИВА (аллергики)	180	0,4		11,5	48	0,1
		БАТОН НАРЕЗНОЙ НАРЕЗКА	25	1,8	0,3	13,7	60	0
		МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5		3,9		35	0
Итого			430	11,3	17	48,7	389	1,3
Обед								
2008		ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	30	0,2		0,5	4	1,4
2008	68	СУП С КЛЕЦКАМИ	200	3,1	3	15,8	102	2,4
2008	90	СУФЛЕ ИЗ ОТВАРНОЙ КУРИЦЫ	80	19,2	20,1	3,5	273	1
2008	91	КУРИЦА ОТВАРНАЯ (аллергики)	80	19,4	16,7		228	0,8
2008	74	РАГУ ОВОЩНОЕ	150	3	3,6	16,4	112	14,2
2013	131	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ И ЧЕРНОСЛИВА	180	0,4		11,7	49	0,1
		ХЛЕБ ДАРНИЦА НАРЕЗКА	25	1,8	0,3	11,3	56	0
		ХЛЕБ ЙОДИРОВАННЫЙ НАРЕЗКА	25	1,8	0,2	11,5	57	0
Итого			690	29,5	27,2	70,7	653	19,1
Полдник								
2001	11	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ И СВЕЖЕЙ МОРКОВИ С РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	60	1	4,4	2,9	56	21,8
2008	122	ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,1		7,6	31	0
2013	50	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	52	6,5	5,8	0,4	80	0
		ХЛЕБ ДАРНИЦА НАРЕЗКА	15	1,1	0,2	6,8	33	0
		СОЛЬ ДЛЯ ОБРАБОТКИ ОВОЩЕЙ	10					0
Итого			317	8,7	10,4	17,7	200	21,8
Всего				49,5	54,6	137,1	1242	42,2

Утверждаю

**МЕНЮ****15 сентября 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	6,5	9,7	21,9	201	0,8
2001	29/2	КАША РИСОВАЯ БЕЗМОЛОЧНАЯ (аллергики)	200	1,4	4	18,1	113	0
2008	127	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	3	3,1	13,1	93	0,5
2008	131	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ И ЧЕРНОСЛИВА (аллергики)	180	0,4		11,5	48	0,1
		БАТОН НАРЕЗНОЙ НАРЕЗКА	25	1,8	0,3	13,7	60	0
		МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5		3,9		35	0
Итого			430	11,3	17	48,7	389	1,3
Обед								
2008		ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	30	0,2		0,5	4	1,4
2008	68	СУП С КЛЕЦКАМИ	200	3,1	3	15,8	102	2,4
2008	90	СУФЛЕ ИЗ ОТВАРНОЙ КУРИЦЫ	80	19,2	20,1	3,5	273	1
2008	91	КУРИЦА ОТВАРНАЯ (аллергики)	80	19,4	16,7		228	0,8
2008	74	РАГУ ОВОЩНОЕ	150	3	3,6	16,4	112	14,2
2013	131	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ И ЧЕРНОСЛИВА	180	0,4		11,7	49	0,1
		ХЛЕБ ДАРНИЦА НАРЕЗКА	25	1,8	0,3	11,3	56	0
		ХЛЕБ ЙОДИРОВАННЫЙ НАРЕЗКА	25	1,8	0,2	11,5	57	0
Итого			690	29,5	27,2	70,7	653	19,1
Полдник								
2001	11	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ И СВЕЖЕЙ МОРКОВИ С РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	60	1	4,4	2,9	56	21,8
2008	122	ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,1		7,6	31	0
2013	50	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	52	6,5	5,8	0,4	80	0
		ХЛЕБ ДАРНИЦА НАРЕЗКА	15	1,1	0,2	6,8	33	0
		СОЛЬ ДЛЯ ОБРАБОТКИ ОВОЩЕЙ	10					0
Итого			317	8,7	10,4	17,7	200	21,8
Всего				49,5	54,6	137,1	1242	42,2