

Утверждаю



Заведующий

/Н.В. Свалова/

МЕНЮ

24 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	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								
2001	20	САЛАТ ИЗ ОТВАРНОЙ СВЕКЛЫ С РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	30	0,3	1,9	1,8	26	0,9
2008	61	СУП ГОРОХОВЫЙ	150	4,3	0,4	11,6	67	1,7
2008	86	ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С ПЕЧЕНЬЮ	130	9,1	5,3	10,6	134	10
2008	112	СОУС СМЕТАННЫЙ	30	0,6	1,7	2	31	0
2008	130	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	150			3,6	14	0
		ХЛЕБ ЙОДИРОВАННЫЙ НАРЕЗКА	15	1,2	0,1	7	34	0
		ХЛЕБ ДАРНИЦА НАРЕЗКА	15	1,1	0,2	6,4	32	0
Итого			520	16,6	9,6	43	338	12,6
Полдник								
2008	114	ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ С РИСОМ И ЯЙЦОМ	80	5,7	8	30,8	217	0,1
		ЙОГУРТ	150	4,5	3,8	16,5	119	1,05
Итого			230	10,2	11,8	47,3	336	1,15
Всего				35,8	35,4	132,7	1002	14,75

Утверждаю

Заведующий



/Н.В. Свалова/

МЕНЮ

24 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	27	КАША ИЗ ПШЕНА И РИСА МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ "ДРУЖБА"	200	5,9	8,9	21,7	191	0,8
2001	29/2	КАША РИСОВАЯ БЕЗМОЛОЧНАЯ (аллергии)	200	1,3	4,1	15,8	105	0
2008	125	КАКАО С МОЛОКОМ	200	2,9	2,5	24,9	135	1
2008	130	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ (аллергии)	180			4,2	17	0
		БАТОН НАРЕЗНОЙ НАРЕЗКА	25	1,7	0,3	13,3	58	0
		МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5		4		36	0
Итого			430	10,5	15,7	59,9	420	1,8
Обед								
2001	20	САЛАТ ИЗ ОТВАРНОЙ СВЕКЛЫ С РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	60	0,7	4	4	55	1,8
2008	61	СУП ГОРОХОВЫЙ	200	5,8	0,5	16,4	93	2,8
2008	86	ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С ПЕЧЕНЬЮ	150	13,4	7,8	15,9	201	15,1
2008	77/1	КОТЛЕТА МЯСНАЯ ПАРОВАЯ (аллергии)	80	9,1	7,2	5,2	122	0
2008	72	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ (аллергии)	130	2,4	3,7	20,1	124	10,2
2008	112	СОУС СМЕТАННЫЙ	50	0,9	2,9	3,4	52	0
2008	130	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	180			4,4	17	0
		ХЛЕБ ЙОДИРОВАННЫЙ НАРЕЗКА	25	1,8	0,2	11,6	57	0
		ХЛЕБ ДАРНИЦА НАРЕЗКА	25	1,7	0,3	10,7	53	0
Итого			690	24,3	15,7	66,4	528	19,7
Полдник								
2008	114	ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ С РИСОМ И ЯЙЦОМ	100	7,4	10	38,5	272	0,1
		ПРЯНИКИ (аллергии)	60	3,5	2,8	45	220	0
		ЙОГУРТ	200	6	5	22	158	1,4
2008	122	ЧАЙ С САХАРОМ (аллергии)	180	0,1		4,4	18	0
Итого			300	13,4	15	60,5	430	1,5
Всего				48,2	46,4	186,8	1378	23

Утверждаю

Заведующий



/Н.В. Свалова/

МЕНЮ

24 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	27	КАША ИЗ ПШЕНА И РИСА МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ "ДРУЖБА"	200	5,9	8,9	21,7	191	0,8
2001	29/2	КАША РИСОВАЯ БЕЗМОЛОЧНАЯ (аллергии)	200	1,3	4,1	15,8	105	0
2008	125	КАКАО С МОЛОКОМ	200	2,9	2,5	24,9	135	1
2008	130	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ (аллергии)	180			4,2	17	0
		БАТОН НАРЕЗНОЙ НАРЕЗКА	25	1,7	0,3	13,3	58	0
		МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5		4		36	0
Итого			430	10,5	15,7	59,9	420	1,8
Обед								
2001	20	САЛАТ ИЗ ОТВАРНОЙ СВЕКЛЫ С РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	60	0,7	4	4	55	1,8
2008	61	СУП ГОРОХОВЫЙ	200	5,8	0,5	16,4	93	2,8
2008	86	ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С ПЕЧЕНЬЮ	150	13,4	7,8	15,9	201	15,1
2008	77/1	КОТЛЕТА МЯСНАЯ ПАРОВАЯ (аллергии)	80	9,1	7,2	5,2	122	0
2008	72	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ (аллергии)	130	2,4	3,7	20,1	124	10,2
2008	112	СОУС СМЕТАННЫЙ	50	0,9	2,9	3,4	52	0
2008	130	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	180			4,4	17	0
		ХЛЕБ ЙОДИРОВАННЫЙ НАРЕЗКА	25	1,8	0,2	11,6	57	0
		ХЛЕБ ДАРНИЦА НАРЕЗКА	25	1,7	0,3	10,7	53	0
Итого			690	24,3	15,7	66,4	528	19,7
Полдник								
2008	114	ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ С РИСОМ И ЯЙЦОМ	100	7,4	10	38,5	272	0,1
		ПРЯНИКИ (аллергии)	60	3,5	2,8	45	220	0
		ЙОГУРТ	200	6	5	22	158	1,4
2008	122	ЧАЙ С САХАРОМ (аллергии)	180	0,1		4,4	18	0
Итого			300	13,4	15	60,5	430	1,5
Всего				48,2	46,4	186,8	1378	23