

Утверждаю

и. о.Заведущего



/Е.В Тельмина/

МЕНЮ

25 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								
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								
2001	11	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ И СВЕЖЕЙ МОРКОВИ С РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	30	0,5	2	1,5	27	11,4
2008	51/2	БОРЩ СО СМЕТАНОЙ	150	0,9	0,4	4,6	27	4,4
2013	93	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	150	16,3	15,6	27,2	315	1,9
2008	130	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	150			5,5	22	0
		ХЛЕБ ЙОДИРОВАННЫЙ НАРЕЗКА	15	1,1	0,1	6,7	33	0
		ХЛЕБ ДАРНИЦА НАРЕЗКА	15	1	0,2	6,3	31	0
		СОЛЬ ДЛЯ ОБРАБОТКИ ОВОЩЕЙ	10					0
Итого			520	19,8	18,3	51,8	455	17,7
Полдник								
2008	44	СУФЛЕ ТВОРОЖНОЕ	130	19,7	11,8	13,9	243	0,3
2008	110	СОУС МОЛОЧНЫЙ СЛАДКИЙ	30	1,1	1	4,8	33	0,2
2008	122	ЧАЙ С САХАРОМ	150	0,1		6,2	25	0
		ХЛЕБ ДАРНИЦА НАРЕЗКА	15	1	0,2	6,3	31	0
Итого			325	21,9	13	31,2	332	0,5
Всего				50,7	45	125,2	1112	19,2

Утверждаю

и. о.Заведущего



/Е.В Тельмина/

МЕНЮ

25 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								
2013	39	КАША ЯЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	200	6	8,9	22,9	196	0,8
2001	29/2	КАША РИСОВАЯ БЕЗМОЛОЧНАЯ (аллергики)	200	1,4	4,3	17,8	115	0
2008	127	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	2,9	3	12,7	90	0,5
2008	122	ЧАЙ С САХАРОМ (аллергики)	200	0,2		9,1	37	0
		БАТОН НАРЕЗНОЙ НАРЕЗКА	25	0,6	0,1	4,7	21	0
		МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5		4,2		38	0
Итого			430	9,5	16,2	40,3	345	1,3
Обед								
2001	11	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ И СВЕЖЕЙ МОРКОВИ С РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	60	1	4	3	54	23
2008	51/2	БОРЩ СО СМЕТАНОЙ	200	1,6	1	8,1	50	8,5
2008	51/3	БОРЩ БЕЗ СМЕТАНЫ (аллергики)	200	1,6	0,1	8,8	43	8,9
2013	93	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	200	21,8	20,9	36,3	421	2,5
2008	130	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	180			6,6	27	0
		ХЛЕБ ЙОДИРОВАННЫЙ НАРЕЗКА	25	1,7	0,2	11,2	55	0
		ХЛЕБ ДАРНИЦА НАРЕЗКА	25	1,6	0,3	10,5	52	0
		СОЛЬ ДЛЯ ОБРАБОТКИ ОВОЩЕЙ	10					0
Итого			700	27,7	26,4	75,7	659	34
Полдник								
2008	44	СУФЛЕ ТВОРОЖНОЕ	150	22,7	13,6	15,8	280	0,4
2008		ПЕЧЕНЬЕ (аллергики)	34	2,6	3,3	25,3	142	0
2008	110	СОУС МОЛОЧНЫЙ СЛАДКИЙ	50	1,9	1,6	7,8	55	0,3
2008	122	ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,1		7,6	31	0
		ХЛЕБ ДАРНИЦА НАРЕЗКА	15	1	0,2	6,3	31	0
Итого			395	25,7	15,4	37,5	397	0,7
Всего				62,9	58	153,5	1401	36

Утверждаю

и. о.Заведующего

 /Е.В Тельминова/

МЕНЮ

25 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								
2013	39	КАША ЯЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	200	6	8,9	22,9	196	0,8
2001	29/2	КАША РИСОВАЯ БЕЗМОЛОЧНАЯ (аллергики)	200	1,4	4,3	17,8	115	0
2008	127	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	2,9	3	12,7	90	0,5
2008	122	ЧАЙ С САХАРОМ (аллергики)	200	0,2		9,1	37	0
		БАТОН НАРЕЗНОЙ НАРЕЗКА	25	0,6	0,1	4,7	21	0
		МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5		4,2		38	0
Итого			430	9,5	16,2	40,3	345	1,3
Обед								
2001	11	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ И СВЕЖЕЙ МОРКОВИ С РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	60	1	4	3	54	23
2008	51/2	БОРЩ СО СМЕТАНОЙ	200	1,6	1	8,1	50	8,5
2008	51/3	БОРЩ БЕЗ СМЕТАНЫ (аллергики)	200	1,6	0,1	8,8	43	8,9
2013	93	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	200	21,8	20,9	36,3	421	2,5
2008	130	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	180			6,6	27	0
		ХЛЕБ ЙОДИРОВАННЫЙ НАРЕЗКА	25	1,7	0,2	11,2	55	0
		ХЛЕБ ДАРНИЦА НАРЕЗКА	25	1,6	0,3	10,5	52	0
		СОЛЬ ДЛЯ ОБРАБОТКИ ОВОЩЕЙ	10					0
Итого			700	27,7	26,4	75,7	659	34
Полдник								
2008	44	СУФЛЕ ТВОРОЖНОЕ	150	22,7	13,6	15,8	280	0,4
2008		ПЕЧЕНЬЕ (аллергики)	34	2,6	3,3	25,3	142	0
2008	110	СОУС МОЛОЧНЫЙ СЛАДКИЙ	50	1,9	1,6	7,8	55	0,3
2008	122	ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,1		7,6	31	0
		ХЛЕБ ДАРНИЦА НАРЕЗКА	15	1	0,2	6,3	31	0
Итого			395	25,7	15,4	37,5	397	0,7
Всего				62,9	58	153,5	1401	36