

Утверждаю

Заведующий



/Н.В. Свалова/

МЕНЮ

7 августа 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	28	КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	150	4,8	6,9	18,3	156	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	9,2	14,1	42,2	330	1
Обед								
2012	5	САЛАТ ЛЕТНИЙ	30	0,3	1,4	2	22	1,9
2008	61	СУП ГОРОХОВЫЙ	150	4,6	0,4	13,1	75	2,2
2008	85	ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА В МОЛОЧНО-СМЕТАННОМ СОУСЕ	60	7,2	16	2,5	184	0,4
2001	35/1	ВЕРМИШЕЛЬ С МАСЛОМ	150	6,1	5,6	37,4	224	0
2013	131	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ И ЧЕРНОСЛИВА	170	0,3		10,8	46	0,1
		ХЛЕБ ЙОДИРОВАННЫЙ НАРЕЗКА	15	1,2	0,1	7	34	0
		ХЛЕБ ДАРНИЦА НАРЕЗКА	15	1	0,2	6,3	31	0
		СОЛЬ ДЛЯ ОБРАБОТКИ ОВОЩЕЙ	10					0
Итого			600	20,7	23,7	79,1	616	4,6
Полдник								
2013	34	МАННИК	80	5,8	7,3	41,9	258	0,1
2008		ЙОГУРТ	150	4,3	3,8	6,9	86	1,1
Итого			230	10,1	11,1	48,8	344	1,2
Всего				40	48,9	170,1	1290	6,8

Утверждаю

Заведующий



/Н.В. Свалова/

МЕНЮ
7 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	28	КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	200	6,6	9,2	24,8	209	0,8
2008	125	КАКАО С МОЛОКОМ	200	2,9	2,5	24,9	135	1
		БАТОН НАРЕЗНОЙ НАРЕЗКА	25	1,7	0,3	13,3	58	0
		МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5		4		36	0
Итого			430	11,2	16	63	438	1,8
Обед								
2012	5	САЛАТ ЛЕТНИЙ	60	0,8	2,7	3,8	43	4
2008	61	СУП ГОРОХОВЫЙ	200	6,2	0,5	17,6	100	3
2008	85	ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА В МОЛОЧНО-СМЕТАННОМ СОУСЕ	80	9,7	21,3	3,4	245	0,5
2001	35/1	ВЕРМИШЕЛЬ С МАСЛОМ	180	7,4	6,6	45	269	0
2001	35/2	ВЕРМИШЕЛЬ БЕЗ МАСЛА (аллергики)	180	7,4	1,1	44,9	219	0
2013	131	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ И ЧЕРНОСЛИВА	180	0,4		11,5	49	0,1
		ХЛЕБ ЙОДИРОВАННЫЙ НАРЕЗКА	25	1,8	0,2	11,6	57	0
		ХЛЕБ ДАРНИЦА НАРЕЗКА	25	1,6	0,3	10,5	52	0
		СОЛЬ ДЛЯ ОБРАБОТКИ ОВОЩЕЙ	10					0
Итого			760	27,9	31,6	103,4	815	7,6
Полдник								
2013	34	МАННИК	100	7,2	9	52,1	322	0,1
		ПРЯНИКИ (аллергики)	60	3,5	2,8	45	220	0
2008		ЙОГУРТ	200	5,7	5,1	9,2	115	1,4
2008	122	ЧАЙ С САХАРОМ (аллергики)	180	0,1		7	28	0
Итого			300	12,9	14,1	61,3	437	1,5
Всего				52	61,7	227,7	1690	10,9

Утверждаю

Заведующий



/Н.В. Свалова/

МЕНЮ
7 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	28	КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	200	6,6	9,2	24,8	209	0,8
2008	125	КАКАО С МОЛОКОМ	200	2,9	2,5	24,9	135	1
		БАТОН НАРЕЗНОЙ НАРЕЗКА	25	1,7	0,3	13,3	58	0
		МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5		4		36	0
Итого			430	11,2	16	63	438	1,8
Обед								
2012	5	САЛАТ ЛЕТНИЙ	60	0,8	2,7	3,8	43	4
2008	61	СУП ГОРОХОВЫЙ	200	6,2	0,5	17,6	100	3
2008	85	ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА В МОЛОЧНО-СМЕТАННОМ СОУСЕ	80	9,7	21,3	3,4	245	0,5
2001	35/1	ВЕРМИШЕЛЬ С МАСЛОМ	180	7,4	6,6	45	269	0
2001	35/2	ВЕРМИШЕЛЬ БЕЗ МАСЛА (аллергики)	180	7,4	1,1	44,9	219	0
2013	131	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ И ЧЕРНОСЛИВА	180	0,4		11,5	49	0,1
		ХЛЕБ ЙОДИРОВАННЫЙ НАРЕЗКА	25	1,8	0,2	11,6	57	0
		ХЛЕБ ДАРНИЦА НАРЕЗКА	25	1,6	0,3	10,5	52	0
		СОЛЬ ДЛЯ ОБРАБОТКИ ОВОЩЕЙ	10					0
Итого			760	27,9	31,6	103,4	815	7,6
Полдник								
2013	34	МАННИК	100	7,2	9	52,1	322	0,1
		ПРЯНИКИ (аллергики)	60	3,5	2,8	45	220	0
2008		ЙОГУРТ	200	5,7	5,1	9,2	115	1,4
2008	122	ЧАЙ С САХАРОМ (аллергики)	180	0,1		7	28	0
Итого			300	12,9	14,1	61,3	437	1,5
Всего				52	61,7	227,7	1690	10,9