

Утверждаю



Заведующий

_____/Н.В. Свалова/

МЕНЮ

16 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	4,9	7,4	17	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	9,3	14,6	40,9	330	1
Обед								
2008		ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	30	0,2		0,4	3	1,1
2008	68	СУП С КЛЕЦКАМИ	150	2,4	2,3	12,2	78	1,9
2008	89/1	КОТЛЕТА ИЗ ФИЛЕ КУРИЦЫ	60	10,7	13,7	5,4	188	0,5
2008	74/1	РАГУ ОВОЩНОЕ	130	2,6	3,4	14,5	101	12,5
2008	130	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	150			5,9	24	0
		ХЛЕБ ЙОДИРОВАННЫЙ НАРЕЗКА	15	1,1	0,1	6,5	32	0
		ХЛЕБ ДАРНИЦА НАРЕЗКА	15	1	0,2	6,2	31	0
Итого			550	18	19,7	51,1	457	16
Полдник								
2008		БИТОЧКИ ПШЕННЫЕ	100	3,6	5,2	23,1	152	0
		ПОВИДЛО	20	0,1		13,5	54	0,1
2008	123	ЧАЙ СЛАДКИЙ С МОЛОКОМ	150	2,2	2,3	9,8	70	0,4
Итого			270	5,9	7,5	46,4	276	0,5
Всего				33,2	41,8	138,4	1063	17,5

Утверждаю



Заведующий

_____/Н.В. Свалова/

МЕНЮ

16 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	6,7	10,1	22,8	209	0,8
2001	29/2	КАША РИСОВАЯ БЕЗМОЛОЧНАЯ (аллергики)	200	3,4	4,5	39,8	213	0
2008	125	КАКАО С МОЛОКОМ	200	2,9	2,5	24,9	135	1
2008	130	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ (аллергики)	180			7,3	29	0
		БАТОН НАРЕЗНОЙ НАРЕЗКА	25	1,6	0,3	12,5	55	0
		МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5		4,2		38	0
Итого			430	11,2	17,1	60,2	437	1,8
Обед								
2008		ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	30	0,2		0,4	3	1,1
2008	68	СУП С КЛЕЦКАМИ	200	3,2	2,9	16,2	104	2,5
2008	89/1	КОТЛЕТА ИЗ ФИЛЕ КУРИЦЫ	80	14,2	18,3	7,2	250	0,6
	б/н	ФИЛЕ КУРИНОЕ ОТВАРНОЕ (аллергики)	80	19,2	19,5		252	0,8
2008	74/1	РАГУ ОВОЩНОЕ	150	3	3,9	16,6	116	14,4
2008	130	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	180			7,1	28	0
		ХЛЕБ ЙОДИРОВАННЫЙ НАРЕЗКА	25	1,7	0,2	10,9	53	0
		ХЛЕБ ДАРНИЦА НАРЕЗКА	25	1,6	0,3	10,3	51	0
Итого			690	23,9	25,6	68,7	605	18,6
Полдник								
2008		БИТОЧКИ ПШЕННЫЕ	100	3,5	5,2	22,9	151	0
		ПОВИДЛО	30	0,1		20,2	82	0,2
2008	123	ЧАЙ СЛАДКИЙ С МОЛОКОМ	200	3	3,1	12,9	93	0,5
2008	122	ЧАЙ С САХАРОМ (аллергики)	180	0,4		7,6	32	0,1
Итого			330	6,6	8,3	56	326	0,7
Всего				41,7	51	184,9	1368	21,1

Утверждаю



Заведующий

/Н.В. Свалова/

МЕНЮ

16 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	6,7	10,1	22,8	209	0,8
2001	29/2	КАША РИСОВАЯ БЕЗМОЛОЧНАЯ (аллергики)	200	3,4	4,5	39,8	213	0
2008	125	КАКАО С МОЛОКОМ	200	2,9	2,5	24,9	135	1
2008	130	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ (аллергики)	180			7,3	29	0
		БАТОН НАРЕЗНОЙ НАРЕЗКА	25	1,6	0,3	12,5	55	0
		МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5		4,2		38	0
Итого			430	11,2	17,1	60,2	437	1,8
Обед								
2008		ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	30	0,2		0,4	3	1,1
2008	68	СУП С КЛЕЦКАМИ	200	3,2	2,9	16,2	104	2,5
2008	89/1	КОТЛЕТА ИЗ ФИЛЕ КУРИЦЫ	80	14,2	18,3	7,2	250	0,6
	б/н	ФИЛЕ КУРИНОЕ ОТВАРНОЕ (аллергики)	80	19,2	19,5		252	0,8
2008	74/1	РАГУ ОВОЩНОЕ	150	3	3,9	16,6	116	14,4
2008	130	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	180			7,1	28	0
		ХЛЕБ ЙОДИРОВАННЫЙ НАРЕЗКА	25	1,7	0,2	10,9	53	0
		ХЛЕБ ДАРНИЦА НАРЕЗКА	25	1,6	0,3	10,3	51	0
Итого			690	23,9	25,6	68,7	605	18,6
Полдник								
2008		БИТОЧКИ ПШЕННЫЕ	100	3,5	5,2	22,9	151	0
		ПОВИДЛО	30	0,1		20,2	82	0,2
2008	123	ЧАЙ СЛАДКИЙ С МОЛОКОМ	200	3	3,1	12,9	93	0,5
2008	122	ЧАЙ С САХАРОМ (аллергики)	180	0,4		7,6	32	0,1
Итого			330	6,6	8,3	56	326	0,7
Всего				41,7	51	184,9	1368	21,1