

Утверждаю

Заведующий

Свалова

____ /Н.В Свалова/

МЕНЮ

30 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								
2013	25	КАША МАННАЯ С МАСЛОМ	150	4,7	6,7	18,3	152	0,6
2008	123	ЧАЙ СЛАДКИЙ С МОЛОКОМ	170	2,5	2,6	11,5	80	0,4
		БАТОН НАРЕЗНОЙ НАРЕЗКА	25	1,7	0,3	13,3	58	0
		МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5		4,1		37	0
Итого			350	8,9	13,7	43,1	327	1
Обед								
2013	24	ЗЕЛЕНЫЙ ГОРОШЕК ОТВАРНОЙ	15	0,5		0,9	6	1,5
2008	65	СУП РЫБНЫЙ	150	5,4	1,9	8,1	72	2,9
2008	89/1	КОТЛЕТА ИЗ КУРИЦЫ	60	15,8	16,5	5,5	233	0,7
2012	330	ПЮРЕ ИЗ ОВОЩЕЙ	130	2,5	3,6	14,9	103	10,5
		СОК ФРУКТОВЫЙ 1-3	100	0,5	0,1	10,6	45	2,1
		ХЛЕБ ЙОДИРОВАННЫЙ НАРЕЗКА	15	1,1	0,1	6,6	33	0
		ХЛЕБ ДАРНИЦА НАРЕЗКА	15	1	0,2	5,8	29	0
Итого			485	26,8	22,4	52,4	521	17,7
Полдник								
2008	46	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	100	7,1	9,5	3	127	0,3
2008	122	ЧАЙ С САХАРОМ	150	0,1		5,9	24	0
		ХЛЕБ ЙОДИРОВАННЫЙ НАРЕЗКА	15	1,1	0,1	6,6	33	0
Итого			265	8,3	9,6	15,5	184	0,3
Всего				44	45,7	111	1032	19

Утверждаю

Заведующий


 ____ /Н.В Свалова/
МЕНЮ**30 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								
2013	25	КАША МАННАЯ С МАСЛОМ	200	6,2	8,5	24	197	0,8
2001	26/1	КАША ГРЕЧНЕВАЯ БЕЗМОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ (аллергии)	200	3,4	4,6	18,6	129	0
2008	123	ЧАЙ СЛАДКИЙ С МОЛОКОМ	200	2,8	3	12,4	89	0,5
2008	122	ЧАЙ С САХАРОМ (аллергии)	180	0,1		7	28	0
		БАТОН НАРЕЗНОЙ НАРЕЗКА	25	1,8	0,3	14	61	0
		МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5		3,8		34	0
Итого			430	10,8	15,6	50,4	381	1,3
Обед								
2013	24	ЗЕЛЕНЫЙ ГОРОШЕК ОТВАРНОЙ	30	0,9	0,1	1,9	12	2,9
2008	65/1	СУП РЫБНЫЙ	200	7,2	2,4	11,1	96	4,1
2008	89/1	КОТЛЕТА ИЗ КУРИЦЫ	80	20,9	22,1	7,3	311	0,9
2012	330	ПЮРЕ ИЗ ОВОЩЕЙ	150	2,9	4,3	17,2	121	12,2
		НАПИТОК "ВИТОШКА"	200			18,9	76	19,5
		ХЛЕБ ЙОДИРОВАННЫЙ НАРЕЗКА	25	1,7	0,2	11	54	0
		ХЛЕБ ДАРНИЦА НАРЕЗКА	25	1,6	0,3	9,8	48	0
Итого			710	35,2	29,4	77,2	718	39,6
Полдник								
2008	46	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	120	8,4	11,4	3,6	152	0,4
2013	50	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ (аллергии)	52	6,5	5,8	0,4	80	0
2008	122	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,1		8	32	0
		ХЛЕБ ЙОДИРОВАННЫЙ НАРЕЗКА	15	1,1	0,1	6,6	33	0
Итого			335	9,6	11,5	18,2	217	0,4
Всего				55,6	56,5	145,8	1316	41,3

Утверждаю

Заведующий

Свалова

/Н.В Свалова/

МЕНЮ

30 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								
2013	25	КАША МАННАЯ С МАСЛОМ	200	6,2	8,5	24	197	0,8
2001	26/1	КАША ГРЕЧНЕВАЯ БЕЗМОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ (аллергики)	200	3,4	4,6	18,6	129	0
2008	123	ЧАЙ СЛАДКИЙ С МОЛОКОМ	200	2,8	3	12,4	89	0,5
2008	122	ЧАЙ С САХАРОМ (аллергики)	180	0,1		7	28	0
		БАТОН НАРЕЗНОЙ НАРЕЗКА	25	1,8	0,3	14	61	0
		МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5		3,8		34	0
Итого			430	10,8	15,6	50,4	381	1,3
Обед								
2013	24	ЗЕЛЕНЫЙ ГОРОШЕК ОТВАРНОЙ	30	0,9	0,1	1,9	12	2,9
2008	65/1	СУП РЫБНЫЙ	200	7,2	2,4	11,1	96	4,1
2008	89/1	КОТЛЕТА ИЗ КУРИЦЫ	80	20,9	22,1	7,3	311	0,9
2012	330	ПЮРЕ ИЗ ОВОЩЕЙ	150	2,9	4,3	17,2	121	12,2
		НАПИТОК "ВИТОШКА"	200			18,9	76	19,5
		ХЛЕБ ЙОДИРОВАННЫЙ НАРЕЗКА	25	1,7	0,2	11	54	0
		ХЛЕБ ДАРНИЦА НАРЕЗКА	25	1,6	0,3	9,8	48	0
Итого			710	35,2	29,4	77,2	718	39,6
Полдник								
2008	46	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	120	8,4	11,4	3,6	152	0,4
2013	50	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ (аллергики)	52	6,5	5,8	0,4	80	0
2008	122	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,1		8	32	0
		ХЛЕБ ЙОДИРОВАННЫЙ НАРЕЗКА	15	1,1	0,1	6,6	33	0
Итого			335	9,6	11,5	18,2	217	0,4
Всего				55,6	56,5	145,8	1316	41,3