

Утверждаю

 Заведующий
_____/Н.В. Свалова/

МЕНЮ
5 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	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								
2001	11	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ И СВЕЖЕЙ МОРКОВИ С РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	30	0,4	1,4	1,4	20	10,7
2008	65	СУП РЫБНЫЙ	150	6,6	2,9	7,1	81	2,7
2008	96	ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	60	10,3	4,5	2,6	106	7,8
2001	32	РИС ПРИПУЩЕННЫЙ	110	2,6	3,5	27,5	152	0
		СОК ФРУКТОВЫЙ 1-3	100	0,5	0,1	9,7	41	1,9
		ХЛЕБ ЙОДИРОВАННЫЙ НАРЕЗКА	15	1,1	0,1	6,6	33	0
		СОЛЬ ДЛЯ ОБРАБОТКИ ОВОЩЕЙ	10					0
		ХЛЕБ ДАРНИЦА НАРЕЗКА	15	1,3	0,2	8,1	40	0
Итого			490	22,8	12,7	63	473	23,1
Полдник								
2008	46	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	100	7	8,5	2,9	118	0,3
2008	138	ОТВАР ШИПОВНИКА	150	0,3	0,1	8,7	42	32
		ХЛЕБ ЙОДИРОВАННЫЙ НАРЕЗКА	15	1,1	0,1	6,6	33	0
Итого			265	8,4	8,7	18,2	193	32,3
Всего				40,1	35,1	124,3	993	56,4

Утверждаю

Заведующий



/Н.В. Свалова/

МЕНЮ

5 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	25	КАША МАННАЯ С МАСЛОМ	200	6,1	8,6	24,1	199	0,8
2001	26/1	КАША ГРЕЧНЕВАЯ БЕЗМОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ (аллергии)	200	3,1	4,7	17,2	123	0
2008	123	ЧАЙ СЛАДКИЙ С МОЛОКОМ	200	2,8	3	12,1	87	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		4		36	0
Итого			430	10,7	15,9	50,2	383	1,3
Обед								
2001	11	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ И СВЕЖЕЙ МОРКОВИ С РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	60	0,9	2,8	2,7	41	21,4
2008	65/1	СУП РЫБНЫЙ	200	8,8	3,8	9,5	108	3,6
2008	60/2	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ НА БУЛЬОНЕ БЕЗ СМЕТАНЫ (аллергии)	200	2	0,4	16,2	77	8
2008	96	ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	80	13,7	5,8	3,5	141	10,3
2001	32	РИС ПРИПУЩЕННЫЙ	130	3,1	4,2	32,6	180	0
		НАПИТОК "ВИТОШКА"	200			19,2	77	19,8
		ХЛЕБ ЙОДИРОВАННЫЙ НАРЕЗКА	25	1,7	0,2	11	54	0
		ХЛЕБ ДАРНИЦА НАРЕЗКА	25	2,1	0,4	13,4	66	0
		СОЛЬ ДЛЯ ОБРАБОТКИ ОВОЩЕЙ	10					0
Итого			730	30,3	17,2	91,9	667	55,1
Полдник								
2008	46	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	120	8,4	10,2	3,5	141	0,4
2013	50	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ (аллергии)	52	6,5	5,8	0,4	80	0
2008	138	ОТВАР ШИПОВНИКА	200	0,4	0,1	11,6	56	42,8
		ХЛЕБ ЙОДИРОВАННЫЙ НАРЕЗКА	15	1,1	0,1	6,6	33	0
Итого			335	9,9	10,4	21,7	230	43,2
Всего				50,9	43,5	163,8	1280	99,6

Утверждаю

Заведующий



/Н.В. Свалова/

МЕНЮ

5 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	25	КАША МАННАЯ С МАСЛОМ	200	6,1	8,6	24,1	199	0,8
2001	26/1	КАША ГРЕЧНЕВАЯ БЕЗМОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ (аллергии)	200	3,1	4,7	17,2	123	0
2008	123	ЧАЙ СЛАДКИЙ С МОЛОКОМ	200	2,8	3	12,1	87	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		4		36	0
Итого			430	10,7	15,9	50,2	383	1,3
Обед								
2001	11	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ И СВЕЖЕЙ МОРКОВИ С РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	60	0,9	2,8	2,7	41	21,4
2008	65/1	СУП РЫБНЫЙ	200	8,8	3,8	9,5	108	3,6
2008	60/2	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ НА БУЛЬОНЕ БЕЗ СМЕТАНЫ (аллергии)	200	2	0,4	16,2	77	8
2008	96	ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	80	13,7	5,8	3,5	141	10,3
2001	32	РИС ПРИПУЩЕННЫЙ	130	3,1	4,2	32,6	180	0
		НАПИТОК "ВИТОШКА"	200			19,2	77	19,8
		ХЛЕБ ЙОДИРОВАННЫЙ НАРЕЗКА	25	1,7	0,2	11	54	0
		ХЛЕБ ДАРНИЦА НАРЕЗКА	25	2,1	0,4	13,4	66	0
		СОЛЬ ДЛЯ ОБРАБОТКИ ОВОЩЕЙ	10					0
Итого			730	30,3	17,2	91,9	667	55,1
Полдник								
2008	46	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	120	8,4	10,2	3,5	141	0,4
2013	50	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ (аллергии)	52	6,5	5,8	0,4	80	0
2008	138	ОТВАР ШИПОВНИКА	200	0,4	0,1	11,6	56	42,8
		ХЛЕБ ЙОДИРОВАННЫЙ НАРЕЗКА	15	1,1	0,1	6,6	33	0
Итого			335	9,9	10,4	21,7	230	43,2
Всего				50,9	43,5	163,8	1280	99,6