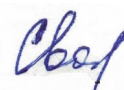


Утверждаю

Заведующий



/Н.В Свалова/

МЕНЮ

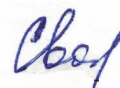
5 октября 2026 г.

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	26/1	КАША ГРЕЧНЕВАЯ БЕЗМОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	150	2,5	3,7	14,2	100	0
2008	122	ЧАЙ С САХАРОМ	170	0,1		7,6	31	0
		БАТОН НАРЕЗНОЙ НАРЕЗКА	25	1,7	0,3	13,3	58	0
		ХЛЕБ ДАРНИЦА НАРЕЗКА (аллергии)	15	1,1	0,2	6,7	33	0
		МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5		4,1		37	0
Итого			350	4,3	8,1	35,1	226	0
Обед								
2008		ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	30	0,2		0,5	4	1,4
2011	64/1	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ	150	1,5	2,6	10,7	75	3,8
2008	78	ТЕФТЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ	60	10,3	10,3	4,2	150	0,4
2008	71	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	70	1,6	2,3	9,1	63	4,2
2008	72	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ (аллергии)	70	1,4	1,9	11,1	67	5,6
2008	75	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	80	1,8	3,8	6,4	69	14,7
2013	140	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ С ИЗЮМОМ	150	0,3		9,8	41	0,1
		ХЛЕБ ЙОДИРОВАННЫЙ НАРЕЗКА	15	1,2	0,1	7,2	35	0
		ХЛЕБ ДАРНИЦА НАРЕЗКА	15	1,2	0,2	7,2	35	0
Итого			570	18,1	19,3	55,1	472	24,6
Полдник								
2008	127	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	150	2,5	2,5	9,9	73	0,4
2008	122	ЧАЙ С САХАРОМ (аллергии)	150	0,2		6,2	26	0
2013	50	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	52	6,5	5,8	0,4	80	0
		ПРЯНИКИ	30	1,8	1,4	22,5	110	0
Итого			232	10,8	9,7	32,8	263	0,4
Всего				33,2	37,1	123	961	25

Утверждаю

Заведующий



/Н.В Свалова/

МЕНЮ

5 октября 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	26/1	КАША ГРЕЧНЕВАЯ БЕЗМОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	200	3,4	4,8	18,7	132	0
2008	122	ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,1		7,4	30	0
		БАТОН НАРЕЗНОЙ НАРЕЗКА	25	1,7	0,3	13,3	58	0
		МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5		4		36	0
Итого			410	5,2	9,1	39,4	256	0
Обед								
2008		ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	30	0,2		0,5	4	1,4
2011	64/1	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ	200	2,1	3,4	14,3	100	5
2008	78	ТЕФТЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ	80	13,8	13,6	5,6	199	0,5
2008	71	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	80	1,9	2,6	10,4	73	4,8
2008	72	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ (аллергии)	80	1,6	2,3	12,6	78	6,4
2008	75	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	70	1,6	3,5	5,6	61	12,8
2013	140	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ С ИЗЮМОМ	180	0,4		11,8	49	0,1
		ХЛЕБ ЙОДИРОВАННЫЙ НАРЕЗКА	25	1,9	0,2	11,9	59	0
		ХЛЕБ ДАРНИЦА НАРЕЗКА	25	1,9	0,3	11,9	59	0
Итого			690	23,8	23,6	72	604	24,6
Полдник								
2008	127	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	3,2	3,4	13,2	97	0,6
2008	122	ЧАЙ С САХАРОМ (аллергии)	180	0,1		7,4	30	0
2013	50	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	52	6,5	5,8	0,4	80	0
2001	3	СЫР ПОРЦИОННЫЙ (аллергии)	15	3,5	4,4		55	0,1
		ПРЯНИКИ	30	1,8	1,4	22,5	110	0
Итого			282	11,5	10,6	36,1	287	0,6
Всего				40,5	43,3	147,5	1147	25,2

Утверждаю

Заведующий

 /Н.В Свалова/

МЕНЮ

5 октября 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	26/1	КАША ГРЕЧНЕВАЯ БЕЗМОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	200	3,4	4,8	18,7	132	0
2008	122	ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,1		7,4	30	0
		БАТОН НАРЕЗНОЙ НАРЕЗКА	25	1,7	0,3	13,3	58	0
		МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5		4		36	0
Итого			410	5,2	9,1	39,4	256	0
Обед								
2008		ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	30	0,2		0,5	4	1,4
2011	64/1	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ	200	2,1	3,4	14,3	100	5
2008	78	ТЕФТЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ	80	13,8	13,6	5,6	199	0,5
2008	71	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	80	1,9	2,6	10,4	73	4,8
2008	72	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ (аллергии)	80	1,6	2,3	12,6	78	6,4
2008	75	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	70	1,6	3,5	5,6	61	12,8
2013	140	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ С ИЗЮМОМ	180	0,4		11,8	49	0,1
		ХЛЕБ ЙОДИРОВАННЫЙ НАРЕЗКА	25	1,9	0,2	11,9	59	0
		ХЛЕБ ДАРНИЦА НАРЕЗКА	25	1,9	0,3	11,9	59	0
Итого			690	23,8	23,6	72	604	24,6
Полдник								
2008	127	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	3,2	3,4	13,2	97	0,6
2008	122	ЧАЙ С САХАРОМ (аллергии)	180	0,1		7,4	30	0
2013	50	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	52	6,5	5,8	0,4	80	0
2001	3	СЫР ПОРЦИОННЫЙ (аллергии)	15	3,5	4,4		55	0,1
		ПРЯНИКИ	30	1,8	1,4	22,5	110	0
Итого			282	11,5	10,6	36,1	287	0,6
Всего				40,5	43,3	147,5	1147	25,2