

Утверждаю

 Заведующий
_____/Н.В. Свалова/

МЕНЮ
28 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								
2013	39	КАША ЯЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	150	4,7	6,7	17,5	150	0,6
2008	127	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	170	2,6	2,6	11,4	80	0,4
		БАТОН НАРЕЗНОЙ НАРЕЗКА	25	1,7	0,3	13,3	58	0
2012		МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5		4,1		37	0
Итого			350	9	13,7	42,2	325	1
Обед								
2001	11	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ И СВЕЖЕЙ МОРКОВИ С РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	30	0,5	2,1	1,4	27	10,8
2008	51/2	БОРЩ СО СМЕТАНОЙ	150	1,2	0,8	6,3	39	6,3
2001	32	РИС ПРИПУЩЕННЫЙ	110	3,4	3,6	35,9	190	0
2008	96	ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	80	11,3	4,8	2,7	115	8,6
2008	130	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	150			5,8	24	0
		ХЛЕБ ЙОДИРОВАННЫЙ НАРЕЗКА	15	1,2	0,1	7	35	0
		ХЛЕБ ДАРНИЦА НАРЕЗКА	15	1,1	0,2	6,6	33	0
Итого			550	18,7	11,6	65,7	463	25,7
Полдник								
2008	44	СУФЛЕ ТВОРОЖНОЕ	130	19,8	11,9	14,8	248	0,4
2008	110	СОУС МОЛОЧНЫЙ СЛАДКИЙ	30	1,3	1,1	5	35	0,2
2008	122	ЧАЙ С САХАРОМ	150	0,1		6,2	25	0
		ХЛЕБ ДАРНИЦА НАРЕЗКА	15	1,1	0,2	6,6	33	0
Итого			325	22,3	13,2	32,6	341	0,6
Всего				50	38,5	140,5	1129	27,3

Утверждаю

Заведующий



/Н.В. Свалова/

МЕНЮ
28 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								
2013	39	КАША ЯЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	200	6,1	9	23	198	0,8
2001	35/1	ВЕРМИШЕЛЬ С МАСЛОМ (аллергии)	180	6,8	6,6	41,6	253	0
2008	127	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	3	3,1	12,9	92	0,5
2008	130	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ (аллергии)	180			7,1	28	0
		БАТОН НАРЕЗНОЙ НАРЕЗКА	25	1,7	0,3	13,1	57	0
2012		МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5		4,1		37	0
Итого			430	10,8	16,5	49	384	1,3
Обед								
2001	11	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ И СВЕЖЕЙ МОРКОВИ С РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	60	0,9	4,2	2,8	54	21,6
2008	51/2	БОРЩ СО СМЕТАНОЙ	200	1,7	1	8,3	52	8,5
2008	51/3	БОРЩ БЕЗ СМЕТАНЫ (аллергии)	200	1,5	0,1	8,3	41	8,6
2001	32	РИС ПРИПУЩЕННЫЙ	130	4	4,3	42,5	224	0
2008	96	ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	100	14	5,9	3,5	144	10,6
2008	130	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	180			7,2	29	0
		ХЛЕБ ЙОДИРОВАННЫЙ НАРЕЗКА	25	1,8	0,2	11,6	58	0
		ХЛЕБ ДАРНИЦА НАРЕЗКА	25	1,7	0,3	11,1	54	0
Итого			720	24,1	15,9	87	615	40,7
Полдник								
2008	44	СУФЛЕ ТВОРОЖНОЕ	150	22,9	13,7	16,9	286	0,4
		ПРЯНИКИ (аллергии)	60	3,5	2,8	45	220	0
2008	110	СОУС МОЛОЧНЫЙ СЛАДКИЙ	50	2,1	1,8	8,5	58	0,3
2008	122	ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,1		7,5	30	0
		ХЛЕБ ДАРНИЦА НАРЕЗКА	15	1,1	0,2	6,6	33	0
Итого			395	26,2	15,7	39,5	407	0,7
Всего				61,1	48,1	175,5	1406	42,7

Утверждаю

Заведующий



/Н.В. Свалова/

МЕНЮ

28 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								
2013	39	КАША ЯЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	200	6,1	9	23	198	0,8
2001	35/1	ВЕРМИШЕЛЬ С МАСЛОМ (аллергии)	180	6,8	6,6	41,6	253	0
2008	127	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	3	3,1	12,9	92	0,5
2008	130	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ (аллергии)	180			7,1	28	0
		БАТОН НАРЕЗНОЙ НАРЕЗКА	25	1,7	0,3	13,1	57	0
2012		МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5		4,1		37	0
Итого			430	10,8	16,5	49	384	1,3
Обед								
2001	11	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ И СВЕЖЕЙ МОРКОВИ С РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	60	0,9	4,2	2,8	54	21,6
2008	51/2	БОРЩ СО СМЕТАНОЙ	200	1,7	1	8,3	52	8,5
2008	51/3	БОРЩ БЕЗ СМЕТАНЫ (аллергии)	200	1,5	0,1	8,3	41	8,6
2001	32	РИС ПРИПУЩЕННЫЙ	130	4	4,3	42,5	224	0
2008	96	ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	100	14	5,9	3,5	144	10,6
2008	130	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	180			7,2	29	0
		ХЛЕБ ЙОДИРОВАННЫЙ НАРЕЗКА	25	1,8	0,2	11,6	58	0
		ХЛЕБ ДАРНИЦА НАРЕЗКА	25	1,7	0,3	11,1	54	0
Итого			720	24,1	15,9	87	615	40,7
Полдник								
2008	44	СУФЛЕ ТВОРОЖНОЕ	150	22,9	13,7	16,9	286	0,4
		ПРЯНИКИ (аллергии)	60	3,5	2,8	45	220	0
2008	110	СОУС МОЛОЧНЫЙ СЛАДКИЙ	50	2,1	1,8	8,5	58	0,3
2008	122	ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,1		7,5	30	0
		ХЛЕБ ДАРНИЦА НАРЕЗКА	15	1,1	0,2	6,6	33	0
Итого			395	26,2	15,7	39,5	407	0,7
Всего				61,1	48,1	175,5	1406	42,7