

Утверждаю

и. о.Заведущего

 /Е.В Тельминова/

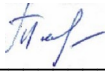
МЕНЮ
7 сентября 2026 г.

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								
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
		МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5		4,1		37	0
Итого			350	4,3	8,1	35,1	226	0
Обед								
2008		ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	30	0,3		0,5	4	1,6
2011	64/1	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ	150	1,6	2,5	10,2	73	3,6
2008	78	ТЕФТЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ	60	10	9,8	4	145	0,4
2008	71	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	70	1,6	2,1	8,8	60	4,1
2008	75	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	80	2	3,6	6,8	68	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	34	0
		ХЛЕБ ДАРНИЦА НАРЕЗКА	15	1	0,2	6,3	31	0
Итого			570	18	18,3	53,4	456	24,5
Полдник								
2008	127	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	150	2,2	2,4	9,4	69	0,4
2013	50	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	52	6,4	5,8	0,4	80	0
2008		ПЕЧЕНЬЕ	17	1,3	1,7	12,6	71	0
Итого			219	9,9	9,9	22,4	220	0,4
Всего				32,2	36,3	110,9	902	24,9

Утверждаю

и. о.Заведущего



/Е.В Тельмина/

МЕНЮ
7 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								
2001	26/1	КАША ГРЕЧНЕВАЯ БЕЗМОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	200	3,2	4,7	17,9	126	0
2008	122	ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,1		7,1	29	0
		БАТОН НАРЕЗНОЙ НАРЕЗКА	25	1,7	0,3	13,3	58	0
		МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5		3,9		35	0
Итого			410	5	8,9	38,3	248	0
Обед								
2008		ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	30	0,3		0,5	4	1,6
2011	64/1	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ	200	2,1	3,3	13,9	97	4,8
2011	64/2	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ БЕЗ СМЕТАНЫ (аллергики)	200	1,9	2,1	13,6	81	4,8
2008	78	ТЕФТЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ	80	13,3	13,1	5,5	193	0,5
2008	77/1	КОТЛЕТА МЯСНАЯ ПАРОВАЯ (аллергики)	80	12,4	10,1	5,1	162	0
2008	71	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	80	1,8	2,4	10	68	4,6
2008	72	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ (аллергики)	80	1,5	2,1	12,1	73	6,1
2008	75	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	70	1,7	3,1	5,8	59	12,9
2013	140	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ С ИЗЮМОМ	180	0,4		11,8	50	0,1
		ХЛЕБ ЙОДИРОВАННЫЙ НАРЕЗКА	25	1,8	0,2	11,6	57	0
		ХЛЕБ ДАРНИЦА НАРЕЗКА	25	1,6	0,3	10,5	52	0
Итого			690	23	22,4	69,6	580	24,5
Полдник								
2008	127	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	3,1	3,2	12,5	92	0,5
2008	122	ЧАЙ С САХАРОМ (аллергики)	180	0,1		7,2	29	0
2013	50	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	52	6,4	5,8	0,4	80	0
2008		ПЕЧЕНЬЕ	34	2,6	3,3	25,3	142	0
Итого			286	12,1	12,3	38,2	314	0,5
Всего				40,1	43,6	146,1	1142	25

Утверждаю

и. о.Заведущего

 /Е.В Тельминава/

МЕНЮ

7 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								
2001	26/1	КАША ГРЕЧНЕВАЯ БЕЗМОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	200	3,2	4,7	17,9	126	0
2008	122	ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,1		7,1	29	0
		БАТОН НАРЕЗНОЙ НАРЕЗКА	25	1,7	0,3	13,3	58	0
		МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5		3,9		35	0
Итого			410	5	8,9	38,3	248	0
Обед								
2008		ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	30	0,3		0,5	4	1,6
2011	64/1	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ	200	2,1	3,3	13,9	97	4,8
2011	64/2	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ БЕЗ СМЕТАНЫ (аллергики)	200	1,9	2,1	13,6	81	4,8
2008	78	ТЕФТЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ	80	13,3	13,1	5,5	193	0,5
2008	77/1	КОТЛЕТА МЯСНАЯ ПАРОВАЯ (аллергики)	80	12,4	10,1	5,1	162	0
2008	71	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	80	1,8	2,4	10	68	4,6
2008	72	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ (аллергики)	80	1,5	2,1	12,1	73	6,1
2008	75	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	70	1,7	3,1	5,8	59	12,9
2013	140	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ С ИЗЮМОМ	180	0,4		11,8	50	0,1
		ХЛЕБ ЙОДИРОВАННЫЙ НАРЕЗКА	25	1,8	0,2	11,6	57	0
		ХЛЕБ ДАРНИЦА НАРЕЗКА	25	1,6	0,3	10,5	52	0
Итого			690	23	22,4	69,6	580	24,5
Полдник								
2008	127	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	3,1	3,2	12,5	92	0,5
2008	122	ЧАЙ С САХАРОМ (аллергики)	180	0,1		7,2	29	0
2013	50	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	52	6,4	5,8	0,4	80	0
2008		ПЕЧЕНЬЕ	34	2,6	3,3	25,3	142	0
Итого			286	12,1	12,3	38,2	314	0,5
Всего				40,1	43,6	146,1	1142	25