

Утверждаю

и. о.Заведующего

 /Е.В Тельминова/

МЕНЮ

21 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								
2013	24	ЗЕЛЕНЫЙ ГОРОШЕК ОТВАРНОЙ	15	0,5		1	6	1,5
2008	65/1	СУП РЫБНЫЙ	150	5,6	2	8,2	72	2,9
2008	87	КАПУСТА,ТУШЕННАЯ С МЯСОМ	150	9,1	19,6	9,4	252	21,5
2012	132	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ	150	0,4		9,4	40	0,1
		ХЛЕБ ЙОДИРОВАННЫЙ НАРЕЗКА	15	1,1	0,1	6,7	33	0
		ХЛЕБ ДАРНИЦА НАРЕЗКА	15	1	0,2	5,9	29	0
Итого			495	17,7	21,9	40,6	432	26
Полдник								
2008	114	ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ С РИСОМ И ЯЙЦОМ	80	5,6	7,9	32,4	224	0,1
2008	123	ЧАЙ СЛАДКИЙ С МОЛОКОМ	150	2,3	2,4	9,6	70	0,4
Итого			230	7,9	10,3	42	294	0,5
Всего				29,9	40,3	117,7	952	26,5

Утверждаю

и. о.Заведущего



/Е.В Тельмина/

МЕНЮ**21 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	18,1	127	0
2008	122	ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,1		7,2	29	0
		БАТОН НАРЕЗНОЙ НАРЕЗКА	25	1,6	0,3	12,6	55	0
		МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5		3,9		36	0
Итого			410	4,9	8,9	37,9	247	0
Обед								
2013	24	ЗЕЛЕНЫЙ ГОРОШЕК ОТВАРНОЙ	30	0,9	0,1	1,9	12	3
2008	65/1	СУП РЫБНЫЙ	200	7,4	2,4	11,1	96	3,9
2013	66	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ (аллергики)	200	2,4	4,1	16	110	4,4
2008	87	КАПУСТА,ТУШЕННАЯ С МЯСОМ	200	12,1	26,2	12,6	336	28,9
2012	132	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ	180	0,5		11,4	48	0,2
		ХЛЕБ ЙОДИРОВАННЫЙ НАРЕЗКА	25	1,7	0,2	11,1	55	0
		ХЛЕБ ДАРНИЦА НАРЕЗКА	25	1,6	0,3	9,9	49	0
Итого			660	24,2	29,2	58	596	36
Полдник								
2008	123	ЧАЙ СЛАДКИЙ С МОЛОКОМ	200	3	3,2	12,8	93	0,6
2008	122	ЧАЙ С САХАРОМ (аллергики)	180	0,1		7,3	29	0
2008	114	ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ С РИСОМ И ЯЙЦОМ	100	7,4	9,9	40,5	281	0,1
2008		ПЕЧЕНЬЕ (аллергики)	34	2,6	3,3	25,3	142	0
		ПРЯНИКИ (аллергики)	60	3,5	2,8	45	220	0
Итого			300	10,4	13,1	53,3	374	0,7
Всего				39,5	51,2	149,2	1217	36,7

Утверждаю

и. о.Заведущего



/Е.В Тельмина/

МЕНЮ

21 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	18,1	127	0
2008	122	ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,1		7,2	29	0
		БАТОН НАРЕЗНОЙ НАРЕЗКА	25	1,6	0,3	12,6	55	0
		МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5		3,9		36	0
Итого			410	4,9	8,9	37,9	247	0
Обед								
2013	24	ЗЕЛЕНЫЙ ГОРОШЕК ОТВАРНОЙ	30	0,9	0,1	1,9	12	3
2008	65/1	СУП РЫБНЫЙ	200	7,4	2,4	11,1	96	3,9
2013	66	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ (аллергики)	200	2,4	4,1	16	110	4,4
2008	87	КАПУСТА,ТУШЕННАЯ С МЯСОМ	200	12,1	26,2	12,6	336	28,9
2012	132	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ	180	0,5		11,4	48	0,2
		ХЛЕБ ЙОДИРОВАННЫЙ НАРЕЗКА	25	1,7	0,2	11,1	55	0
		ХЛЕБ ДАРНИЦА НАРЕЗКА	25	1,6	0,3	9,9	49	0
Итого			660	24,2	29,2	58	596	36
Полдник								
2008	123	ЧАЙ СЛАДКИЙ С МОЛОКОМ	200	3	3,2	12,8	93	0,6
2008	122	ЧАЙ С САХАРОМ (аллергики)	180	0,1		7,3	29	0
2008	114	ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ С РИСОМ И ЯЙЦОМ	100	7,4	9,9	40,5	281	0,1
2008		ПЕЧЕНЬЕ (аллергики)	34	2,6	3,3	25,3	142	0
		ПРЯНИКИ (аллергики)	60	3,5	2,8	45	220	0
Итого			300	10,4	13,1	53,3	374	0,7
Всего				39,5	51,2	149,2	1217	36,7