Утверждаю

Заведующий

_____ /Н.В Свалова/

МЕНЮ

16 ноября 2026 г.

Ясли 10 часов

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, 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	0,4		0,9	6	1,4
2008	65/1	СУП РЫБНЫЙ	150	5,3	1,9	8,2	72	2,9
2011	64/1	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ (аллергики)	150	1,4	2,2	10,4	68	3,8
2008	87	КАПУСТА,ТУШЕННАЯ С МЯСОМ	150	9,2	20	9,6	257	21,7
2012	132	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ	150	0,4		9,7	41	0,1
		ХЛЕБ ЙОДИРОВАННЫЙ НАРЕЗКА	15	1,2	0,1	7,1	35	0
		ХЛЕБ ДАРНИЦА НАРЕЗКА	15	1,1	0,2	6,4	32	0
Итого			**495**	**17,6**	**22,2**	**41,9**	**443**	**26,1**
Полдник								
2013	117	ВАТРУШКА С КАРТОФЕЛЕМ	80	6,7	7,3	38,5	246	4,1
2008	123	ЧАЙ СЛАДКИЙ С МОЛОКОМ	150	2,2	2,3	9,7	69	0,4
Итого			**230**	**8,9**	**9,6**	**48,2**	**315**	**4,5**
Всего				**30,8**	**39,9**	**125,2**	**984**	**30,6**

Утверждаю



Заведующий

_____ /Н.В Свалова/

МЕНЮ

16 ноября 2026 г.

Сад 10 часов

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак								
2001	26/1	КАША ГРЕЧНЕВАЯ БЕЗМОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	200	3,3	4,9	18,5	131	0
2008	122	ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,1		7,4	30	0
		БАТОН НАРЕЗНОЙ НАРЕЗКА	25	1,6	0,3	12,7	56	0
		МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5		4,1		37	0
Итого			**410**	**5**	**9,3**	**38,6**	**254**	**0**
Обед								
2013	24	ЗЕЛЕНЫЙ ГОРОШЕК ОТВАРНОЙ	30	0,9	0,1	1,8	11	2,8
2008	65/1	СУП РЫБНЫЙ	200	7,2	2,5	11	96	4
2011	64/1	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ (аллергики)	200	1,5	1,8	9,7	59	3,4
2008	87	КАПУСТА,ТУШЕННАЯ С МЯСОМ	200	12,1	26,8	12,7	342	29
2012	132	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ	180	0,5		11,8	50	0,2
		ХЛЕБ ЙОДИРОВАННЫЙ НАРЕЗКА	25	1,8	0,2	11,7	58	0
		ХЛЕБ ДАРНИЦА НАРЕЗКА	25	1,7	0,3	10,8	53	0
Итого			**660**	**24,2**	**29,9**	**59,8**	**610**	**36**
Полдник								
2013	117	ВАТРУШКА С КАРТОФЕЛЕМ	100	8,2	9,1	48,3	308	5,1
		ПРЯНИКИ (аллергики)	60	3,5	2,8	45	220	0
2008		ПЕЧЕНЬЕ (аллергики)	34	2,6	3,3	25,3	142	0
2008	123	ЧАЙ СЛАДКИЙ С МОЛОКОМ	200	2,9	3,1	13	92	0,5
Итого			**300**	**11,1**	**12,2**	**61,3**	**400**	**5,6**
Всего				**40,3**	**51,4**	**159,7**	**1264**	**41,6**

Утверждаю

Заведующий

_____ /Н.В Свалова/

МЕНЮ

16 ноября 2026 г.

Сад 10 часов

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак								
2001	26/1	КАША ГРЕЧНЕВАЯ БЕЗМОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	200	3,3	4,9	18,5	131	0
2008	122	ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,1		7,4	30	0
		БАТОН НАРЕЗНОЙ НАРЕЗКА	25	1,6	0,3	12,7	56	0
		МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5		4,1		37	0
Итого			**410**	**5**	**9,3**	**38,6**	**254**	**0**
Обед								
2013	24	ЗЕЛЕНЫЙ ГОРОШЕК ОТВАРНОЙ	30	0,9	0,1	1,8	11	2,8
2008	65/1	СУП РЫБНЫЙ	200	7,2	2,5	11	96	4
2011	64/1	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ (аллергики)	200	1,5	1,8	9,7	59	3,4
2008	87	КАПУСТА,ТУШЕННАЯ С МЯСОМ	200	12,1	26,8	12,7	342	29
2012	132	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ	180	0,5		11,8	50	0,2
		ХЛЕБ ЙОДИРОВАННЫЙ НАРЕЗКА	25	1,8	0,2	11,7	58	0
		ХЛЕБ ДАРНИЦА НАРЕЗКА	25	1,7	0,3	10,8	53	0
Итого			**660**	**24,2**	**29,9**	**59,8**	**610**	**36**
Полдник								
2013	117	ВАТРУШКА С КАРТОФЕЛЕМ	100	8,2	9,1	48,3	308	5,1
		ПРЯНИКИ (аллергики)	60	3,5	2,8	45	220	0
2008		ПЕЧЕНЬЕ (аллергики)	34	2,6	3,3	25,3	142	0
2008	123	ЧАЙ СЛАДКИЙ С МОЛОКОМ	200	2,9	3,1	13	92	0,5
Итого			**300**	**11,1**	**12,2**	**61,3**	**400**	**5,6**
Всего				**40,3**	**51,4**	**159,7**	**1264**	**41,6**