

Утверждаю

Заведующий



/Н.В. Свалова/

МЕНЮ

29 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	25	КАША МАННАЯ С МАСЛОМ	150	4,7	6,7	18,3	152	0,6
2008	125	КАКАО С МОЛОКОМ	170	2,7	2,8	10,6	79	0,4
		БАТОН НАРЕЗНОЙ НАРЕЗКА	25	1,7	0,3	13,3	58	0
2012		МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5		4,1		37	0
Итого			350	9,1	13,9	42,2	326	1
Обед								
2001	4	ВИНЕГРЕТ С РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	30	0,4	1,6	2,4	27	1,3
2008	54/1	ЩИ СО СМЕТАНОЙ	150	1,3	0,7	5,3	35	8,3
2008	99	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ПАРОВЫЕ	60	8,3	0,7	3,6	54	0,1
2008	71	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	130	2,8	3,8	16,3	112	7,7
2013	140	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ С ИЗЮМОМ	150	0,3		8,9	38	0,1
		ХЛЕБ ЙОДИРОВАННЫЙ НАРЕЗКА	15	1	0,1	6	29	0
		ХЛЕБ ДАРНИЦА НАРЕЗКА	15	1	0,2	5,8	29	0
Итого			550	15,1	7,1	48,3	324	17,5
Полдник								
2008	47	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ С СЫРОМ	100	8,3	10	2,8	136	0,3
2008	122	ЧАЙ С САХАРОМ	150	0,1		5,6	23	0
		ХЛЕБ ЙОДИРОВАННЫЙ НАРЕЗКА	15	1	0,1	6	29	0
Итого			265	9,4	10,1	14,4	188	0,3
Всего				33,6	31,1	104,9	838	18,8

Утверждаю

Заведующий



/Н.В. Свалова/

МЕНЮ
29 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	25	КАША МАННАЯ С МАСЛОМ	200	6	8,5	22,9	192	0,8
2001	35/2	ВЕРМИШЕЛЬ БЕЗ МАСЛА (аллергии)	200	5,4	0,8	33,2	162	0
2008		КАКАО-НАПИТОК "ВИТОШКА"	200	2,9	3	14,2	96	0,5
2013	140	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ С ИЗЮМОМ (аллергии)	180	0,3		10,8	46	0.1
		БАТОН НАРЕЗНОЙ НАРЕЗКА	25	1,6	0,3	12,4	54	0
2012		МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5		3,8		34	0
Итого			430	10,5	15,6	49,5	376	1,3
Обед								
2001	4	ВИНЕГРЕТ С РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	60	0,7	3,3	4,9	52	2,4
2008	54/1	ЩИ СО СМЕТАНОЙ	200	1,7	0,9	7	46	11
2008	54/2	ЩИ БЕЗ СМЕТАНЫ (аллергии)	200	1,6	0,1	6,9	36	11
2008	99	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ПАРОВЫЕ	80	10,9	1	4,8	72	0,1
2008	71	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	3,3	4,4	18,9	129	8,8
2008	72	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ (аллергии)	150	2,8	4	23,2	140	11,7
2013	140	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ С ИЗЮМОМ	180	0,3		10,8	45	0,1
		ХЛЕБ ЙОДИРОВАННЫЙ НАРЕЗКА	25	1,6	0,2	10	49	0
		ХЛЕБ ДАРНИЦА НАРЕЗКА	25	1,6	0,3	9,7	48	0
Итого			720	20,1	10,1	66,1	441	22,4
Полдник								
2008	47	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ С СЫРОМ	120	9,8	12,1	3,3	164	0,4
2013	50	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ (аллергии)	52	6,5	5,8	0,4	80	0
2008	122	ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,1		6,7	27	0
		ХЛЕБ ЙОДИРОВАННЫЙ НАРЕЗКА	15	1	0,1	6	29	0
Итого			315	10,9	12,2	16	220	0,4
Всего				41,5	37,9	131,6	1037	24,1

Утверждаю

Заведующий



/Н.В. Свалова/

МЕНЮ

29 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	25	КАША МАННАЯ С МАСЛОМ	200	6	8,5	22,9	192	0,8
2001	35/2	ВЕРМИШЕЛЬ БЕЗ МАСЛА (аллергии)	200	5,4	0,8	33,2	162	0
2008		КАКАО-НАПИТОК "ВИТОШКА"	200	2,9	3	14,2	96	0,5
2013	140	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ С ИЗЮМОМ (аллергии)	180	0,3		10,8	46	0.1
		БАТОН НАРЕЗНОЙ НАРЕЗКА	25	1,6	0,3	12,4	54	0
2012		МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5		3,8		34	0
Итого			430	10,5	15,6	49,5	376	1,3
Обед								
2001	4	ВИНЕГРЕТ С РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	60	0,7	3,3	4,9	52	2,4
2008	54/1	ЩИ СО СМЕТАНОЙ	200	1,7	0,9	7	46	11
2008	54/2	ЩИ БЕЗ СМЕТАНЫ (аллергии)	200	1,6	0,1	6,9	36	11
2008	99	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ПАРОВЫЕ	80	10,9	1	4,8	72	0,1
2008	71	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	3,3	4,4	18,9	129	8,8
2008	72	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ (аллергии)	150	2,8	4	23,2	140	11,7
2013	140	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ С ИЗЮМОМ	180	0,3		10,8	45	0,1
		ХЛЕБ ЙОДИРОВАННЫЙ НАРЕЗКА	25	1,6	0,2	10	49	0
		ХЛЕБ ДАРНИЦА НАРЕЗКА	25	1,6	0,3	9,7	48	0
Итого			720	20,1	10,1	66,1	441	22,4
Полдник								
2008	47	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ С СЫРОМ	120	9,8	12,1	3,3	164	0,4
2013	50	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ (аллергии)	52	6,5	5,8	0,4	80	0
2008	122	ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,1		6,7	27	0
		ХЛЕБ ЙОДИРОВАННЫЙ НАРЕЗКА	15	1	0,1	6	29	0
Итого			315	10,9	12,2	16	220	0,4
Всего				41,5	37,9	131,6	1037	24,1