Утверждаю

Заведующий

_  __ /Н.В Свалова/

МЕНЮ

6 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								
2013	25	КАША МАННАЯ С МАСЛОМ	150	4,7	6,7	18,3	152	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
		МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5		4,1		37	0
Итого			**350**	**9**	**13,7**	**43**	**327**	**1**
Обед								
2008		ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ	30	0,3		0,6	5	1,7
2008	68	СУП С КЛЕЦКАМИ	150	2,4	2,4	12,3	80	1,9
2008	89/1	КОТЛЕТА ИЗ КУРИЦЫ	60	15,1	16,2	5,6	229	0,7
2008	74	РАГУ ОВОЩНОЕ	130	2,6	3	14,3	96	12,4
2012	132	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ	150	0,4		10,1	43	0,1
		ХЛЕБ ЙОДИРОВАННЫЙ НАРЕЗКА	15	1,1	0,1	6,8	34	0
		ХЛЕБ ДАРНИЦА НАРЕЗКА	15	1,1	0,2	7	34	0
Итого			**550**	**23**	**21,9**	**56,7**	**521**	**16,8**
Полдник								
2008	6/12	ВАТРУШКА СО СМЕТАНОЙ	80	5,8	9,5	31,3	241	0,1
		ЙОГУРТ	150	4,5	3,8	16,5	119	1,05
Итого			**230**	**10,3**	**13,3**	**47,8**	**360**	**1,15**
Всего				**42,3**	**48,9**	**147,5**	**1208**	**18,95**

Утверждаю

Заведующий

_  ___ /Н.В Свалова/

МЕНЮ

6 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								
2013	25	КАША МАННАЯ С МАСЛОМ	200	6,3	8,6	24,6	201	0,8
2001	29/2	КАША РИСОВАЯ БЕЗМОЛОЧНАЯ (аллергики)	200	1,4	3,9	18,1	113	0
2008	127	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	3	3,1	13,2	93	0,5
	133	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ (аллергики)	180	0,5		12,3	51	0,2
		БАТОН НАРЕЗНОЙ НАРЕЗКА	25	1,8	0,3	13,5	59	0
		МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5		3,8		34	0
Итого			**430**	**11,1**	**15,8**	**51,3**	**387**	**1,3**
Обед								
2008		ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ	30	0,3		0,6	5	1,7
2008	68	СУП С КЛЕЦКАМИ	200	3,3	3,1	16,6	107	2,5
2008	89/1	КОТЛЕТА ИЗ КУРИЦЫ	80	20,1	21,5	7,5	305	0,9
2008	91	КУРИЦА ОТВАРНАЯ (аллергики)	80	19,6	16,9		230	0,9
2008	74	РАГУ ОВОЩНОЕ	150	3	3,4	16,5	111	14,4
2012	132	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ	180	0,5		12,3	52	0,2
		ХЛЕБ ЙОДИРОВАННЫЙ НАРЕЗКА	25	1,8	0,2	11,3	56	0
		ХЛЕБ ДАРНИЦА НАРЕЗКА	25	1,8	0,3	11,6	57	0
Итого			**690**	**30,8**	**28,5**	**76,4**	**693**	**19,7**
Полдник								
2008	6/12	ВАТРУШКА СО СМЕТАНОЙ	100	7,4	11,8	39,1	301	0,1
2008		ПЕЧЕНЬЕ (аллергики)	34	2,6	3,3	25,3	142	0
		ЙОГУРТ	200	6	5	22	158	1,4
2008	122	ЧАЙ С САХАРОМ (аллергики)	180	0,1		7,5	30	0
Итого			**300**	**13,4**	**16,8**	**61,1**	**459**	**1,5**
Всего				**55,3**	**61,1**	**188,8**	**1539**	**22,5**

Утверждаю



Заведующий

_____ /Н.В Свалова/

МЕНЮ

6 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								
2013	25	КАША МАННАЯ С МАСЛОМ	200	6,3	8,6	24,6	201	0,8
2001	29/2	КАША РИСОВАЯ БЕЗМОЛОЧНАЯ (аллергики)	200	1,4	3,9	18,1	113	0
2008	127	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	3	3,1	13,2	93	0,5
	133	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ (аллергики)	180	0,5		12,3	51	0,2
		БАТОН НАРЕЗНОЙ НАРЕЗКА	25	1,8	0,3	13,5	59	0
		МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5		3,8		34	0
Итого			**430**	**11,1**	**15,8**	**51,3**	**387**	**1,3**
Обед								
2008		ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ	30	0,3		0,6	5	1,7
2008	68	СУП С КЛЕЦКАМИ	200	3,3	3,1	16,6	107	2,5
2008	89/1	КОТЛЕТА ИЗ КУРИЦЫ	80	20,1	21,5	7,5	305	0,9
2008	91	КУРИЦА ОТВАРНАЯ (аллергики)	80	19,6	16,9		230	0,9
2008	74	РАГУ ОВОЩНОЕ	150	3	3,4	16,5	111	14,4
2012	132	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ	180	0,5		12,3	52	0,2
		ХЛЕБ ЙОДИРОВАННЫЙ НАРЕЗКА	25	1,8	0,2	11,3	56	0
		ХЛЕБ ДАРНИЦА НАРЕЗКА	25	1,8	0,3	11,6	57	0
Итого			**690**	**30,8**	**28,5**	**76,4**	**693**	**19,7**
Полдник								
2008	6/12	ВАТРУШКА СО СМЕТАНОЙ	100	7,4	11,8	39,1	301	0,1
2008		ПЕЧЕНЬЕ (аллергики)	34	2,6	3,3	25,3	142	0
		ЙОГУРТ	200	6	5	22	158	1,4
2008	122	ЧАЙ С САХАРОМ (аллергики)	180	0,1		7,5	30	0
Итого			**300**	**13,4**	**16,8**	**61,1**	**459**	**1,5**
Всего				**55,3**	**61,1**	**188,8**	**1539**	**22,5**