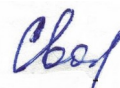


Утверждаю

Заведующий



/Н.В Свалова/

МЕНЮ

9 октября 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
2001	27/2	КАША ИЗ ПШЕНА И РИСА БЕЗМОЛОЧНАЯ "ДРУЖБА" (аллергики)	150	1,4	3,3	13,4	89	0
2008	127	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	170	2,6	2,6	11,4	80	0,4
	133	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ (аллергики)	170	0,4		11,5	48	0,1
		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								
2001	20	САЛАТ ИЗ ОТВАРНОЙ СВЕКЛЫ С РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	30	0,4	2,1	2,3	30	1,1
2008	54	ЩИ СО СМЕТАНОЙ	150	1,2	1	5,3	38	7,1
2008	54/2	ЩИ БЕЗ СМЕТАНЫ (аллергики)	150	1,2	0,1	5,4	28	8,4
2008	79	ТЕФТЕЛИ МЯСО-КРУПЕННЫЕ	130	17,9	14,7	12,1	251	0,4
2008	112	СОУС СМЕТАННЫЙ	30	0,6	1,5	1,9	27	0
2012	132	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ	150	0,4		9,9	41	0,1
		ХЛЕБ ЙОДИРОВАННЫЙ НАРЕЗКА	15	1,1	0,1	6,9	34	0
		ХЛЕБ ДАРНИЦА НАРЕЗКА	15	1,2	0,2	7,2	35	0
Итого			520	22,8	19,6	45,6	456	8,7
Полдник								
2012	465	ПИЦЦА ДЕТСКАЯ	80	7,6	7,8	23,6	197	1,4
		ПРЯНИКИ (аллергики)	30	1,8	1,4	22,5	110	0
		ЙОГУРТ	150	4,5	3,8	16,5	119	1,05
Итого			230	12,1	11,6	40,1	316	2,45
Всего				43,9	44,9	128,7	1099	12,15

Утверждаю

Заведующий



/Н.В Свалова/

МЕНЮ

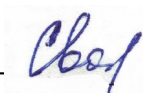
9 октября 2026 г.

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	6,2	8,5	24,2	198	0,8
2001	27/2	КАША ИЗ ПШЕНА И РИСА БЕЗМОЛОЧНАЯ "ДРУЖБА" (аллергики)	200	2	3,9	18,5	116	0
2008	127	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	3,1	3,2	13,1	94	0,5
	133	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ (аллергики)	180	0,5		11,8	49	0,2
		БАТОН НАРЕЗНОЙ НАРЕЗКА	25	1,7	0,3	12,9	56	0
2001	3	СЫР ПОРЦИОННЫЙ	15	2,3	3		37	0,1
		МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5		3,6		32	0
Итого			445	13,3	18,6	50,2	417	1,4
Обед								
2001	20	САЛАТ ИЗ ОТВАРНОЙ СВЕКЛЫ С РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	60	0,8	4,3	4,8	61	2,2
2008	54	ЩИ СО СМЕТАНОЙ	200	1,8	1,4	7,5	53	11,3
2008	54/2	ЩИ БЕЗ СМЕТАНЫ (аллергики)	200	1,6	0,2	7,2	37	11,3
2008	79	ТЕФТЕЛИ МЯСО-КРУПЕННЫЕ	150	21	17,1	13,8	292	0,5
2008	112	СОУС СМЕТАННЫЙ	50	0,8	2,4	3,3	45	0
2012	132	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ	180	0,5		12	50	0,2
		ХЛЕБ ЙОДИРОВАННЫЙ НАРЕЗКА	25	1,8	0,2	11,4	56	0
		ХЛЕБ ДАРНИЦА НАРЕЗКА	25	1,9	0,3	12	59	0
Итого			690	28,6	25,7	64,8	616	14,2
Полдник								
2012	465	ПИЦЦА ДЕТСКАЯ	100	9,7	10	29,4	246	1,7
		ЙОГУРТ	200	6	5	22	158	1,4
2008	122	ЧАЙ С САХАРОМ (аллергики)	180	0,1		7,5	30	0
Итого			300	15,7	15	51,4	404	3,1
Всего				57,6	59,3	166,4	1437	18,7

Утверждаю

Заведующий

—  — /Н.В Свалова/

МЕНЮ

9 октября 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	6,2	8,5	24,2	198	0,8
2001	27/2	КАША ИЗ ПШЕНА И РИСА БЕЗМОЛОЧНАЯ "ДРУЖБА" (аллергики)	200	2	3,9	18,5	116	0
2008	127	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	3,1	3,2	13,1	94	0,5
	133	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ (аллергики)	180	0,5		11,8	49	0,2
		БАТОН НАРЕЗНОЙ НАРЕЗКА	25	1,7	0,3	12,9	56	0
2001	3	СЫР ПОРЦИОННЫЙ	15	2,3	3		37	0,1
		МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5		3,6		32	0
Итого			445	13,3	18,6	50,2	417	1,4
Обед								
2001	20	САЛАТ ИЗ ОТВАРНОЙ СВЕКЛЫ С РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	60	0,8	4,3	4,8	61	2,2
2008	54	ЩИ СО СМЕТАНОЙ	200	1,8	1,4	7,5	53	11,3
2008	54/2	ЩИ БЕЗ СМЕТАНЫ (аллергики)	200	1,6	0,2	7,2	37	11,3
2008	79	ТЕФТЕЛИ МЯСО-КРУПЕННЫЕ	150	21	17,1	13,8	292	0,5
2008	112	СОУС СМЕТАННЫЙ	50	0,8	2,4	3,3	45	0
2012	132	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ	180	0,5		12	50	0,2
		ХЛЕБ ЙОДИРОВАННЫЙ НАРЕЗКА	25	1,8	0,2	11,4	56	0
		ХЛЕБ ДАРНИЦА НАРЕЗКА	25	1,9	0,3	12	59	0
Итого			690	28,6	25,7	64,8	616	14,2
Полдник								
2012	465	ПИЦЦА ДЕТСКАЯ	100	9,7	10	29,4	246	1,7
		ЙОГУРТ	200	6	5	22	158	1,4
2008	122	ЧАЙ С САХАРОМ (аллергики)	180	0,1		7,5	30	0
Итого			300	15,7	15	51,4	404	3,1
Всего				57,6	59,3	166,4	1437	18,7