

Утверждаю

Заведующий

 /Н.В Свалова/

МЕНЮ

28 сентября 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								
2001	36	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ С ТЕРТЫМ	150	10,5	11,6	35,6	289	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	12,3	16	56,5	415	0
Обед								
2012	13	САЛАТ ИЗ ОТВАРНОГО КАРТОФЕЛЯ, МОРКОВИ, РЕПЧАТОГО ЛУКА	30	0,5	1,8	3,6	33	1,7
2011	64/1	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ	150	1,6	2,7	11	77	3,8
2008	77	КОТЛЕТА МЯСНАЯ	60	8,7	11,9	3,7	156	0
2008	75	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	130	2,9	6,4	10,4	114	23,8
2008	130	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	150			5,8	23	0
		ХЛЕБ ЙОДИРОВАННЫЙ НАРЕЗКА	15	1,1	0,1	6,6	33	0
		ХЛЕБ ДАРНИЦА НАРЕЗКА	15	1,1	0,2	6,5	32	0
Итого			550	15,9	23,1	47,6	468	29,3
Полдник								
2013	116	ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ С ПОВИДЛОМ	80	5,2	4,5	41,6	226	0,1
2008	127	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	150	2,3	2,3	9,5	69	0,4
Итого			230	7,5	6,8	51,1	295	0,5
Всего				35,7	45,9	155,2	1178	29,8

Утверждаю

Заведующий



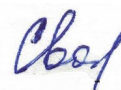
/Н.В Свалова/

МЕНЮ**28 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	36	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ С ТЕРТЫМ	180	12	13,3	42,9	341	0,1
2001	35/2	ВЕРМИШЕЛЬ БЕЗ МАСЛА (аллергии)	180	6,9	1	41,8	204	0
2008	122	ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,1		7,3	30	0
		БАТОН НАРЕЗНОЙ НАРЕЗКА	25	1,7	0,3	12,8	56	0
		МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5		4,2		39	0
Итого			390	13,8	17,8	63	466	0,1
Обед								
2012	13	САЛАТ ИЗ ОТВАРНОГО КАРТОФЕЛЯ, МОРКОВИ, РЕПЧАТОГО ЛУКА	60	1	3,6	7,1	65	3,4
2011	64/1	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ	200	2,2	3,4	14,7	102	5
2011	64/2	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ БЕЗ СМЕТАНЫ (аллергии)	200	2	2,2	14,4	85	5
2008	77	КОТЛЕТА МЯСНАЯ	80	11,6	15,7	4,9	208	0
2008	75	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	150	3,4	7,4	11,8	131	27,5
2008	130	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	180			7,1	28	0
		ХЛЕБ ЙОДИРОВАННЫЙ НАРЕЗКА	25	1,7	0,2	11,1	54	0
		ХЛЕБ ДАРНИЦА НАРЕЗКА	25	1,7	0,3	10,9	53	0
Итого			720	21,6	30,6	67,6	641	35,9
Полдник								
2013	116	ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ С ПОВИДЛОМ	100	6,4	5,3	51,9	282	0,1
2008		ПЕЧЕНЬЕ (аллергии)	34	2,6	3,3	25,3	142	0
2008	127	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	3	3,1	12,9	92	0,5
2008	122	ЧАЙ С САХАРОМ (аллергии)	180	0,1		7,3	30	0
Итого			300	9,4	8,4	64,8	374	0,6
Всего				44,8	56,8	195,4	1481	36,6

Утверждаю

Заведующий



/Н.В Свалова/

МЕНЮ**28 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	36	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ С ТЕРТЫМ	180	12	13,3	42,9	341	0,1
2001	35/2	ВЕРМИШЕЛЬ БЕЗ МАСЛА (аллергии)	180	6,9	1	41,8	204	0
2008	122	ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,1		7,3	30	0
		БАТОН НАРЕЗНОЙ НАРЕЗКА	25	1,7	0,3	12,8	56	0
		МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5		4,2		39	0
Итого			390	13,8	17,8	63	466	0,1
Обед								
2012	13	САЛАТ ИЗ ОТВАРНОГО КАРТОФЕЛЯ, МОРКОВИ, РЕПЧАТОГО ЛУКА	60	1	3,6	7,1	65	3,4
2011	64/1	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ	200	2,2	3,4	14,7	102	5
2011	64/2	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ БЕЗ СМЕТАНЫ (аллергии)	200	2	2,2	14,4	85	5
2008	77	КОТЛЕТА МЯСНАЯ	80	11,6	15,7	4,9	208	0
2008	75	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	150	3,4	7,4	11,8	131	27,5
2008	130	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	180			7,1	28	0
		ХЛЕБ ЙОДИРОВАННЫЙ НАРЕЗКА	25	1,7	0,2	11,1	54	0
		ХЛЕБ ДАРНИЦА НАРЕЗКА	25	1,7	0,3	10,9	53	0
Итого			720	21,6	30,6	67,6	641	35,9
Полдник								
2013	116	ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ С ПОВИДЛОМ	100	6,4	5,3	51,9	282	0,1
2008		ПЕЧЕНЬЕ (аллергии)	34	2,6	3,3	25,3	142	0
2008	127	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	3	3,1	12,9	92	0,5
2008	122	ЧАЙ С САХАРОМ (аллергии)	180	0,1		7,3	30	0
Итого			300	9,4	8,4	64,8	374	0,6
Всего				44,8	56,8	195,4	1481	36,6