

Утверждаю

и. о.Заведущего



/Е.В Тельмина/

МЕНЮ
4 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	28	КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	150	4,8	6,9	18,3	156	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
		МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5		4,1		37	0
Итого			350	9,2	14,1	42,2	330	1
Обед								
2012	5	САЛАТ ЛЕТНИЙ	30	0,3	1,5	1,9	23	1,9
2008	61	СУП ГОРОХОВЫЙ	150	4,6	0,4	12,8	73	2,1
2008	85	ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА В МОЛОЧНО-СМЕТАННОМ СОУСЕ	60	7,2	15,7	2,3	181	0,4
2001	35/1	ВЕРМИШЕЛЬ С МАСЛОМ	130	4,9	4,7	30	182	0
	133	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ	150	0,4		8,6	37	0,1
		ХЛЕБ ЙОДИРОВАННЫЙ НАРЕЗКА	15	1,1	0,1	6,9	34	0
		ХЛЕБ ДАРНИЦА НАРЕЗКА	15	1	0,2	6,2	31	0
Итого			550	19,5	22,6	68,7	561	4,5
Полдник								
2013	116	ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ С ПОВИДЛОМ	80	5	4,4	49,3	255	0,2
		ЙОГУРТ	150	4,5	3,8	16,5	119	1,05
Итого			230	9,5	8,2	65,8	374	1,25
Всего				38,2	44,9	176,7	1265	6,75

Утверждаю

и. о.Заведущего

 /Е.В Тельминова/

МЕНЮ
4 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	28	КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	200	6,4	9	23,4	201	0,8
2001	29/2	КАША РИСОВАЯ БЕЗМОЛОЧНАЯ (аллергики)	200	1,4	4	17,5	112	0
2008	125	КАКАО С МОЛОКОМ	200	2,9	2,5	24,9	135	1
	133	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ (аллергики)	200	0,5		11,6	49	0,2
		БАТОН НАРЕЗНОЙ НАРЕЗКА	25	1,7	0,3	12,9	56	0
		МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5		3,9		36	0
Итого			430	11	15,7	61,2	428	1,8
Обед								
2012	5	САЛАТ ЛЕТНИЙ	60	0,7	2,9	3,6	45	3,8
2008	61	СУП ГОРОХОВЫЙ	200	6,2	0,5	17,3	98	2,7
2008	85	ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА В МОЛОЧНО-СМЕТАННОМ СОУСЕ	80	9,5	21,1	3,1	241	0,5
2001	35/1	ВЕРМИШЕЛЬ С МАСЛОМ	150	5,6	5,4	34,6	210	0
2001	35/2	ВЕРМИШЕЛЬ БЕЗ МАСЛА (аллергики)	150	5,6	0,8	34,6	169	0
	133	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ	180	0,5		10,4	44	0,1
		ХЛЕБ ЙОДИРОВАННЫЙ НАРЕЗКА	25	1,8	0,2	11,4	57	0
		ХЛЕБ ДАРНИЦА НАРЕЗКА	25	1,6	0,3	10,4	51	0
Итого			720	25,9	30,4	90,8	746	7,1
Полдник								
2013	116	ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ С ПОВИДЛОМ	100	6,3	5,3	61,6	319	0,2
2008		ПЕЧЕНЬЕ (аллергики)	34	2,6	3,3	25,3	142	0
		ПРЯНИКИ (аллергики)	30	1,8	1,4	22,5	110	0
		ЙОГУРТ	200	6	5	22	158	1,4
2008	122	ЧАЙ С САХАРОМ (аллергики)	200	0,1		7,4	30	0
Итого			300	12,3	10,3	83,6	477	1,6
Всего				49,2	56,4	235,6	1651	10,5

Утверждаю

и. о.Заведущего



/Е.В Тельминова/

МЕНЮ
4 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	28	КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	200	6,4	9	23,4	201	0,8
2001	29/2	КАША РИСОВАЯ БЕЗМОЛОЧНАЯ (аллергики)	200	1,4	4	17,5	112	0
2008	125	КАКАО С МОЛОКОМ	200	2,9	2,5	24,9	135	1
	133	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ (аллергики)	200	0,5		11,6	49	0,2
		БАТОН НАРЕЗНОЙ НАРЕЗКА	25	1,7	0,3	12,9	56	0
		МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5		3,9		36	0
Итого			430	11	15,7	61,2	428	1,8
Обед								
2012	5	САЛАТ ЛЕТНИЙ	60	0,7	2,9	3,6	45	3,8
2008	61	СУП ГОРОХОВЫЙ	200	6,2	0,5	17,3	98	2,7
2008	85	ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА В МОЛОЧНО-СМЕТАННОМ СОУСЕ	80	9,5	21,1	3,1	241	0,5
2001	35/1	ВЕРМИШЕЛЬ С МАСЛОМ	150	5,6	5,4	34,6	210	0
2001	35/2	ВЕРМИШЕЛЬ БЕЗ МАСЛА (аллергики)	150	5,6	0,8	34,6	169	0
	133	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ	180	0,5		10,4	44	0,1
		ХЛЕБ ЙОДИРОВАННЫЙ НАРЕЗКА	25	1,8	0,2	11,4	57	0
		ХЛЕБ ДАРНИЦА НАРЕЗКА	25	1,6	0,3	10,4	51	0
Итого			720	25,9	30,4	90,8	746	7,1
Полдник								
2013	116	ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ С ПОВИДЛОМ	100	6,3	5,3	61,6	319	0,2
2008		ПЕЧЕНЬЕ (аллергики)	34	2,6	3,3	25,3	142	0
		ПРЯНИКИ (аллергики)	30	1,8	1,4	22,5	110	0
		ЙОГУРТ	200	6	5	22	158	1,4
2008	122	ЧАЙ С САХАРОМ (аллергики)	200	0,1		7,4	30	0
Итого			300	12,3	10,3	83,6	477	1,6
Всего				49,2	56,4	235,6	1651	10,5