

Утверждаю

и. о.Заведующего



/Е.В Тельмина/

МЕНЮ
8 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								
2013	39	КАША ЯЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	150	4,7	6,7	17,5	150	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	9,1	13,9	41,4	324	1
Обед								
2012	18	САЛАТ ИЗ ОТВАРНОЙ МОРКОВИ С КУРАГОЙ	30	0,5	2,4	4,6	43	0,6
2008	53	СУП СВЕКОЛЬНЫЙ СО СМЕТАНОЙ	150	2,1	1,1	8	52	3,1
2008	88	МЯСО ОТВАРНОЕ, ТУШЕННОЕ С КАРТОФЕЛЕМ ПО-ДОМАШНЕМУ	150	10,8	24,3	15	323	7,7
2008	130	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	150			5,9	24	0
		ХЛЕБ ЙОДИРОВАННЫЙ НАРЕЗКА	15	1,2	0,1	7,3	36	0
		ХЛЕБ ДАРНИЦА НАРЕЗКА	15	1	0,2	6,3	31	0
Итого			510	15,6	28,1	47,1	509	11,4
Полдник								
2008	41	ЗАПЕКАНКА ТВОРОЖНАЯ	130	19,3	12,6	14,3	250	0,4
2008	110	СОУС МОЛОЧНЫЙ СЛАДКИЙ	30	1,2	1	4,9	34	0,2
2008	122	ЧАЙ С САХАРОМ	150	0,1		6,3	26	0
		ХЛЕБ ДАРНИЦА НАРЕЗКА	15	1	0,2	6,3	31	0
Итого			325	21,6	13,8	31,8	341	0,6
Всего				46,3	55,8	120,3	1174	13

Утверждаю

и. о.Заведущего

 /Е.В Тельминова/

МЕНЮ

8 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								
2013	39	КАША ЯЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	200	6,1	8,9	23,3	198	0,8
2001	35/1	ВЕРМИШЕЛЬ С МАСЛОМ (аллергии)	180	6,5	6,9	39,9	248	0
2008	125	КАКАО С МОЛОКОМ	200	2,9	2,5	24,9	135	1
2008	130	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ (аллергии)	200			7,9	31	0
		БАТОН НАРЕЗНОЙ НАРЕЗКА	25	1,7	0,3	13,3	58	0
		МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5		4,1		38	0
Итого			430	10,7	15,8	61,5	429	1,8
Обед								
2012	18	САЛАТ ИЗ ОТВАРНОЙ МОРКОВИ С КУРАГОЙ	60	1	5	9,1	86	1,2
2008	53	СУП СВЕКОЛЬНЫЙ СО СМЕТАНОЙ	200	2,7	1,4	10,6	70	4,2
2008	53/2	СУП СВЕКОЛЬНЫЙ БЕЗ СМЕТАНЫ (аллергии)	200	2,5	0,2	10,3	54	4,2
2008	88	МЯСО ОТВАРНОЕ, ТУШЕННОЕ С КАРТОФЕЛЕМ, ПО-ДОМАШНЕМУ	200	14,3	32,7	20,1	432	10,2
2008	130	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	180			7,1	28	0
		ХЛЕБ ЙОДИРОВАННЫЙ НАРЕЗКА	25	1,9	0,2	12,1	60	0
		ХЛЕБ ДАРНИЦА НАРЕЗКА	25	1,6	0,3	10,5	51	0
Итого			690	21,5	39,6	69,5	727	15,6
Полдник								
2008	41	ЗАПЕКАНКА ТВОРОЖНАЯ	150	22,2	14,5	16,6	289	0,4
2008		ПЕЧЕНЬЕ (аллергии)	34	2,6	3,3	25,3	142	0
		ПРЯНИКИ (аллергии)	60	3,5	2,8	45	220	0
2008	110	СОУС МОЛОЧНЫЙ СЛАДКИЙ	50	2	1,7	8,2	57	0,3
2008	122	ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,1		7,6	30	0
		ХЛЕБ ДАРНИЦА НАРЕЗКА	15	1	0,2	6,3	31	0
Итого			395	25,3	16,4	38,7	407	0,7
Всего				57,5	71,8	169,7	1563	18,1

Утверждаю

и. о.Заведущего

 /Е.В Тельмина/

МЕНЮ
8 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								
2013	39	КАША ЯЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	200	6,1	8,9	23,3	198	0,8
2001	35/1	ВЕРМИШЕЛЬ С МАСЛОМ (аллергии)	180	6,5	6,9	39,9	248	0
2008	125	КАКАО С МОЛОКОМ	200	2,9	2,5	24,9	135	1
2008	130	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ (аллергии)	200			7,9	31	0
		БАТОН НАРЕЗНОЙ НАРЕЗКА	25	1,7	0,3	13,3	58	0
		МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5		4,1		38	0
Итого			430	10,7	15,8	61,5	429	1,8
Обед								
2012	18	САЛАТ ИЗ ОТВАРНОЙ МОРКОВИ С КУРАГОЙ	60	1	5	9,1	86	1,2
2008	53	СУП СВЕКОЛЬНЫЙ СО СМЕТАНОЙ	200	2,7	1,4	10,6	70	4,2
2008	53/2	СУП СВЕКОЛЬНЫЙ БЕЗ СМЕТАНЫ (аллергии)	200	2,5	0,2	10,3	54	4,2
2008	88	МЯСО ОТВАРНОЕ, ТУШЕННОЕ С КАРТОФЕЛЕМ, ПО-ДОМАШНЕМУ	200	14,3	32,7	20,1	432	10,2
2008	130	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	180			7,1	28	0
		ХЛЕБ ЙОДИРОВАННЫЙ НАРЕЗКА	25	1,9	0,2	12,1	60	0
		ХЛЕБ ДАРНИЦА НАРЕЗКА	25	1,6	0,3	10,5	51	0
Итого			690	21,5	39,6	69,5	727	15,6
Полдник								
2008	41	ЗАПЕКАНКА ТВОРОЖНАЯ	150	22,2	14,5	16,6	289	0,4
2008		ПЕЧЕНЬЕ (аллергии)	34	2,6	3,3	25,3	142	0
		ПРЯНИКИ (аллергии)	60	3,5	2,8	45	220	0
2008	110	СОУС МОЛОЧНЫЙ СЛАДКИЙ	50	2	1,7	8,2	57	0,3
2008	122	ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,1		7,6	30	0
		ХЛЕБ ДАРНИЦА НАРЕЗКА	15	1	0,2	6,3	31	0
Итого			395	25,3	16,4	38,7	407	0,7
Всего				57,5	71,8	169,7	1563	18,1

